



作品：

曬剝皮魚

得獎者：

林文騰

林文騰，一九七五年生，台北市立大學中文碩士。

白日，遊蕩成性／夜晚，在麥克風與現實中漂泊／天天飲酒／現居牛稠嶺

得獎感言

偏遠的漁村，剛設立了圖書館／書架的角落／第一次看到林榮三文學獎作品集／忘了當時是冬日早上還是春日午後／但猶記得書的味道和磨石子地板／那些走過的歲月時光，以及閱讀的安靜美好／都因為這次得獎，可以有明顯的印記。

曬剝皮魚

「六月火燒埔」，農曆六月的陽光，不只熱，其威力在於穿透力，日頭把它最好的武器上膛，讓尖銳的彈頭呼嘯。當地表發燙的溫度如滾水，一蓬一蓬竄上來的時候，就開始了剝皮魚的季節。

漁船卸下一簍一簍的魚，在港口挑選過後，體型大的賣到市場，體型小的不適合料理，除了丟棄之外，另一條出路便是曬成魚乾。

所以當魚販走過，我聰明的母親便開始另一種忙碌。「剝皮魚」顧名思義是要先剝皮才能料理，但這樣的常識並不是人人都有，母親說她剛嫁來漁村的時候，第一次處理，是拿著菜刀猛刮魚鱗，這個舉動讓她被取笑了很多年。她一邊跟我聊這件事情的時候，一邊交代我水龍頭的流量不要太大，細細緩緩能沖洗魚身就好。一邊跟我說剝皮魚進港時，量都很大，刀最好要先磨過，在處理的時候才會俐落。叨叨絮絮的漁村經驗融化在淡淡的魚腥味中，像是一首民歌，在海風與鹽分裡傳承，我看著母親剛剛處理完的魚肉，一片片晶瑩紅潤在陽光下閃耀，如同她在平凡中累積出的智慧。

曬剝皮魚不難，連醃料也簡單，只要蒜頭、糖、鹽三種。整個曬魚過程雖然耗時，但不會耗費太多的體力跟腦力。唯一需要注意的事物只有一種：貓。

貓，是曬魚時節的重要配角。在漁村，家家戶戶有的是魚鮮，讓出一、二尾給貓吃，或者是天經

地義，或者是舉手之勞。但曬魚時，我們把每一片魚乾當成黃金，對貓的容忍度完全消失。貓，此時成了大反派，牠們平常慵懶的眼神，突然變得警醒而狠戾；平常孤傲的姿態，現在成了貪婪狡猾的嘴臉。貓咪偷吃魚，聽來惱人，但其實我心裡面是巴望著牠們常來。多虧了牠們蹣手蹣腳的演出，才能讓曬魚從枯燥的漁村勞動轉變成充滿戲劇張力的資源保衛戰。

其實，曬魚的大部分工作，是交給六月的日光。原本惡毒的日光，此時如庖丁，翩翩地在魚身上舞蹈。當那些光影身段飄忽迴旋之後，魚便逐漸乾燥熟成，留下那特殊的焦糖味和鹹香味細綿綿的瀰漫在空氣中。

有趣的是，這夏天的成品，卻適合等到冬日再來品嚐。尤其是過年期間，陰雨密嚴嚴地裹住了整個北台灣。在寒氣入骨，直打哆嗦之際，在自家前院升起簡單爐火，放塊魚乾在爐火上微炙，那一小片醃橙橙的魚乾，如琥珀一般凝聚了夏日的海洋氣味，當溫度讓它再一次地釋放那焦糖味和鹹香味時，味覺經常讓我腦海激盪出某些視覺，穿著短汗衫的漁民，船尾行駛過的波浪泡沫，漁船上一枚一枚巨大的燈泡，冰店裡五顏六色的配料，那些蒙太奇似的夏日景象忽地出現在凜凜的寒冬。

想著想著，彷彿夏天真來了，太陽照在頭頂。這冬雨再長，似乎也無用煩憂了。

平凡中的智慧

◎林黛嫻

漁民生活經驗，具有知性又融和感性，果真呈現平凡中的智慧。對於貓的角色天經地義的轉換，笑中帶淚。