

產地直送 海洋海鮮文化

文／王金喵 圖／王金喵、汪太陽

時間回到上一期，熱炒擂台結束當晚。

與眾人道別後，心滿意足的我手裡拿著牙籤邊走邊剔牙，準備漫步回家。

夜深了，路上空蕩蕩的、偶而幾道落單的車燈劃過，我心裡還斟酌著當晚的勝負，並未注意身後有人悄悄跟隨。因此，當聞到某股不尋常的味道時，一切已經來不及……被摀住口鼻的我，只感到充滿大海的濃烈氣息漫進腦中，接著眼前一黑，什麼都不知道了。

當我漸漸恢復意識，周遭隱隱

傳來各種吵雜的聲音，昏迷前的氣味仍然瀰漫在四周，眼前卻一片黑暗。此時一個陌生的聲音響起：「我沒有惡意，只是要讓你知道什麼才叫做新鮮。」接著，光線自開啟的門縫射進眼簾，我才發現自己在一輛貨車之中，車外則是熱鬧的漁港。

走出車子，遠方的太陽離海平面不遠，清涼的海風帶著鹹味，漁船剛剛回港，正是最熱鬧的時候。港邊的魚市地上，剛捕撈的漁獲一字排開。



「這時候，依照旅遊節目的慣例，應該是吃小吃的時刻吧！」正尋思著，果然耳朵聽到細微的嗶剝聲，轉頭一看，前方攤子正炸著花枝，趕緊買上一份。剛起鍋的花枝切成小塊後香氣四溢、彈性十足，帶著海洋風味的鮮甜在口中像律動感十足的原始舞蹈，以早餐而言實在是太過奢侈的享受。但既然到了漁港，怎麼可以僅僅滿足於此呢？畢竟，逛台灣漁港的重點之一，便是許多可以立刻享用的美味小吃：蟹肉羹、蝦餅、烏魚子、燒酒螺、蚵仔酥等，更有作為零食的小魚乾、魚絲以及可帶回家料理的各式魚丸、魚蝦製品。



當然，在這些小吃之外，主菜便是活跳跳的海鮮了。在台灣，漁港周圍一定林立著海鮮餐廳，在海鮮餐廳用餐的樂趣，便是直接在大魚缸、或佈滿冰塊的平台上選擇自己想吃的食材、以及料理方式，全部選定後即可在桌前準備大快朵頤。此外，港口魚市購買的食材亦可直接請餐廳代為料理（依料理方式酌收費用），若是不知從何選起，當然也可以提出預算與需求，請餐廳代為選擇搭配。

而現在，我已經在一家海鮮餐廳裡坐定，打開啤酒、摺好筷架（摺法請參閱《王金喵筷架三百種之從筷架看出你的戀愛運》），等待好菜上桌。



第一道是牡丹蝦生魚片，甜嫩的蝦肉彷彿與舌頭是兩小無猜，烤過的蝦頭則帶著蝦膏，如彼此初嚐人事之刻，滿滿難以忘懷的鮮美。下一道則是以九層塔（台灣品種羅勒）簡單調味的烤鳳螺，螺肉肉質緊實富有嚼勁，搭配九層塔的淺淺香氣，更是開胃。接下來，料理上桌的速度越來越快，在我貪婪地剝開整隻螃蟹，在蟹殼中挖出濃郁的蟹黃時、鹽烤小龍蝦、帶有豐富膠質的白魚虎、清爽軟嫩的蒸魚、Q脆爽口的炸龍筋等一道道不斷上桌，讓我恨不得自己有三張嘴六隻手臂能夠同時享用所有美味，不多久整桌菜竟然全讓我吃得一點不剩。

正當我開始擔心身上的錢或許不夠付帳時，餐廳老闆以饒富興味的表情走了過來，像是贏家一般的開口說話，竟然是先前聽過的那聲音！

「你說，最後的勝利者是不是海鮮呢？」



道地鮮味好推薦

隆——龜山島現撈海鮮

每日至大溪漁港採買當天食材，現場點選食材料理上桌，除了新鮮沒有第二句話，是充滿宜蘭風味的巷弄名店。

- 台北市大同區天水路51巷34號
- 0936-167-338
- 營業時間：晚間，可以電話詢問當日漁產。

晨霄海鮮

位於台十一線的省道邊，看似在自家門口擺桌的店面，供應的卻是老闆自捕自銷的新鮮漁獲，到台東絕對不可錯過。

- 台東縣長濱鄉烏石鼻14鄰41號
- 089-801368、089-801638、0933-372463
- 營業時間：11:00-14:00、17:00-20:00

新南興海鮮總匯

新竹南寮漁港最有名的老店，外表簡樸，卻是屹立不搖的在地人推薦首選，必嚐招牌：花枝海鮮羹、桂花魚翅。

- 新竹市東大路四段294號
- 03-5363582
- 營業時間：周二至周五11:00-14:00、17:00-21:00；周六至周日11:00-21:00（周一公休）

大溪漁港海鮮餐廳

大溪漁港是有名的海鮮聖地，同名的海鮮餐廳新鮮美味不在話下，龜山島海域名產「小龍蝦」是必點的一品。

- 宜蘭縣頭城鎮濱海路五段391-1號
- 03-9783419
- 營業時間：10:30-21:30

金聖春活海產

位於高雄旗津，中洲輪渡站前的四十年老店，除了海鮮熱炒以外，最有名的便是龍蝦或螃蟹口味的海鮮粥，非試不可。

- 高雄市旗津區中洲巷68號之22
- 07-5713603
- 營業時間：11:00-14:30、17:00-22:30

