

用魚仔做的冊

陳雅菁

「冊」有幾若種形式，有一般的紙本冊、有紅嬰仔咧耍的布冊，嘛有現此時上時行的電子冊，毋過你敢有聽過用「魚仔」做的冊？而且這本冊毋是用看的，是用食的。

佇阮臺南，有一種真有特色的料理號做「魚冊」，伊毋但會當直接食嘛會使煮湯，食沙茶爐的時，不時都會看著伊的形影。做「魚冊」主要的原料是現流仔的狗母魚，這種魚仔肉質較幼，而且有特別的甜味，食著嘛較餒，不而過伊袂凍得，所以無法度一改做傷濟起來圓。

頭家會先共狗母魚的龍骨剝起來，用湯匙仔來剝魚肉，才閣共魚肉圓入去機械內底紡，為著欲予魚冊較嬌色、口感嘛較好咧，魚皮袂當圓入去做伙絞，拍好的狗母魚漿較無黏性，這個時陣就愛那奘那摻鹽。魚肉撒鹽才會挽倚來做規丸，看著頭家規丸捎起來摔，這個動作閣不止仔趣味。講嘛真奇怪，魚漿煞愈摔愈餒。你掠準按呢就好勢矣，其實這只是完成做「冊皮」的材料爾爾，繼落來的才是這項料理上特別的所在。

頭家擰菜刀挖一寡仔魚漿，用刀喙佇菜砧頂面輕輕仔扣過去閣扣轉來，一片薄縞絲閣有皺痕的魚漿皮就生出來矣。人講：「看花容易，繡花難。」看頭家涼勢仔涼勢的形，

其實這項工夫是愛學足久的呢！閣來就愛用魚漿皮共豬肉餡和一枝芹菜捲起來，好食的魚冊就按呢完成囉！真正有影足厚工的。

魚冊確實是一項手路菜，伊咬落去有魚仔的鮮，嘛有豬肉的芳，因為外型恰古冊全款，攤會捲起來，所以見擺咧食這項料理的時，我攤會感覺家己足有氣質的。

頂一改歇暍日，駛車載阿爸轉去臺南看看咧，伊講想欲食倚家附近彼間汕頭「魚冊」恰「魚麵」。阮阿爸這馬喙齒無啥會哺，毋過伊真數念少年時的滋味。我擰鉸刀沓沓仔共魚冊餃予幼幼，抹去伊面頭前，誠久無食著故鄉味的阿爸，目調瞞瞞，勻勻仔享受這本用魚仔做的冊。啊若我咧，那斟酌看伊滿足的笑容，那欣賞阿爸這本引惹我了解人生道理的「老人冊」。