

隨手翻／李政霖
鱧魚由幽暗所餵養。愈無光的所在，她與他的傳說就愈發巨大。
詳見：

動物浮世繪 文／九里安西王 圖／abwu

河流斷處的鰻魚記憶

對當時的人來說，鰻魚不是珍饈，而是「河裡長出來的肉」……



河裡長出來的肉

那天我們去到賓州的約克市。這裡在1777至1778年間是美國臨時首都，市中心至今仍保留著一片殖民地時期的歷史建築園區，我們沿著一旁緩緩流過的科多拉斯溪散步，一路上遊客並不多。

園區裡面有間建於1741年的金犁客棧，原為德裔賓州人所經營的旅館與酒館，採用傳統半木骨架與泥磚構造，是美國少見的德式建築遺存。看起來像大學教授的解說員，推開一扇低矮斑駁的木門，帶領我們走進客棧後方的倉庫，屋內瀰漫著淡淡霉味，四周堆滿各式木製與金屬製的器皿，以及用途不明的工具。

他從牆邊取下一把長木棍，上面有一個像梳子的鐵製叉子，約手掌大小，問：「有誰知道這是做什麼用的？」

我隨口答：「抓魚。」他點頭，又追問：「抓什麼魚？」我說：「鰻魚。」他愣了一下，看我一眼，靠近一步，再問一次：「什麼魚？」我又說：「鰻魚。」他露出難以置信的表情，隨即笑了：「對，就是鰻魚。很少有人猜得到，因為現代美國人的餐桌上，幾乎沒有鰻魚了。」

中世紀的歐洲，鰻魚是平民的重要食物。英國的《末日審判書》中，鰻魚甚至可用作稅賦單位。修道院齋戒時不能吃紅肉，鰻魚成為理想替代。河邊的居民世代以捕鰻、熏鰻、醃鰻為生。對當時的人來說，鰻魚不是珍饈，而是「河裡長出來的肉」。

北美殖民地初期，歐洲移民沿著河流深入內陸，聚居在河岸。河水供應飲用與灌溉，也負擔著運輸，

河中的魚蝦，則是最直接的蛋白質來源。解說員還提到，北美原住民早就懂得捕捉美洲鰻，由於數量太多，以曬乾與煙熏方式保存，早期新英格蘭殖民者也承襲了一些技術。聽著解說，我不禁想起，小學時住在板橋，屋後是一望無際的稻田，可以遠望新莊。田間有條小溪蜿蜒而過，最後匯入大漢溪。鄰居顏伯伯常穿著長筒雨靴，在溪水的爛泥中抓魚，偶爾會拎起幾條像蛇般扭動的鰻魚，當時並不覺得稀奇。

還有高中寒假的一段往事。那年我與一位摯友前往他蘇澳的家玩，他父親在台灣水泥公司工作。一天晚上，他帶我到正在擴建中的蘇澳港，夜色中，防波堤外的河口沙灘上浪花拍岸，卻有人戴著頭燈，手持細長網具，在幾乎沒頂的水中撈捕鰻魚苗。那幾乎透明的一條條鰻

魚苗的畫面，至今清晰。

被截斷的文化
我愛吃魚，總笑說自己屬貓。從小魚乾到鯊魚煙幾乎來者不拒，母親最常煮紅燒吳郭魚或乾煎白帶魚等，但奇怪的是，她不曾煮過鰻魚。大學時，在夜市吃的清蒸和藥膳鰻魚等，印象也平平。

真正讓我愛上鰻魚，是第一次在日本料理店吃到蒲燒鰻，甜鹹交織的醬汁，覆在油潤細嫩的魚肉與微焦的魚皮上，配著熱騰騰的白飯，那滋味令人難忘。從此之後，只要走進日式餐廳，我多半會點一份鰻魚飯。

