

現撈春鮓

家鄉的通霄漁港，由於平直的沙岸，缺乏灣澳來形塑天然良港，以至於長久以來，始終是名不見經傳的小漁港。雖然名不見經傳，而且停泊的大多是 20 噸以下，以一支釣、曳繩釣與小型單拖網為主的船、筏；但是，一年四季，從凌晨 1、2 點，或是下午 4、5 點出海，當日往返，在沿海近岸所捕撈，從未經過冷凍保鮮的本海現撈仔，卻是我自年幼到花甲的唇齒間永不褪色的一幕。

我印象最深刻的現撈仔是那年父親的生日宴，父親為了為大家烹調五柳枝魚，而特地採買的現撈仔野生大海鮓，一直到父親去世多年後的今天，還像蘇軾筆下大名鼎鼎，食而百無味的河豚般，餘韻無窮著我。

竹外桃花三兩枝，春江水暖鴨先知

蒹葭滿地蘆芽短，正是河豚欲上時

蘇軾的〈惠崇春江晚景〉，透過正要逆江而上，肉美而味鮮的河豚，將長江流域靖江一帶，萬象初初萌芽甦醒的那種充滿生命清新的力量，躍躍然地投射在早春的生花妙筆上，讓人回味在意韻悠長的詩意裡。

同樣的，「春鮓冬嘉鱻」，雖僅寥寥數語，卻猶如蘇軾的〈惠崇春江晚景〉，令人無邊無涯出時令海鮮的聯翩浮想。

其中尤以冬末春初一支釣的野生海鮓，更像是暗夜中的一盞明燈，使我對現撈仔的烙印長記不熄。

「有錢吃鮓，無錢免吃。」雖然是一句犀利的評判貧富俗諺，但在社會階級的涇渭分明下，卻一語道破了鮓魚是早期臺灣富貴人家才吃得起的高級魚。特別是沿海一支釣，十斤以上，魚肉成片狀，油脂宛若雪花和牛，肥美細嫩，帶嚼勁又滑順，且肉質緊實不鬆散的現撈仔野生鮓，更是有錢阿舍專屬的夢幻逸品，尋常平民百姓，望之興嘆，夢寐而不可求的絕緣體。

是以父親雖身為總鋪師，總是與珍饈美饌為伍，但也僅止於辦桌才有機會料理「一午二鮓三鮑四嘉鱸」的名貴鮑魚；記憶中，那肉質緊密而不鬆散的細嫩肥美，更是從未在我們低矮灶腳的鼎灶裡雪花過。

父親少年失怙，中年喪偶，在家無恆產的艱難下，憑藉勞力養大六個孩子，著實不易。再加上時運不濟，數度創業欲翻轉貧窮，卻碰上養雞得雞瘟、飼豬感染口蹄疫；辛苦租地種草菇蘆筍，又遇到農民一窩蜂搶種，而落得敗市滯銷；就連讓許多苗栗鄉親翻身致富的樟腦、香茅油，也在父親揮汗墾植後，因人造樟腦香茅油的問世而翻身無望。

窮途末路下，為求在蓬戶甕牖的回途裡殺出一條血路，於是四十歲毅然到苑裡拜師學習廚藝，千辛萬苦經過了三年四個月，磨練出師，以為進身總鋪師，從此可以海闊天空的承包婚喪喜慶宴席，大發利市。然而在受制於同業競爭，以及缺乏本錢，只能承包小規模宴席的微利夾擊下，家計依然荊棘，看不見遠方。

是以六十歲以前的父親儘管如走馬燈一般的奔波勞碌，卻顛沛坎坷得始終無法翻身。

然而荊棘的父親怎麼也想不到，八十年代，臺灣步入高齡化社會，逐漸增加的喪宴讓父親的辦桌冬去春來；而歷經臺灣錢淹腳目的七十年代富裕之後，各地迎神廟會慶典的流水席，更讓總鋪師的父親，紅紅火火。尤其這時又在庄頭媽祖生擲筊中，博中爐主，庄人都恭賀時運不濟的父親要出運了。

果不其然，蒸蒸日上的辦桌商機，讓卸下爐主的父親買下了生平第一塊土地，掙脫了貧無立錐的阮囊羞澀。

父親買地的隔年生日，大哥邀集了已經成家的六個兄弟姊妹返鄉，為其慶生。

那是一個春寒料峭，龍抬頭的土地公生剛過完不久的週末，由於塞車，當我

們一家載著三姐夫婦開車回到通霄時，已臨晌午，就在我們專程繞到媽祖廟購買父親最喜愛的珍珠奶茶時，眼尖的三姊老遠就看見，蹲在媽祖廟埕擠滿顧客的漁民竹簍前眉開眼笑的父親。

