

優 等

刺身 辛以辰

阿成在殺魚的時候，四周安靜得連刀面與魚肉摩擦，都聽得見聲響。

漆黑空間中，一道白光從身後照來，拂過這個輪廓銳利的側臉，灑落在躺著挪威鮭魚的砧板上。舞台聚光於此，沒有掌聲，專注是唯一表情，這是他一個人的獨角戲。

來自大西洋海域的赤身魚，冷凍庫的餘寒還沒有完全褪去，內臟在上海運前就已經處理掉，早就不是活物了。

但這個過程稱仍被稱為「殺」：逆著魚身刮除鱗片，從腹鰭處切斷頭部，然後將菜刀從腹部平行切入，掀開魚身除去中骨，再將肉分成上身、中骨與下身切分成三部分。

鮭魚的肉質膏沃柔嫩，總是讓刀面與手上沾滿油脂，每下幾刀就得停頓下來，用一旁的白巾把油膩拭淨。摩擦之間，脂肪的香氣會揮發在空間中，整個空氣隱隱透著腥甜。就算是閉上眼，這些細微的感覺也會在腦裡鮮活重現，再熟悉不過了。

甚至他都可以忘記，自己穿著的是中央廚房標準裝扮，浴帽一般的不織布衛生帽、圍裙、手套與口罩。除了悶在塑膠材質下的汗與鹹，什麼也感受不到。

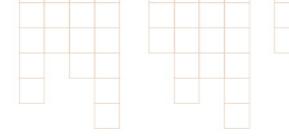
「阿成師，我飯跟小菜都好了，啊你這邊勒？」伴隨著王姐發出的抗議，周圍刀器碰撞的聲響、喧鬧的吆喝、馬達的運轉聲響、收音機播放的台語電音，一下子全部湧了上來，把阿成從一個人的小劇場拉回現實場景。

在這裡，稱誰為某某師，絕不是恭維，而是一種諷刺。工廠裡不需大廚或師傅，流水的生產線上，源源輸出的該是食品，不該是料理。

阿成今晚的 KPI 是把這些到貨的鮭魚、鮪魚、鯖魚、秋刀魚及紅魽全數殺盡，再根據握壽司、散壽司或便當的需求，切成符合標準值的大小，以供各單位使用。

這間位於中和工業區的便當工廠，是專門生產日式熟食的。鐵皮屋頂與灰白外牆的建築，擠身在幾間小型印刷廠之間，招牌一點兒也不顯眼。外觀雖然陳舊，但它的好處是佔盡地利之便，與數家中型海鮮冷凍加工廠為鄰，和萬華台北魚市就相隔一座華中橋。

夜裡，當收班捷運帶走附近商辦大樓剩餘加班的人，城市逐漸入夢。成箱成簍的魚貨就被一卡車、一卡車的載進來，進行加工包裝與冷凍。這其中一部分會製作成量大而均質的各款日式盒餐，再經由一旁的北二高，一早配送到全台各地百貨超市，放置在專屬櫃位上販售。



餐盒主要的顧客是活躍在商業區域的工薪族，約莫是些吃膩了公司千篇一律的員工餐或團體便當，想要犒賞自己的人。他們會偶爾願意多花個奢侈的一、兩百元，在午休熄燈辦公室的螢幕前，或下班後獨自租賃的小窩中，享受日式料理細膩與精緻的氛圍。

「吃粗飽……」，想到那些人們正吃飯盒的樣子，阿成還是會在嘴裡咕噥。

就算販售的櫃位上，招牌上掛著「瀨戶內の」的字樣，包裝的PP材質餐盒也是專門為日式料理所準備的款式，光是透明蓋子上特別壓印的浪花紋路，就讓成本又多了兩塊錢。

但，紅色扇形盒底印刷上松樹與鶴圖樣，畢竟不是越前漆器上金粉勾勒的蒔繪；黑色圓盒的下堆疊的幸運草對襯花紋，也沒有有田燒的青花裝飾來得古樸韻味；刻意打造凹凸紋路的塑膠醬料碟，更是模仿槌目手感失敗的廉價之作。

