淡江時報 第 428 期

**賣冰郎**

**瀛苑副刊**

那裡，有個賣冰郎。

他理個小平頭，肩上披了一抹汗巾，全身穿著一件白汗衫和一條及膝的五分褲。在熾熱的陽光底下，他正揮著汗，穿梭在日本銀座的大街小巷。

其實，賣冰郎只是個默默無名的中年人，在熙來攘往的銀座街道上，他並不起眼。他從十一歲便開始當一名賣冰郎，至今已近五十載。每天，他五點就要從床上起身，直到傍晚六點才能回到家中休息。他沒有汽車駕照，總是騎著那輛從小便陪伴著他的三輪車，將公司的巨型冰塊載運到位於銀座的各處餐廳與咖啡廳。每個巨型冰塊都長達數十公尺，重達數噸。他會先用機器將它們搬運到三輪車上，再將它們運送至各個客戶手中。就以他今天的行程為例，他先要將數個巨形冰塊運送到一家賣生魚片的餐廳。這家餐廳的名聲在銀座可是赫赫有名，有許多老饕不辭辛勞從各地專程到銀座，只為了一嚐新鮮生魚片的美味，而這正是這家餐廳的特色。他們的秘訣，便是使用這位賣冰郎的冰塊。他們不用新式的冰箱，因為冰箱會使新鮮的魚肉變得乾燥。魚肉在冰箱待得愈久，便容易使魚肉的原味流失。在裝著魚肉的不銹鋼製的儲藏櫃裡，他們藉著用賣冰郎的冰塊來降低儲藏櫃的溫度，以便保存魚肉的新鮮度。

據餐廳的主廚說，效果非常好。

接著，他再將冰塊送至一家在銀座非常有名的咖啡館。平常，這家咖啡館的生意便非常好，尤其他們的冰咖啡更是客人的最愛。咖啡館的老板說，他們的秘方便是使用賣冰郎的冰塊。由於賣冰郎所賣的冰塊，質純且徹底結凍，不像一般冰塊含有雜質。當香醇而濃郁的熱咖啡倒在盛有賣冰郎的冰塊的杯子裏，會降低咖啡的溫度，卻不會稀釋咖啡的濃度，一顆顆地優遊在咖啡杯裏，那仍舊是一杯濃醇而香郁的冰咖啡。然而，如果是用一般冰箱所冷凍而成的冰塊，遇到冰塊則會立刻融化，成了淡而無味的走味咖啡。

這就是賣冰郎所賣冰塊的保證，也是它的冰塊受到歡迎的證明。

咖啡館的老板還說了一句:「如果沒有賣冰郎的冰塊，我們這家店根本吸引不了那麼多的人潮。」

接著，賣冰郎今天所送的最後一個店家是一家賣冰品的冰店。這家冰品店最自豪的便是用賣冰郎的冰塊所製作而成的紅豆冰。他們的紅豆冰和台灣的作法不同。冰和紅豆分成兩盤，先用賣冰郎的冰塊削成細細的冰花，再倒在一盤乾的紅豆上，加上蜂蜜和糖粉，滋味自是挺美，是這家店鄭重向客戶推薦的冰品，也是他們引以為傲的招牌。

這家冰品店的老板也說:「因為賣冰郎的冰塊很細緻，削出來的冰粉容易入口，也比較好吃。沒有賣冰郎的冰，我們的冰品根本不會那麼好吃。」

平常，他也會運送冰塊至其他地點，如壽司店、旅館和冰飲店等，這些店都位在銀座各個重要據點，是銀座繁榮的主力，也是吸引人們不斷到銀座的原因之一。而賣冰郎的冰塊對他們而言，都有舉足輕重的地位。

沒有了賣冰郎的冰塊，他們的店都開不下去。

送完各地點的冰塊後，賣冰郎一天的工作便算結束。這時，他就會回家將三輪車停放在家門口的庭院前，然後好好洗個澡，放鬆一天的疲勞。到了晚上，他會坐在客廳的桌子前，一面吃著心愛老婆所做的飯菜，裏面一定有他最愛的梅干和豬肉。一面喝著一天活力的泉源——酒，好好享受一天難得的輕鬆。直到隔天早上，清晨來臨，賣冰郎會再接著昨天所做的工作，日復一日，為銀座添加清涼的色彩。

夏日的午后，日本的銀座有股炎熱的氣氛。或許，當你那一天到銀座旅行時，看到街頭上一位中年男子騎著三輪車，車上載著又重又大的冰塊時，千萬別忘了和他打聲招呼，因為他可是為了銀座的繁榮而默默付出的男人。