

小出車站與小出公園：一尾岩魚帶來的驚奇午後

從浦佐駅往北搭車兩站，便抵達小出駅。那是一座規模不大的地方車站，月台安靜、街道單純，卻在不經意之間，給了我一次極其鮮明的體驗。或許正因為它不張揚，反而讓人更容易沉浸其中。

走出車站不久，就是視野開闊的小出公園。公園地勢微微起伏，冬季時會化身為小型滑雪場；即使在無雪的季節，也能隱約看見滑雪道的配置與坡面線條，彷彿為即將到來的雪季預作準備。我那天索性躺在公園一處大型水管裝置上，像 Snoopy 一樣仰望天空。那一刻，時間似乎被拉長，空氣清冽，遠方山景靜靜鋪展。



根據佈告欄，非雪季的小出公園也會舉辦寵物祭典。屆時飼主們帶著自家的狗狗前來奔跑玩耍，園內設有拍照佈景與攤位，販售輕食與周邊商品。這種「季節轉換式使用」的空間規劃，讓同一片場地在不同時間承載不同社群與情緒，也讓地方生活更具層次。

而這趟小旅行之所以格外難忘，其實源自於車站門口的一間小店。店面不大，卻把每個細節打理得極為用心——擺飾、招牌，都展現出日本人對於「場景」的精緻要求。也正是在這裡，我第一次吃到鹽烤岩魚。



岩魚（いわな）屬於鮭科魚類，常見於冷冽清澈的山溪與湖泊上游。長年生活在低溫急流中，使牠們的肌肉結構更加緊實，也更具韌性。魚一端上桌時，外觀讓我一度誤以為是香魚；但第一口下去，我立刻知道兩者絕非同類。肉質紮實卻不乾柴，帶有彈性與細緻纖維感。鹽烤的火候恰到好處，將水分與脂香鎖在肌理之中。那種純粹的鮮味，不需多餘調味，已足以成立。



平常對於鹽烤魚，我多半不吃魚皮。然而那天出於好奇，挑了一小塊鹽分較少的部位試試。出乎意料地，魚皮同樣富有彈性與膠質口感，毫無腥味。轉念一想，這種能在寒冷溪流中生存的魚，皮層自然厚實而有韌性。味蕾在那瞬間得到充分回應，彷彿理解了牠生存環境的艱難。

更有趣的是，坐在我對面的當地大哥，與我點了同樣的岩魚，也在差不多時間上桌。我們不約而同地將魚皮留到最後享用。當我抬頭看他，他嘴角正帶著與我相似的滿足微笑。那是一種無需語言的共鳴——不同背景的人，卻在同一盤魚上獲得一致的愉悅。

不過，真正讓我佩服的是，他甚至把魚鰓也一併吃下。這尾岩魚僅去除內臟便整尾鹽烤，魚鰓仍保留著。我原本猶豫再三，最終沒有嘗試；而他卻毫不遲疑地品嚐到底。

小出車站、小出公園，以及那尾岩魚，構成了一段看似平凡卻極其立體的午後。若說浦佐是交通節點，那麼小出更像是生活的縮影——安靜、內斂，卻蘊藏深度。

有時候，真正的驚奇，不在繁華都市，而在這樣一座不起眼的小站裡。