這裡的壽司飯，全是機器做的。機器可以自動在海苔上鋪飯放料，捲起來製成花壽司；也可以將醋飯壓成橢圓體，放上赤身、白身、蝦、貝就成了握壽司，圍上海苔放上蝦卵、魚卵就成了軍艦。

沒有用手捏過的壽司，不是壽司。

唯有壽司師傅的手，能細膩拿捏白米粒表面張力與黏力之間的抗衡，在不被壓扁、彼此留有氣孔的前提下，塑造成同行口中所謂的俵型或未廣型，而不會散開。

至於鋼模壓出的那東西，根本沒有靈魂，充其量只能稱為壽司的贗品。

可以說，廠裡的人，多數也是沒有靈魂的。會在這裡工作的主

要有兩大族群：

年輕的一掛是技職餐飲科的建教生，每一、兩年就會換掉一批的稚嫩面孔，看似出自專業科班，事實上除了喧鬧摸魚什麼也不懂。阿成每次苦口婆心的好意提醒、勸誠，有時甚至動怒，他們轉頭就不當一回事，還給他私下取了「老當家」的綽號。

「我連心愛的人都救不了，還算什麼廚師！」

「料理是給人們帶來幸福的，而你的料理只能給人帶來不幸。」

用模仿動畫裡誇張的口吻，來嘲笑這個淪落到黑暗料理界的特級廚師，則是他們在休息茶水間排解無聊的經典戲碼。

年紀大的另一群，以四、五十歲的二度就業者居多。孩子大的婆婆媽媽們，利用最熟稔的廚房技能，找一份低進入門檻的工作，一邊閒嗑牙話家常，一邊賺錢補貼逐漸難以應付的物價。

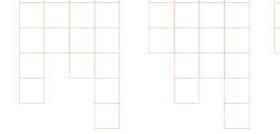
王姐，三句不離自己那個在國立大學哲學系唸到博士學位的兒子。

劉嫂，最愛回憶那些輝煌的個人觀光史，北京的紫禁城大到走不完、北海道的帝王蟹又大又甜、峇里島的猴子會搶人東西云云。

幾個頭髮花白的男性，在其中是沈默的少數，總是把頭壓得很低，幾乎不願與人對視，最是行屍走肉。

「他們」，阿成偶爾也會用上帝般全知的視角冷眼著，「跟手底下那些凍了又化的魚肉沒兩樣」。

忽金屏風裡，朝日出於壽松的枝頭，仙鶴在其中翩翩飛舞，那樣耀眼光燦到近乎無法直視的美，阿成是見過的。



在六條通深處，那個貼著金色壁紙、飄著檜木香氣的壽司店裡。一身白衣裙的她，推開厚實沈重的鐵製大門，朝著吧檯怯怯的走來，坐在最邊角以「ひかり」名字預約的座位上。

是「光」，阿成用在店裡工作學會的粗淺日文，在心底翻譯著。但眼前這個以平假名自稱的女子，剛剛才用了流利的中文點了想要搭配的清酒，很顯然不是日本人。

她的唇色很紅，紅過了座位上半圓形的漆器餐墊，在過於蒼白的臉色對比下，讓人忍不住多看一眼。皮膚上的妝，浮浮粉粉的，好像是刻意的濃妝，好蓋掉眼尾與嘴角的細紋，以及極力掩藏的落寞。

紙片般輕薄的身板，纖細露骨的手臂。跟中山區這一帶常陪著外國酒客來的「那種」女人，脖頸肩膀與腰臀曲線間滿溢流動的慾望，很不一樣。

略顯寬鬆的棉麻罩衫，在鵝黃燈光的照射下，隱隱可以看見的胸骨與背脊間內衣的線條。那個幾乎不帶脂肪的身體，每一個細微的顫動，都帶著莫名吸引力。像是偶然落難水邊的白鶴，正舔舐著自己的帶血的羽毛。

「謝謝你，這是我第一次自己在這種店用餐，今天晚上很愉快。」

因為不是熟客，她被安排得離主廚最遠，許多時候都是由擔任助手的阿成負責上菜與說明。也因此，在幾次拘束而場面的對話裡，他察覺到她似經歷風霜的世故，以及迷霧一樣摸不透的純真。

