05 海味的記持

陳桂慧

人講:「倚山食山，倚海食海。」基隆的海港媠閣闊，袂少基隆人攏靠這个海港咧食穿，阮阿公嘛捌靠這片海養飼一家大細。阿公的船仔會佇無仝的季節掠無仝的海產，毋管佗一種，攏是上鮮、上讚的現流仔。

逐年清明彼跤兜，小管仔開始大出。見若好天、風湧較平的時，阿公佮一陣討海人就會佇暗時船仔駛咧，做伙出港去掠小管仔。佮會佇船仔邊掛大大粒的電火球仔來唌小管仔，看著海面規大片光映映的燈火，小管仔會規群澹倚來。這个時陣跤手愛猛掠，緊用網仔共罟起來。拄掠著的小管仔活跳跳，本底透明的身軀身因為著生驚會開始變色，若親像閃閃爍爍的紅寶石。船一下入港，阿公會先用海水共小管仔沖沖咧，紲落去用鼎燃水，略仔共煠過，保留天然清甜的氣味才交予販仔去賣。伊定著會紮一寡煠過的小管仔轉來，通予阿媽煮來窒我的喙空。

阿媽若有煮小管仔，我這个好鼻獅會隨大聲喝:「阿媽，你閣咧煮小管仔諾？有夠芳的呢，我的喙瀾強欲津落來。」免人講我就走去灶跤，趁燒緊拈一尾窒入去喙裡，彼滋味有夠幸福的！食小管仔的時，我袂專工共烏煙擘出來，逐不時都食甲一支喙仔烏嘛嘛。我上愛喙齒沐予烏烏共阿公、阿媽創治，見擺攏共倛弄甲笑咍咍。

熱人的剝皮魚上著時，伊的肉質真幼膩閣無幼刺，毋管是摻薑絲煮湯，抑是用豆油、穩火落去紅燒，攏予人食甲會觸舌。我上愛食阿媽煮的剝皮魚，彼湯汁攪一寡仔就會當加囫幾若碗飯。

有人講「七蟳、八蠘、九毛蟹」，北海岸蠘仔的名聲迵全臺灣。秋天食蠘仔上著時，這个時陣阿公的船仔會出海去掠三點仔、花蠘仔，伊嘛會專工共有膏的留落來。現流的囥佇鼎底小可仔炊過，食著就有海水的鹹佮蠘仔肉的甜，猶閣有蠘仔仁的芳。一改食著三種無仝的滋味，會予人愈食愈紲喙。

對我來講，遮的海味毋但予人食著會滿足，猶閣有一種特別的感情連結，也是充滿愛的記持。