

酵素五步

/ 2020 林燈文學獎 現代詩首獎 許語芹

1.口腔

老師學校上課說的

初步分解後

狼吞虎嚥到胃裡

2.胃

在家複習只分解了 1/3

因過於溫暖

使酵素無法行代謝作用

3.肝臟

補習班老師輸送給受質們的技巧

因壓力過鉅

只分解了 2/3

4.胰臟

自修供給受質們全套的酵素

尚待理解力發酵

讓重點盡可能代謝

5.腸

自習的時間 是最後衝刺

絨毛只接受最細小的營養素

在有限的時間內做出最多的貢獻

夜一記冬山田園風光

/ 2020 林燈文學獎 現代詩二獎 林靜婕

星子擦亮了眼

光

從山凹處走來

月的藤蔓

繞過溝渠

深入田的齒輪

深入烏雲盡頭

不遠處

蝶 化做山徑

剝下酸澀的夜

悄悄 獻給雨

雨天的屋瓦

雨絲溢滿

荷葉震動 掉進泥底的藍

黃花沼氣浸入

微小 諧灰色祝福

長途路上 薄荷香悄悄

令雲朵 散滿初夏味

星子閉上了眼

光 從山頂端落下

蘭陽四景

/ 2020 林燈文學獎 現代詩佳作 李沛昀

寒風映疊 輕靠津梅岸背

濕濡足跡凝結 餘溫暗留

磚窯接壤炙熱烈火

薪火相傳血脈 流淌

等候 下一次成型

餘輝 糝落頭圍灘頭

苔網絲絲蔓延 與浪

爭奪 步伐紮穩 牽絆希冀

眾人力量綻放旖旎光彩

連繫 跳動的牽罟記憶

細雨 刃間狹縫竄逃

鑲嵌時光捶打印記

削磨 反複 鹽漬滲入背影

蒸發 結晶 化作星光

照耀 武營街頭

暖暈交織 稻田覆上斑駁

稻穗 種下耕耘汗水

田中 點燃殷切情味

霎時牽引 內心波動

點亮 人間溫飽

古厝回憶

/ 2020 林燈文學獎 現代詩佳作 鄭丞翔

黎明初曉

朝敦冉冉升起

苔蘚蔓延瓦間

萬縷微光落下 捎來清醒

稻埕 一家溫飽的關鍵

稻穀享受陽光的沐浴

甕中醬菜是辛勤汗水醃漬

倒映 孩童互相追逐的愉悅

黃昏 鍋中滾燙著

柴火燃燒著 灰燼紛飛

在臉龐降落 更顯蒼色

歲月侵蝕磚瓦 逐漸凋零

重複地填補

守護 家族持續的歷史

黎明初曉

再訪 時間遺棄的家園

磚瓦落下 機械運轉著

怪手無情的挖走 回憶

兒時如瓦片碎裂

已無法復原

大地的臉龐

/ 2020 林燈文學獎 現代詩佳作 林聖博

風 藍天 白雲

我看著 金黃色

水流和稻穗

老母親飽滿的臉

讓白鷺鷥吻著 吻著

輕輕挑起幾絲 發白的髮

半夜 人們沉睡著

她囁語著 像葉子沙沙聲

也不忘邀約雨水

來場洗浴 如神的諭旨

當東方魚肚白再起

昨日的雨

將母親的臉洗的潔淨

「今天又來買魚嗎？」五點鐘的黃昏市場可說是人擠人的大型「車禍」現場，轉個頭，能瞧見婆婆媽媽們，以按喇叭似的聲量，驅逐壅塞的人潮，扭腰擺臀地蛇行到攤位前，吼出心目中的理想價碼，待價錢直落、貨品入手，便心滿意足的提著菜籃離去。

阿嬤時常拎著我到處殺價，傳授獨門小撇步：「妹啊，我跟你說，殺價時眼睛要直直地盯著老闆的左眼看，盯得越緊越好，對，就跟電視卡通裡，長得很像巧虎的那個黃黃的東西啦……」