阿成遞上冰毛巾與帳單，並盡責的把她送出店門，直到搭上那台預先叫來的計程車。

幾天後，他把徘徊在深夜中山區的她，拎上了機車的后座，送她回家。

他走進了她位於永安市場捷運站的住所。一房一廳的單身套房，擺放了幾禎裱了框的海報。黑白粗粒子的高反差畫面裡，逆著光的是女子飛身的舞姿。那指向日光的指尖、恣意伸展的頸項、背脊到腰間的弧線、回首向海報另一端望去的側顏。

啊，原來海報裡的女子，是她。

那夜，阿成把絲稠製的長裙撩起，用那深黯魚肉肌理的厚實手掌，緩緩柔捏摩娑著她腳踝。

從小腿到大腿，隨著時間逐漸淡去的傷疤，反覆堆疊著近日新增的瘀傷，一塊一塊的，像是山徑中石板鋪成的階梯，引領著他追尋線索拾級而上。不斷深入深入、再深入，直達憂鬱密林間，未曾抵達之處。

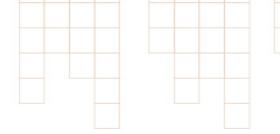
他開始叫她「光子」以後，日子變得光速一樣飛快。

一週五天，他總是騎著野狼接送她到淡水河畔的舞團練習室排練。

他用公司帶回的食材，為她製作日劇裡那種木製飯盒的冷便當。

他帶她回到南方澳的老家，乘著舢舨船出航，訴說著孩時當漁夫的夢想。

他看著她擺脫舊傷，重新在舞台上，輕盈跳躍、流暢旋轉，點燃人們眼裡的光。



他在陪著她和姊妹淘聚餐的談話裡，沉默的聽著，像是在上千片的拼圖裡找尋，一塊又一塊傷痕的歸屬地。祕密、戀情、金錢、權衡、背叛，極力拼湊著他不會參與的過去。

終於，在遠離岸上所有紛擾的海上，他跪在她的跟前，遞上那顆讓戶頭近乎見底的鑽戒。

某天回家後，阿成興奮的告訴光子辭掉工作自立門戶的決定，他打算開一間自己夢中的居酒屋。

這個決定下得如此順理成章，光子幾乎還來不及思索有沒有拒絕這個夢想的權力，就陪著興奮地徹夜規劃起裝潢風格與菜單，直到天泛微光才昏昏睡去。

熄滅床頭的夜燈，阿成將手臂輕輕從那纖白頗長的脖子抽起，翻過身陷入一個人的深深黑洞裡。他告訴她夢想、告訴她計畫、告訴她未來，他沒說的卻是，八個小時之前，他在店裡大鬧一場。因為私自帶走店內食材被發現的緣故，他在老闆的盛怒之下，甩下工作辭職出走。

當寫著「光のや」的燈籠終於在四號公園邊的小巷口高高掛起，鵝黃色的光芒把倆人的前額照得通亮，整個臺北盆地的繁華燈火都為此而黯淡下來。

店門口擺放的水鉢與石燈籠造景，是京都的那趟蜜月學習來的。那不算短的九天裡，他讓光子帶著，造訪了不知多少佛寺神社，清水寺、西本院寺、金閣寺、西芳寺、稻荷神社、平等院、三千院、

三十三間堂……。現在若再看照片回憶，他肯定記不清哪裡是哪裡。

只記得有一個下午，在某側殿跪坐於蒲團抄經，思緒偶然跟著焚香繚繞的輕煙，穿過斜照入堂內的光與懸塵，直抵一旁枯山水的庭院。忽然，他似乎可以理解，之前曾在雜誌上看到的字眼，侘寂。那一刻，他被感動得泫然欲淚。

回到台灣後，阿成跑了無數趟南投的石雕工廠，說什麼也要把那一刻的感動，在自己的店門口重現。

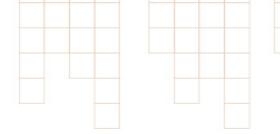
對於第一次出國的阿成來說，機上餐點、行李安檢、機場快線、觀光案內，這些事物是那麼的陌生，令他無知的像個小孩，覺得自己格外可笑笨拙。