儘管魚種不同，後來的留學時代獨自一人，到婚後的兩人世界，四十多年來，家中的儲藏室總存放著幾罐來自台灣的「同榮」紅燒鰻、豆豉鰻魚罐頭。

說起來，鰻魚其實是一種非常奇特的魚類。多數洄游魚如鮭魚與鱈魚是在海中生活數年後，回到淡水河川的源頭產卵。但部分種類的鰻魚卻反其道而行，在河川長大成熟後，長途跋涉數千公里，游到深海產卵，孵化後的魚苗，再洄游到河川。人類從未在野外親眼目睹其繁殖行為，所以牠們產卵的確切地點，至今仍無法完全確認。

鰻魚的繁殖需要特定的水深、水溫、洋流甚至月相條件，這些複雜因素難以在實驗室重現。雖然近年

如日本已有人工繁殖的突破，但距離商業化量產仍有距離。如今市場上的鰻魚，仍仰賴捕撈野生鰻苗再加以養殖。

從早年河川中鰻魚「隨處可見」，變成如今「難得一見」，轉折發生在工業革命之後，河流被築壩截流，還有汙染。對人類而言，那是進步的象徵；對鰻魚而言，卻是命運的斷裂。牠們一生必須往返河海，一道水壩往往就是無法跨越的終點。二十世紀以來，歐洲鰻數量驟減九成以上，美洲和亞洲鰻數量亦持續衰退。

河流被截斷時，被截斷的還有文化。歐美的飲食文化也隨之改變，鰻魚悄悄地退出歐美人的日常餐桌。今天的美國，鰻魚多在日本料理店出現，成為一種帶有異國色彩的食物。

走出客棧後，妻子問我：「你怎麼知道那個叉子是用來抓鰻魚的？」

我們走回園區旁的河堤上，我指著那條寬不到二十公尺、滿是淤泥的河道，告訴她童年屋後那條小溪的故事：「我猜，早年這條河應該有鰻魚，一般的魚游得太快，那把小叉子不容易刺到，但可以刺到藏身泥中的鰻魚。」

妻子笑了：「喔！原來你是猜的，但也不是瞎猜。」

或許有一天，人們重新學會修復河流、尊重生態，鰻魚會再次回到歐美人的餐桌。在那之前，它仍靜靜地游在歷史的深水之中。

座標移動中 文／鄭秋琪

微光中前行

冬 日清晨台東，四周黑成一片，我登上第一班開往利稻的客運，車上只有我一名乘客。

司機先生問我要到哪裡。我答利稻。他說去年九月颱風後，道路坍塌，修復中，公車只到下馬。我說好。

坐在副駕駛座後面，司機先生十分健談，告訴我在台東搭公車的小撇步。像是，許多公車站只有一個輪胎綁一支鐵桿，桿上支一面站牌，

所以搭公車要招手，尤其此刻天色比墨汁還黑，開啟手機的手電筒功能，看公車來了，握住手機上下揮動。

車子駛進兩旁植有高大茄苳樹的綠色隧道，樹冠在上方密密交織。我看到前方不遠處有一道長方形亮光上下晃動。車緩緩停下，上來一位身材頹長、高鼻深目男孩。司機馬上說，男孩如果不開手電筒，他是看不到的。

這班公車並非只行駛在主幹道，有時轉進公路旁小路，繞進延平、加樂、武陵等部落，接送學生到鎮上的學校。

太陽漸漸東升，坐車的人也多了起來。有些老人拄拐杖，提大包小

包上車。我坐的位子剛好近車門，就邊扶老人上車，邊接過他們的車錢，遞給司機，再將司機印好的車票、找的零錢，拿給老人。由於列印速度慢，老人又常急著要拿到，我便出聲請他們稍等，他們聽到立即靜了下來。我這才發現，原來老人會叫車不安，是因為他們想確定事情是否往熟悉的方向進行。

有位老人顫巍巍上車，左右張望找不到位子。我請一個用背包占位的中年男人將背包拿開讓座給他。看到老人好好坐下，我心裡湧動一汨熱流，小時候想當車掌小姐的願望，竟在異地得到實現。