「阿嬤，你是說皮卡丘喔？」

「對啦，就是那個皮卡丘啦，要使用『千萬伏特』」

「阿嬤不是啦，是『十萬伏特』」

「啊不是都一樣？」

「不一樣啦！」

原本笑容滿面的老闆娘，每當見到阿嬤時，那瞬間扭曲的嘴巴及皺緊的眉頭，總害得我笑噴了。

阿嬤傻裡傻氣的，但對於殺價這檔事她還真是有一套，簡直是殺價界的箇中好手，每論起她的心法，總是頭頭是道：「傻孫女，市場是女人的天下，男人只會按原價大手筆的到處撒錢，跟你阿公一樣，阿嬤殺價叫『勤儉持家』。乖孫，懂了嗎？」

不知道是不是我阿嬤殺價的功力太厲害，搞得身為孫女的我在市場裡也小有名氣，我總會聽到有人說：「妹啊，你阿嬤今天有沒有來？我們還等著他幫我們殺價欸！」「你阿嬤還收徒弟嗎？我得好好跟他學殺價的功夫。」「你是她孫女應該有傳承到吧？教教我吧！」阿嬤殺價的功力在攤販間避之唯恐不及，在婆媳間卻宛如稀世神獸般的存在。

有一陣子阿嬤會為我開設訓練課程，時不時讓她的好姊妹——魚攤阿嬤，來做評審。她搖動手上的扇子，臉紅得直冒青筋，故作凶狠地對我吶喊，讓我把握時間，抓緊練習。她先是準備兩條魚，更給了我一個大聲公，剛亮起紅燈，她就立刻大喊：「兩百元一條，要買就來，不買滾蛋。」「我……我要一條可以嗎？」我嚇得直發抖，都忘了自己是來殺價的，還因此被阿嬤臭罵了一頓。

阿嬤倆起初在南方澳港口結識，魚攤阿嬤剛從新竹移居宜蘭，她的丈夫是位船員，因為必須出海五、六個月，於是請託阿嬤照顧魚市阿嬤，好讓她在宜蘭也有個照應。每逢過節，阿嬤第一時間打電話給魚攤阿嬤，魚攤阿嬤總拖著兩尾魚到我們家做下酒菜，其中一尾便是由油醋稍微翻炒，那可是魚攤阿嬤道地的家鄉味。

「妹啊，再去拿一個平底鍋。」廚房裡，總是能聞到用笑意醃漬過的香料味，他們先是以清水洗淨整條魚，再泡入溫水中，我則是在一旁替他們搧風，偶爾被姑姑叫去打下手，幫魚切些蔥段，好讓阿嬤秘製的調料能更好入味些。

魚在製作過程中會經歷一場「洗鍊」，在水龍頭沖洗魚的同時，姑姑會準備一炷香，插在用罐頭裝的白米里，除了代表準備開始料理以外，更是對於魚的一種尊重，我們在有限的水裡給魚死前短暫的自由，用小刀在魚腹劃一刀之前，魚的鱗片彷彿是牠的靈體，我們必須好好地撫摸牠、觸碰牠，給牠死前最後一份溫存。

魚第二次的清洗則是在平底鍋裡，阿嬤用醬油作為調料的最大宗，緊接著用鍋鏟，在大火裡爆炒，並添入一小盤的蔥花。不過蔥花並不是最後一個食材，「薑絲」才是驚鴻一瞥了靈魂人物，它像是一幅油畫作品裡，筆筆繪製而成的線條，又或者夜晚裡，必定會看到的北極星。她們耀眼都為時不長，有時還得憑心情及運氣，如同阿嬤與魚攤阿嬤之間，那長達五六個月的出海，讓這兩個原本互不交集的人，在轉角處相遇。

料理過後的廚房，還是能聽見香噴噴的，阿嬤與魚市阿嬤之間的對話，這讓我想起阿嬤她常常掛在嘴邊，我無所謂，她反倒覺得很風光的一句話：「你看魚市阿嬤手裡的那把扇子，沒想到過了三、四十多年，他還把它留著呢！」當初她倆在南方澳港口結識時，就是以這把扇子作為同鄉人的證明，隨時間的推移，場景由廚房轉換到市場，空氣似乎飄散起市場的味，味裡有你也有她。