同樣的事情，光子卻早已經熟悉不已。跟著舞團世界巡迴演的年歲，像京都這樣的大城市，造訪的次數早就記不清了。蛋糕店的甜點、朝市的生魚片、便利店的炸雞塊、免稅店的美妝品……，在她的心裡，有一長串的必吃、必買、必玩名單，非得要有阿成作陪，再好好重新體驗一遍。

她還堅持要出錢，讓阿成到花見小路的料亭裡用餐，說是為了作為日本料理師傅的修習，當然說什麼也不能省。

藝妓端上的菜品，也像光子的世故與美麗一樣，讓他感到羞赧。

盛裝前菜的半月盆款赭紅漆木盤上，荻枝廉、五爪葉與竹葉交疊裝飾。花狀小皿中不到兩指寬的木棉豆腐，擺上了蝦子、海膽、金絲蛋皮、小黃瓜、紫蘇花，蕊心一般的，彼此堆疊卻不互斥，像是本來就共生於此。琉璃皿中，晶透的高湯凍佐著魚子醬、鴻禧菇、柚子皮、紅蓼，金箔伴著櫻花瓣灑下，好個錦麗繁華的古都之春。



六品這樣的菜式在眼前展開，一幅花團錦簇的榮華，仔細端詳卻又款擺得各有姿態。

九谷燒深盤上，白身魚片羽扇一般鋪排展開，鯛魚被切得薄透如紙，將盤面上彩繪的青手土坡牡丹半掩得若隱若現。赤身的鮪魚及鯽魚，明明該是主角，則刻意節制地擺放在角落的紫蘇葉上，再點綴以鮮黃的跳舞蘭，身段十足。

內心早已經被那些絕美而極致的刀藝與擺盤震懾得幾無完膚，阿成仍強作鎮定，以相關行業從業人員之姿，美食家一般的口吻向光子解說。他儘可能的從腦海裡掏出可用的詞彙，在口齒間反覆咀嚼思索，腸枯思竭，再煞有介事的逐道菜餚點評。

男人的自尊。那當下，他想起幾次陪著光子逛美術館的熱門展覽。總會瞥見幾個話說得手舞足蹈、口沫橫飛的男士，「這個是超現實主義，用色真的很繽紛」、「你看這個未來主義，它其實就是像那個《黑豹》那種……」，雖然阿成自己也不懂他們在說些什麼，但那樣唱戲一般的語調，卻帶著一種莫名荒謬的滑稽，讓他管不住嘴角，噗嗤而出。

如此想來，此刻正被身邊女伴以崇拜眼光凝視著的自己，是不是也像那些男人一樣可笑呢？他甚至懷疑，光子及那些女人們，從來都不是一無所知，她們只是習慣性的微笑，抿著嘴，投以崇拜的目光來假裝聆聽，陪著演一場漂亮的場面戲。

穿過青石板砌成的小院，一步一步的，推開料亭深掩的大門，

思緒又穿越時空，走進這個名為「光のや」的店裡。

原木製成的吧檯之後，阿成在廚房設備間忙碌穿梭，一下子在燒烤區確認火候，一下子看管煮到一半的湯頭。

折線燙得筆直的日式廚師帽、七分袖無領的廚師衫、繫在腰間的結繩被塞到圍裙末端的對摺處。一身潔白不染，是屬於壽司師傅的正統武裝。

至於表情，阿成則習慣一臉漠然，他不喜歡和上門的客人打交道。若眼神偶然對上了，淺淺一笑，就已是最大的致意。

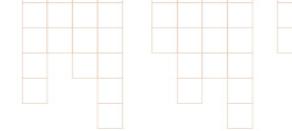
日本回來之後，阿成有了新的領悟。他不願再像往日在師傅手下那樣，執著於日本料理的究極之道。