公車在海端鄉進入南橫公路，又只剩我一名乘客，兩側是綿延高聳

群山，夾著逼仄峽谷。車子沿新武呂溪盤山爬升，愈往山裡走，河谷愈深溪流愈細。

於下馬部落下車後，我繼續前行，放眼望去除了早春櫻花、梅花等，有些路段山體大面積坍塌，工程人員吊掛在山壁進行修復，站在陡坡旁的監工提醒我小心落石。走了約兩小時，我折返回程。中午前後，我在公路旁找到一間小吃店，吃到可口鮮甜的雪翠高麗菜，頓時身心溢滿幸福。

下午四點十三分從台東來的公車準時離開部落，乘客依舊只有小貓兩、三隻，到關山，上來三個學生。其中一名女孩，早上我們曾同車，她的眼神沉靜，背著特別鼓的

書包，斜低著頭。夕陽西下，車子按行駛路線進入部落，女孩下車時，候車亭外已站著一名戴安全帽的老人，身旁停一輛舊摩托車。

車子再度駛入主幹道，開始加速。窗外的小店攤車與小村落，在黑幕背景一閃而逝，我昏昏欲睡了起來。忽地，車子煞了車，斜切向外車道，並緩緩減速。我頓時清醒，看見窗外黑暗中一道小小晃動的光。車子停下，一個背著背包的國中生迅速追趕上來。

上車後，國中生臉龐仍帶著微微慌張。那一剎那，我想起早晨司機先生說的話。眺望無際黑夜原野上遠方的燈火，以及微弱星光，我感到自己鼻子酸酸的。

投稿「生活副刊」請email至life@udn.com.tw或郵寄新北市汐止區大同路1段369號（請附姓名、電話、身分證字號、戶籍地址、銀行或郵局帳號，未附回郵信封恕不退件）。作品經採用，將同時刊登於生活副刊及聯合新聞網udn.com，並收錄於聯合知識庫udndata.com及聯合報行動載具等相關產品；本報系海外外各報相關版面得選用轉載。

商情資訊

蛋類行情

品名	單位	價格
雞蛋	30	33
雞蛋	30	33
雞蛋	30	33

大宗物資雜糧等市行情

品名	單位	價格
中粳	50kg	2,700-2,800
南粳	50kg	2,600-2,700
北粳	50kg	2,500-2,600

享閱生活

4,490元可獲12個月聯合報+《天下雜誌10期》+《微笑季刊》4期

- 《天下雜誌》是台灣第一本專業的新聞財經雜誌。每日精選財經、國際、管理、教育、經濟學人、評論、時尚、互動圖表、影音等多媒體報導；深入解讀世界脈動，掌握前瞻觀念。
- 《微笑季刊》為台灣最具影響力之旅遊媒體，網站集結超過90位在地專欄作家，每月發行雜誌，持續帶領讀者進行深度旅遊，以在地觀點，推動台灣旅遊升級，和您一起用深度旅遊體驗鄉鎮魅力。

活動網址：

訂報專線：0800-666-085

活動自即日起至115年12月31日止

彰化縣政府公告

為公告事：查本縣各鄉鎮市區公所，均設有公告欄，凡有公告事項，應由各該管機關，分別向該管公告欄張貼，以昭大信。茲將本縣各鄉鎮市區公所公告欄位置，分別公告如下：一、鹿港鎮：鎮公所公告欄。二、二林鎮：鎮公所公告欄。三、溪湖鎮：鎮公所公告欄。四、埤寮鄉：鄉公所公告欄。五、大村鄉：鄉公所公告欄。六、田寮鄉：鄉公所公告欄。七、大城鄉：鄉公所公告欄。八、和美鎮：鎮公所公告欄。九、伸港鄉：鄉公所公告欄。十、線西鄉：鄉公所公告欄。十一、福興鄉：鄉公所公告欄。十二、彰化市：市政府公告欄。以上各公告欄，均設有公告欄，凡有公告事項，應由各該管機關，分別向該管公告欄張貼，以昭大信。此布。

彰化縣政府 公告

中彰投五段公告