

作品：**罰酒菜**

得獎者：**杜振木**

杜振木，一九八七年生，中央大學生命科學所畢業，研究實驗生活外，閱讀寫作爲過往日常習癖亦爲癮。現已入伍，曾獲嘉大現代文學獎、中央大學金筆文學獎。

得獎感言

我自高中至研究所畢業，所學及所受訓練皆在自然科學領域。身邊亦鮮少有朋友閱讀文學作品，或從事文學創作。閱讀和寫作遂成爲私密且孤獨的旅程，我讀自己喜愛的作品，寫下自己喜愛的字句，得到認同，而得獎是意外，也是驚喜，接下來我也將如此，繼續閱讀書寫。



罰酒菜

將破碎的蛋殼和在白醋裡不停翻攪，直至蛋殼鬆軟，最後化入白醋中。融入蛋殼的白醋，再倒入白糖、醬油和其他香料拌成醬汁。事先在悶燒鍋裡加入昆布一同悶爛煮透的豬骨和魚骨，此時剛好倒入平底鍋中，淋上融入蛋殼的糖醋醬大火翻炒，待這些灰樸的骨頭煎出發亮的黃金色澤後就能上桌了。這道菜有個名字，罰酒菜。

另外三道菜通常會同時上桌。加入各種佐料的炒蛋，糖醋肉塊，魚排。罰酒菜恰好用這三道菜食材無法食用的部分來料理，當罰酒菜和另外三道菜一同端上餐桌時，大家卻先搶著吃罰酒菜，開心地咀嚼著魚刺骨頭，炒蛋肉塊魚排往往乏人問津。該吃罰酒菜的人常空著筷子，尷尬地看著其他人搶食。先前的不愉快好像真的就在眾人分食中消化得乾乾淨淨。該悔過的人重拾歡顏，舉起酒杯配著罰酒菜大方道歉，接受道歉的人含笑咬著魚骨，似乎吃下魚骨後傷害便能釋懷了。當時，道歉和原諒是如此的輕易。

罰酒菜並沒有真正的食譜，料理要訣在於把那些尷尬難嚥的齟齬泡到鬆軟；尖刺或堵喉的氣話得先悶爛。所有的隔閡和冷戰，爐火一開時，就要全部煮成笑忘的滋味。

罰酒菜剛做出來時，當然沒這麼好吃。

這道料理是誰想出來的已經沒人記得。大約是在大學時代，我們一群好友當中兩個人發生爭執，一開始誰也不讓誰，時間一久，即便氣消了，但沒人能裝做從來沒發生過，我們其他人琢磨著怎麼讓兩個人能和好如初，這道根本不能吃的菜就在許多異想天開的想法中端了出來。脾氣大的人得吃，啃著咬不碎的骨頭磨著自己的性子；說錯話做錯事得吃，讓粗糙如沙的蛋殼和傷喉嚨的魚刺小心地在嘴裡和心裡咀嚼，如同這回犯下的錯誤一樣。

隨著年月漸長，我們這群朋友，愈來愈懂得放下爭執和對立，罰酒菜的菜式也跟著變得愈能入口，我以為把蛋殼融在醋液裡，煮到酥軟的骨頭魚刺是好吃的罰酒菜，也是好的罰酒菜。我沒有發現，這樣好吃的菜根本不是罰酒菜，抑或是，我們根本不願意再吃罰酒菜。

我最後一次去罰酒菜聚餐時，接受道歉的人繃著臉前來赴約，一進門就大聲咆哮，我們以為過去早已在餐桌上冰釋的往事，他一直都放在心裡，犯了錯的人抿著嘴，一聲不吭，逕自離開。其他人原來也有壓抑在心裡從來不曾釋懷的埋怨。在這次的爭吵之中被勾了出來，我們這群朋友此後便三三兩兩分群相遠。我不曉得，何時大家就沒吃進罰酒菜了。興許像是我們人生中那些隨歲月距離而淡忘分手的好友，時間有若滲入廚房裡溼濕爐灶的涓涓細流，相同的爐火一起，火候卻再也不足以煮出笑忘的滋味。

時間之術

◎劉克襄

一群年輕好友在學生時代發明了罰酒菜，透過這一按理合該食不下嚥的食材，他們竟逐漸享受這道難吃的菜色。更重要的，當在於經由這一遊戲，彼此間的衝突無形間化解了許多。直到許久之日，老友們重聚時，再食用時卻無法取得彼此間的和諧了。很少小品能如此以溫馨卻頗有啓發的生活哲理展現，又不落俗套。