原來今天剛辦完一個喪宴，由於是早上巳時出殯，所以十一點不到，喪宴已經結束。由於孩子們今天會回來參加慶生宴，因此，回程特地轉進來菜市場採買晚餐食材，沒想到正好遇到凌晨出海，突遇鮑魚汛而晚歸的一支釣膠筏漁民，挑著漁獲來媽祖廟叫賣。

我看見在春寒裡哆嗦的漁民腳前，像是展示名貴的收藏品般，陳列著兩個整齊鋪排極品鮑魚的簍筐，聚精會神著顧客。這些春天洄游到西部沿海，魚體修長，口大頭尖，牙齒尖銳而尾部成矛狀，閃動著灰褐色光澤的難得一見野生極品大海鮑，隻隻肥碩油腴，吸引著成群怦然心動的顧客圍攏。但因為漁民開價一兩 20 元，隨便一條都要兩千元起跳，因而真正買單的一星半點。

父親喜孜孜的揚動著總鋪師的熟稔手指頭，輕輕地翻開魚腮，觸動魚背魚腹，最後，掏出了三張千元大鈔，豪邁地挑了魚筐裡最肥大的十斤重大海鮑。轉身離開時恰好看見我們，提著手上的大鮑魚笑呵呵的說，趁今天大家都回來慶生，晚上要做一道五柳枝魚，讓大家歡樂金門高粱。

在令人怦然心動的三張千元大鈔的豪邁裡，我看到了父親憑藉著廚藝掙脫窮途，為子女謀求幸福的驕傲。

這樣的驕傲與我從小到大的記憶中，平常的盤飧裡，只穿梭著，在菜市場魚攤採買廉價的現撈仔花飛、鐵甲、銅鏡魚的父親，有著拚死吃河豚的蘇軾般的反差。

那天父親返家卸下辦桌用具後，旋即神情愉悅地喝著珍珠奶茶，開腸剖肚、熟練的刮鱗去除內臟，處理鮑魚。這條肥碩著灰褐色光澤的當令野生鮑魚，足足

有兩台尺長，就像是一大片烏雲般的當空罩住圓形砧板，令人垂涎欲滴的下巴、腹部，布滿了軟嫩滑順，讓人無法招架的膠質油脂。尤其是那對富含膠原蛋白，俗稱花膠，被視為滋補聖品的魚膘，更是被父親小心翼翼的珍藏在玻璃保鮮盒，準備宵夜用米酒來炒滋補禦寒的麻油魚膘，溫暖大家春寒的味蕾。

自從母親去世，我們負笈外鄉就業成家後，獨居的父親最翹首的就是孩子返家團聚的盼望。為了今晚難得的生日團聚，父親忙進忙出的在低矮的灶腳裡，美味出別具匠心的佳餚。我看見他踩著早春的薄陽，費心的到料峭著綠意的菜園裡，尋找去年秋分種植，蒜葉殘存到開春還通體碧綠的大蒜；另外，在間雜著假吐金菊、龍葵與兔兒菜，狀似茴香的羽狀裂葉叢裡，拔起了一串瘦小，但凝結的香氣卻爽脆結實的橙色有機紅蘿蔔，搭配菜市場採買回來的洋蔥、青椒、桶筍與段木香菇，如眾星拱月一般的，相得益彰出五柳枝鮑魚的夢幻匠心。

儘管相隔多年，但我仍然清楚的記得，由於碩大的魚體入油鍋不易，於是父親先將兩面劃開八刀的鮑魚，剝成兩段，均勻的抹上米酒，並且沾上一層霜降似的雪白地瓜粉，然後氣定神閒地把騰雲駕霧在醇香米酒鮑魚，放進預熱到投入青蔥段，周圍迅速冒起許許多多密集泡泡的 200 度熾熱油鍋。一霎時，就如同在夜市的鹹酥雞攤前，看著老闆將秤好重量的雞塊，倒進油鍋，瞬間所沸騰起濃濃油煙的酥香般，令人震撼。油煙酥香震撼中的父親，此時，化身千錘百鍊的船長，牢牢地掌握火候船舵，不慌不忙的用大火炸至定型，再轉小火浸炸，讓乘風破浪的鮑魚滾動在滋滋作響的香脆裡，安然地抵達外酥裡嫩、鮮醇入味的金黃。