還記得每次金控集團的趙董來包場，主廚都要幾天睡不著覺，閉關苦思，絞盡腦汁端出新鮮的花樣，以討好這位銀行家的饕餮無厭。

從三重縣空運過來，一尾直逼萬元的伊勢海老，搭配同樣所費不貲的阿里山冠軍茶，做出的菜色，竟然只是再家常不過的茶泡飯。臉一樣大的輕津琉璃碗上，就放不到半個拳頭大的份量，上桌後還要當著客人的面，煞有介事的灑下松露切瓣。

季節限定空運抵台的松葉蟹，價格還遠勝北海道帝王蟹。直接清蒸、川燙或生食就已經是逸品，主廚卻偏偏要把蟹腿煮熟撕成細絲，拌入蛋液與高湯，做成外觀毫不起眼的玉子燒，再以松葉鋪底為裝飾，放上岩板材質的長盤上。

明明用乾鰹魚片與小魚乾就能熬出鮮美的湯頭，就非得格外強調的加入幾尾曬乾的海馬，說是有壯陽的食補療效。還把它裝在清



酒的透明杯中，再放在以乾冰作為山水造景的大盆裡，擺上雕花與葉片，冰煙繚繞像是在天外仙境取藥，還沒入口就先來個視覺震撼。

好像在越能在庶民的平凡菜色中，極盡鋪排誇張之能事，越能展現出富人們的傲視衆生的身家。唯有那種看盡世間繁華而終究不屑一顧，物欲橫流而只取一瓢飲，反璞歸真的低調奢華，才能讓這些在名利追逐間倦怠的人，塵心受到味覺的洗滌。

阿成他不想要一生在 5A 和牛、鮑魚、干貝、星鰻的世界裡，戰戰兢兢於如何使出奇技淫巧，取悅那一張比一張挑剔的嘴。

他對自己的手藝是有十足信心的，他認為越是平凡的食材與菜式，越是能顯現廚師獨到的功力，他想要為自己身邊那些平凡的人做菜。

早上才從養殖場送來的新鮮白蝦，剝去外殼、洗淨內臟、切開尾巴，最後在肚子部位斜切幾刀，裹上以冰水與燒酒調製的炸粉，丟入 175 度的熱油，撈起來就是外酥裡嫩的炸蝦天婦羅。只要充分掌握油炸時食材與油溫的溫度差，未經冷凍又解凍的地蝦子，就能把最新鮮的味道與水分保存下來，口感一點也不輸給進口的紅蝦。

尋常的澳洲五花牛肉，只要先用蜂蜜及生薑醃過十五分鐘，再下鍋與洋蔥拌炒，在夠大的火侯之下快速起鍋，味道一樣細嫩清甜。鋪在滿盛的丼飯上，肉汁混著醬汁裹得白米粒粒晶透，芳香四溢，足以讓一個剛下班的大男人，一口扒一口的大飽一餐。比起得吃的斤斤計較的高級和牛，豈不是更加爽快？

要是偶爾在凌晨的魚市發現剛捕上岸的竹莢魚，他會豪邁的整箱搬回去，洗淨內臟泡上冰鹽水，摻入獨門秘方香料，再以醬油增

添風味，加以風乾。當熟透微焦的竹莢魚一夜干從烤箱端出，濃郁的鮮甜魚香剎時飄滿店內，總會有一、兩個忍不住嘴饞的食客，吵著要追加點餐。

從迪化街商圈批貨商買來的簡單陶皿，盛裝著外表樸實無華卻滋味入裡的菜品，那是阿成毫無保留端上桌的赤誠真心。

「請慢用」，他總想著，這應該就是幸福的滋味啊！

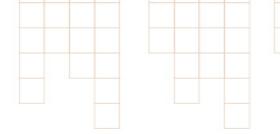
凌晨四點，濃重的阿摩尼亞味飄進廠裡。那是海鮮冷凍廠作業後排出的廢棄用水，它清洗過鯖魚的內臟、沖刷著剝棄的蝦殼、川燙過發泡了的魷魚、滌淨淡菜的細沙……，混雜了各種水底生物的氣味，匯聚成臭味的強勁洋流，排進工業區旁的瓦磧溝，又隨著夏夜裡的熱氣蒸散，竄進人們的鼻息。

