

→ 目魚四色盤（下巴、魚捲、碳烤魚肚、乾魚貨）、蒜仁虱目魚肚、鄉之魚、糖醋虱目魚腰內肉、虱目魚蒜味魚塊、虱目魚羹、虱目魚眼、虱目魚皮、虱目魚腱、虱目魚腮（脂性眼臉）、虱目魚丸湯。

當然以上食譜，也有更好聽的名字，如去年台灣水產種苗協會與廣東省海洋與水產廳聯手印製「虱目魚－養殖推廣手冊、食譜料理」時，協辦的他和父親、兄、嫂、姐姐，就提供榮興樓餐廳（屏東市）料理出十幾道菜，那裡就有不錯食譜名字，如白玉拱首、鳳醬靚魚腹、池上雙舟、麻油魚珍、金錢魚捲、四蔬燴魚羹、魚片粥、奶油焗魚腹……等。

至於此大餐所用的材料，有魚捲兩條、碳烤魚肚兩片、羹條（魚漿打成條狀）1包、魚丸1斤、下巴30塊、乾魚背15條、蒜肚（魚肚抹魚露和蒜茸去烤）3片、魚腱1斤、腰內肉（魚柳）1斤、乾幼魚12兩、魚眼五百粒、魚皮六百公克、脂性眼臉（蓋住眼睛白色透明之物）600片、鄉之魚10條。

在這裡，值得一提的是「鄉之魚」產品，因為這裡面有著蔡鳳祺的智慧和理想。

所謂「鄉之魚」，是一種養在魚塢箱網裡兩個月的小魚，「除了希望能取代日本料理店的『香魚』外，也希望牠



能讓故『鄉』漁業重新發展起來……」，他說這種平均每條重100公克長18公分的魚，雖不及成魚平均的600公克和40公分，可是養這種魚可年收5到6次，比起養成魚需7個月的年收一到兩次，不但風險小，收入應也會好一點吧？再則對消費者來說，魚刺較小較軟，也是吃魚福音。

「不過，這一切都還在試驗中！」，這只是千禧年6月才開始的試驗。

對「富麗漁村」農業政策，他當然有感觸，他現時的心願其實不大，「希望農政長官們多聽聽小團體的聲音」，如此而已！

當然他也盼望週休二日時，布袋鎮會因濃厚漁村味道，而受遊客青睞。🍷

徵稿：為讓各產銷班相互了解彼此動態，歡迎產銷班員主動執筆提供各種產銷活動情形，使「產銷班廣場」的資訊與你我相連。稿費從優，500字左右，附圖更佳。來稿請寄「豐年」半月刊編輯部。