蒼鬱的樹葉在樹梢上迎風搖曳，一圈圈的年輪與樹幹刻下了歲月的印痕，時光荏苒，盤根錯節的老樹道出了朝代的興衰，落葉隨風翩翩起舞提醒著熙來攘往的人們四季更迭，不同季節有著多變的樣貌，卻都擁有不凡的魅力。

春，綻放的杜鵑伴隨著黃鶯動人的鳥鳴，鳴鳥啁啾，春意盎然，清靈一如瓣尖上的羽蝶眷戀著東風的柔和。一路走來，櫻花似落雨般糝落展現香澀甜美，駐足欣賞地上層層堆疊的櫻花瓣髣髴一條紅地毯，杜牧曾云：「清明時節雨紛紛」，潮濕的霧氣為大地增添了幾分朦朧，在雨中的春，似乎又展現了另一種不同的世界。

夏，遠方的潮汐和青草香正曖昧地糾纏著，蟬音彌夏，好似歌頌著陽光點點的林中徑道，池中的蓮猶如周敦頤所言：「出淤泥而不染，濯清漣而不妖」，如君子般超凡脫俗，品德高尚。初夏之際，遠方青山氤氳靄靄，山嵐繚繞，為直立高聳的山增添了幾分神秘感，但若今日望向深邃的蒼穹，卻見一縷霞衣，那便是初夏所準備的見面禮，但也有可能遇見狂風驟雨之際，原本溫馴的山霎時怒吼了，似欲將人翻攪至碎，讓人措手不及。

秋，南山的美菊搭配著詩詞的旋律，飲酒作詩倒是頗愉悅，渡鴉鋒利劃傷了楓，楓紅隨即展現，深秋橘意，薄霧環山，告知著秋日的到來。一如王維所道出「空山新雨後，天氣晚來秋」，那不是蕭瑟而是一股清新。春耕夏耘，秋收冬藏，老祖宗所流傳下來的智慧，金風吹拂稻穗如金色潮汐般波濤洶湧，飽滿的稻穀是農家們一年辛勤的成果，收入穀倉後等待隆冬的到來。

冬，散落的枯葉瀰漫著淡淡的憂愁，凜冽的冬風正向難得一見的霍霍冬陽問好，好比鄭燮的山中雪后「晨起開門雪滿山，雪晴雲淡日光寒」，隆冬時期是個連太陽都想偷懶的季節。冬至傍晚，一筆飽濃的墨水在皚皚白雪下恣意揮毫，人們都趕在那飽濃墨水塗滿整個天際之前回到家，不只是為了品嚐那一碗暖呼呼的湯圓，更是為了與許久未見的家人們團圓。冬，雖然殘酷地吹著凜冽刺骨的寒風，但在與家人共享湯圓之時，那份暖意早已填滿了整個心窩。

春，有柔和的櫻花和惱人的梅雨，而正是因為如此才會使人抗拒不了它的魅力；夏，有

夏蟬切切的歡愉及颱風薄情的摧殘，但轉念一想，颱風，不也正是為了我們降下甘霖進而解救旱災嗎？秋，是個象徵豐收的季節，粒粒飽滿、纍纍成串的金黃麥穗是秋天的恩典，民以食為天，秋天就是那贈與我們「食」的重要角色；冬，寒冷刺骨的風無情地肆虐咆哮著，路旁的老嫗身穿薄衫正苟延殘喘地呻吟著，皚皚白雪在情人們的眼中或許是浪漫的象徵，但在那老嫗眼中卻是將她推向死亡的最後一根稻草，而當白雪落下，她終究也抵不過死神的召喚，在角落的一隅倒下了！正因為冬天常常發生這種事，因此總是被人們冠上莫需有的罪名，但不得不說冬天也是遊子們想要回家鄉的季節。

四季，猶如一名藝術家，為這世界畫下不同的色彩；又像一名作曲家，為季節的更迭譜出一曲曲不同凡響的作品；更好比一座高聳的燈塔，引領著世界的秩序。

無論人們的心境如何的轉變，四季仍認真地扮演好他們的角色陪著我們一路走下去。