成仔在茶水間後方的露台點了一根菸，深深吸了一口。當食指與中指把夾著的煙管送進嘴裡時，還聞得到指甲縫殘留的魚腥，以及肥皂液的廉價香精味。

他想不透，那個美夢，是從什麼時候變了質，開始發了臭？

後來的幾年，光子的事業越來越忙碌，也越來越少出現在這間以她為名的店裡。每隔一陣子，她與工作上的朋友相約在此聚餐，總會多幾個陌生的男性面孔，讓阿成莫名嫉妒發狂。

打烊後的店裡，桌椅都翻著擺上了桌，他一個人抓著散髮、紅著眼睛，對手機在網海反覆肉搜。這又是哪一位學成歸國的藝評家，那又是哪個舞團的當紅新星。



到後來，儘管店裡的生意並不算太差，資金的運轉卻日漸產生狀況。

好幾次，阿成特地穿了光子買給他的西裝，直挺挺的坐在銀行員的對面。左胸前別了燙金牌的核貸專員，約莫二十出頭的小女生，說起話來總是特別親切客氣，深怕那個字眼用得太過敏感，讓顧客覺得不適。

「您的創業計畫書有些簡略，這個地方我不是很懂……。」

「不知道您家裡有沒有其他資產可以抵押？」

「像是房子、股票之類的，這樣核貸下來的金額比較好談。」

「或者收入比較穩定的保人呢？」

分行裡的冷氣吹得人背脊發涼，阿成支支吾吾的，把西裝外套拉得更緊了。平日裡，一眼看透魚肉紋理的銳利與自信消失殆盡，他當下只覺得自己現在更像是砧板上的魚肉，不僅被扒得精光，而且每一吋肉都被拿來論斤秤兩。

他甚至都懷疑自己，是不是下意識自卑心理作祟，要讓財務破洞的漩渦甩開無關的現實生活，拉住他跟光子，不斷、不斷的向下沉淪。直到落回那個相遇的晚上，曾經一無所有的彼此。

屏風裡，那夜翩翩降臨的白鶴，當一身的傷痕逐漸痊癒，是不是有一天，終於會振翅離去？

「你跨邁哩，京都的藝妓喔，攏妝嘎揪水ㄟ啦！」

「你跨幾張，吼，挖嘎伊合照擱愛收錢溜！」

「今罵日幣貶值，企日本玩的團費揪ㄟ合喔。」

茶水間裡，劉嫂又以高八度的嗓音，亢奮的分享著上一趟京都的旅遊照片。

阿成呼了口氣，把燃燒到只剩一個指節的菸屁股壓到地上熄滅。

仔細想想，花見小路上藝妓的樣子，他都有些記不得了。

記憶最深刻的部分，大概是紮起髮髻處至微微向後拉下的和服領，垂下細小毛髮的白皙後頸吧！又或者，那其實是光子？

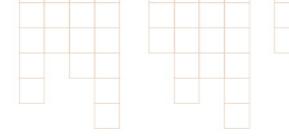
一連好幾天造訪旅遊書籍上的打卡名店後，他們也覺得吃膩了。京都的最後幾天晚餐，是在車站附近的超市解決的。貼上三割引標籤的烤牛舌、一份百元日圓的黃瓜細卷、限時特價的黑鮪魚中腹、灑上紅色生薑絲的炒麵、附上蛋黃沾醬唐揚雞、塑膠袋包裝好的便利高麗菜絲，外加季節限定口味的水果啤酒。

他們在賣場八點打烊前，不假思索的把食物往購物車裡放，然後提著又沉又滿的塑膠袋回到旅館房間，就著窗邊的小茶几，肆無忌憚的把東西往嘴裡塞。

這個時候，什麼「一汁五菜」、「二汁七菜」的規格，或是「先付」、「吸い物」、「向付」、「焼き物」、「煮物」等等，那些他曾在學徒時期反覆背誦的次序，一點也不重要了。

那晚，正對著京都塔的房間的窗，看得見月亮特別圓。沐浴後的光子，穿上印著飯店 LOGO 的浴衣，把腰帶隨意的以活結繫在側邊，並用備品裡附的鯊魚夾，將頭髮挽起。在窗景前就著月光，她跳了一支專屬於他的舞。

