

吃魚頭

參加同事女兒的歸寧喜宴，趁服務生欲將空盤取回時，同席的賓客們紛紛將自己盤內的食餘倒入。眼尖的同事見我倒入的魚骨頭，驚訝的問道：「好厲害，可以把魚頭吃得這麼乾淨，這功夫怎麼練的？」藉此機會聊起小時候的往事…

家母出身貧脊的漁村，外公從年輕時即受胃疾之苦，長年臥病在床。身為長女的母親從十三歲起，每日肩挑著一擔魚貨，走一、二十公里的路程來市區販賣。食指浩繁的家計，多虧母親一肩扛起。

嫁給父親後，雖在市場裡有了自己的小攤位。但年輕時的父親喜好逞兇鬥狠，幾度進出監獄。母親肩上的擔子，反而更加沉重。因為做生意抱持公道、薄利多銷的想法，多年來有幾家餐廳固定跟母親購買「飯頓魚」。去頭去尾後魚身送去餐廳，剩下的魚頭要丟掉又覺得可惜便帶回家裡。那時餐桌最常見的，就是各式各樣的魚頭。有賴於母親對魚料理高超的烹煮手藝，也因此造就我們兄弟會吃魚頭、愛吃魚頭特殊癖好，往往一吃就堆成小山般的一攤魚骨頭。

參加喜宴能端上桌的都是高檔魚貨，而我通常都是等大家夾完，剩下魚頭才夾起大快朵頤。魚頭的肉雖較少，但骨頭間的肉卻很細嫩，骨髓吸吮入口更是別有一番風味。據說魚頭的膠原蛋白含量豐富，難怪年過半百皮膚仍細緻光滑，想必與愛吃魚頭不無關係。

從前喜歡母親料理，加入蔥蒜辣椒豆鼓用電鍋蒸噲出，味道濃郁的魚頭，現在反而更忠於原味了。台南的虱目魚鹹粥，是各地饕客不能錯過的美食，每隔一段時日，我會選在魚剛捕撈上岸的大清早光顧，一碗鹹粥一根油條幾個魚頭，來祭一祭五臟廟，當魚頭入口，小時候兄弟們穿著短褲吊嘎搶食的記憶，又浮現眼前。