在兄姊陸陸續續返家的早春薄暮中，父親幸福而驕傲地用他的慈愛，在我們低矮且簡陋的灶腳裡，忙著炆客家大封、炸香酥鴨，忙著切海蔘干貝紅蟳魷魚乾，忙著炒蝦米香菇蔥蒜，忙著用他的三年四個月的拜師火候，精雕細琢出其味無窮的佛跳牆、紅蟳米糕、客家小炒與紅燒海蔘、豬腳麵線、蒜蓉明蝦及十全補

雞；加上在油鍋中放入刀工如菟絲草精細的，香菇絲洋蔥絲以及筍絲青椒絲與紅蘿蔔絲爆香，然後倒入太白粉水勾芡，起鍋前畫龍點睛的滴入香油白醋，最後，再淋上炸的酥香金黃的海魷五柳枝魚，圓滿的十全十美出一桌，令我們兄弟姊妹最怦然心動的溫熱。

正當大家瞠目結舌的為著，平時樽節用度的父親，即便碰上最奉為至寶的冬日限量版現撈仔闊腹魚，也只是考慮再三，才破例闊綽的挑選一兩片輪切的大高麗馬加鱈，犒賞盤飧。從未曾像今天這樣，不假思索的便三千元，豪邁的買單一整尾大鮑魚而大惑不解時，父親像被鮑魚觸動了什麼心底的珍藏般的，悵然若失地道出了一段遺憾心底多年的往事。

原來年輕時，貧無立錐的父親經常到素有苗栗穀倉，在家中設立神壇，擔任乩童的外公家，幫傭插秧割稻而結識了母親。

有一次早冬來幫傭插秧時，感染風寒，於是掛心的母親特地在父親的午餐碗底藏了一塊，信徒來神壇求神問病，因為喝了外公的符水痊癒，而專程來致謝外公的名貴現撈仔大鮑魚切片。後來父親知道，那是母親在一大群兄弟姊妹中，好不容易分到的，自己卻捨不得吃的那一份而深受感動，暗自期許，將來有一天發達了，一定要買一尾名貴的大鮑魚來回報母親。

無奈在那個賴土地以為生的年代，任憑家無恆產時運不濟的父親如何賣力，始終都無法回報當年的感動。

一直到母親去世前的最後一個初春，苦等不到宴席的父親，承蒙了拜師習藝時照顧他的師兄轉介，而承包了一場婚宴，賓主盡歡的喜筵散席後，小賺一筆。喜不自勝的父親騎著老邁龍鍾的機車，載著母親返家途經媽祖廟時，巧遇竹筏漁民，挑著一支釣返航的現撈仔野生大鮑魚來叫賣。就在雀躍不已的父親欲停靠廟埕第一次為母親買鮑魚時，老舊的機車卻突然熄火，引擎故障，付了修理引擎的

費用後，那天的獲利已乾涸見底。

垂頭喪氣後的父親一直期待的等待著機會的再一次降臨。但他萬萬萬也想不到，那天他錯失的不僅僅是第一次，更是最後的一次為母親買鮑魚的機會，因為五個月後，母親就在火燒墓仔埔的六月天裡，幫傭翻曬稻穀而腦溢血驟逝，留下了父親的遺憾。

因此母親去世後，竭力翻窮脫貧，讓子女也能吃得起「有錢吃鮑」的雪花逸品，便成為支撐父親走過喪妻之痛的最大憑藉。

父親心底多年的往事，使得觥籌交錯的生日慶宴，黯淡了熱鬧歡樂的酥香，直到父親用筷子夾起一塊遲來了二十多年的鮑魚時，大家才悵悵地走出遺憾的黯淡。

那是我們為父親慶祝的最後一個生日，十個月後，在還來不及逸品來年的「春鮑冬嘉鱻」，父親便走了。

雖然經過了十幾年，但那一年初春唯一的夢幻油脂，卻比父親最鍾情的闊腹魚還歷歷在目。

我至今仍然清楚的記得，那晚就著金門高粱，吃完極品五柳枝鮑魚後，酒酣耳熱的大家，不禁連聲的讚譽起，怪不得俗諺要說「無錢免吃」，而非「有錢吃闊腹」了！

總鋪師的父親及兄姊咸認為同為高級魚，價值不斐，而有白金之稱的高麗馬加鱈，在家鄉的排名之所以在鮑魚之後，是因為鮑魚獨特的香氣，比較平和，而不像闊腹炙人的魚味那般的強烈。

但那晚我從鮑魚的勝出中，所體會到的，不僅僅是平和的獨特的香氣而已。

因為，

從現撈仔的香氣中，

我還吃出了經霜歷雪後，冬去春來的味道。