想到這裡，阿成又點了一根菸。在深深的呼吸裡，他瞇起眼睛



不斷在搜尋，相冊一樣翻閱著彼時腦海中的留影。

當修長的手指伴隨著擺動的手臂，在月光之下翅膀一樣的揮動著，浴衣寬鬆的振袖就向下滑落，露出光子溜溜的臂膀。一雙纖細蒼白手，幾乎不帶有一點血色，仔細端詳，那質感居然也是高反差粗粒子的。

換下工作服裝，阿成在更衣間置物櫃門後的鏡子前，由下到上依著順序一顆一顆把襯衫的鈕釦扣上。他將指尖與手掌放到鼻前嗅了一下，思度再三終於還是走了一趟洗手間。

就著嘩啦嘩啦的水龍頭，他挽起襯衫的袖子，將裸露的部位再次打濕，裹覆上洗手乳的泡沫，仔仔細細的將下手臂到每個指甲縫隙都反覆搓洗一遍。

才發現，在殺魚的處理的過程中，竟然有鱗片不小心沾上手臂，而且大概是過了有段時間了。魚鱗已經沒有辦法輕易剝除，有部分和皮膚黏合，嵌入手臂生了根。

這是所有壽司師傅的惡夢。為了製作刺身，那些從赤身白身魚上，日復一日刮除下來的鱗片，會在某天因為一個不留神，攀上自己的身體，長出肉疣、生出血管，成為與宿主共生的刺。

即使放下袖管，扣上袖口的鈕釦，將它藏的很深，那個疼痛仍是隱隱的，跟著血液在身體裡循環，最終抵達心底。

下班打卡處，紅白塑膠袋裝著放在桌上的，是王姐蒐集 NG 的材料及多餘的食材，特地為他湊出的一份便當。在這個流動性頗大

的工廠裡工作，除了夜班專屬的加給之外，特別福利是總有多餘的食物可以帶回家，連伙食費都省了一筆。

阿成師：「雖然賣相不佳，但是味道滿分，請笑納。別忘記拿！」

除了工作時的冷言酸語，王姐的溫柔也總是給得大方，還特意貼上了螢光色的便利貼，提醒他。

揹上背包，提著便當，阿成掀開玄關的門簾。布上使用的圖案，葛飾北齋的〈神奈川衝浪裡〉，上頭的色彩已經隨著時間褪去，不再鮮明，滿是不知何時沾上的汙漬、筆痕，以及被香菸烙過的焦傷。

在有著大片落地窗的博物館展覽間裡，那驚濤駭浪，曾是他與光子最嚮往的風景。

現在，屬於光子的那片海洋，還是那樣光潔如新，千堆雪一般的白浪滔滔嗎？

天亮了。遠方有揚長而過的轟隆聲，早班的捷運已經開始。浮世光影，城市自有它的潮汐。他轉身投入這片海洋，隨著水流往不知名的某處泅泳而去。

辛以辰

個人簡介

生於夜子時，成長於新北。年逾不惑，對生活仍充滿疑惑。以自由為業，所以時常覺得不太自由。

得獎感言

身為中和子弟，瓦磘溝貫穿了人生一大半的記憶。這條長長的水溝，流經不同的路段，散發的味道也有所不同，像極了生活，也像極了愛情。謝謝評審與主辦單位，讓我得以用一個溝畔的故事，把它記錄下來。

短評

／平路

兩條線是相對映的鏡象：一是職場生涯的今昔，二是情愛關係的荒蕪。作者文字細緻，描述食器、廚藝乃至處理刺身的小節，動靜生姿，如在眼前。

名叫「光」的女人離去（本來就不是匹配的伴侶），情傷在心底隱然作痛；而另一端，工作環境移換（或稱淪落）到生產線一般的便當工廠，但同事們的日常互動（NG材料湊出帶返家的便當）仍有暖心片刻。或者，愛人離去並非帶走所有的光？或者，日子會出現其他轉機吧？讀者跟隨刺身師傅的際遇而有感，短篇小說繪出了一處浮世光影。