

東海岸旗魚季熱鬧登場

文圖 / 林國榮

屏東縣有『黑鮪魚季』，現在台東縣有『旗魚季』。台東縣成功鎮的成功漁港是台灣東岸最大的漁港，從11月9日至24日，一連16天，舉行『2002東海岸旗魚季』系列活動。

旗魚可不是用釣的，也不是用捕的，是用『鏢』的。

當冬季東北季風強烈時，海面風浪大，旗魚多會浮出海面，漁船一發現水面上有浮露的旗魚背鰭或尾鰭時，就開始全速追逐，鏢手站在船首的鏢台上，



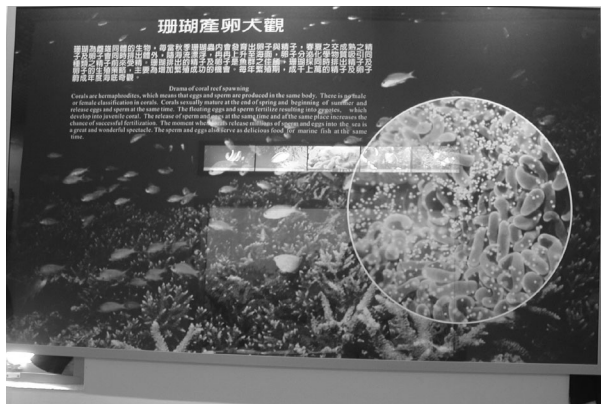
→ 在浪高一兩公尺的顛簸下，一方面要站穩腳步，一方面要手持28公斤的鏢竿鏢魚，一旦射中，鏢頭插入魚體，鏢竿脫離，等到旗魚無力掙扎時，再以電捲器拉上船。

這麼辛苦捕到的魚，當然也不便宜，拍賣價每公斤250元，頂級品每公斤高達7、8百元。和其他高級魚種相比，旗魚屬於高蛋白質、低脂肪、低熱量的健康海鮮食品。

今年，新港區漁會、觀光局風景區管理處及台東縣政府特別推出『吃旗魚到台東成功』、『賞鯨豚到台東成功』、『撿寶石到台東成功』、『看海洋生態到台東成功』等系列活動。



『吃旗魚到台東成功』--旗魚含有大量人體腦部所需要的重要養分EPA，東海岸約有3,000名漁民靠旗魚外銷日





片到火焰處燒烤，等生魚片著了火後，再引到自己面前另一個小的酒精碗，繼續燒烤，要幾分熟自己決定，然後沾醬食用。熄燈吃這道菜更有味道，像是燭光晚會，十分浪漫。夏志偉說，這道

本賺取每年1億3千萬外匯。觀光局東管處特別邀請中華美食協會共襄盛舉，聘請五星級大廚發表國內外不同的烹調方式，讓每位遊客都能享用高品質的旗魚佳餚。

以『旗魚阿拜』為例，『阿拜』是原住民豐年祭上的傳統食物，以糯米和肥豬肉為餡，用月桃葉包裹，在蒸煮過程中，讓月桃葉的香味滲入；『旗魚阿拜』將內餡的肥豬肉換成低脂肪的旗魚肉，如此一來，吃美味的阿拜不僅更營養，也不必怕胖了。

知本老爺這次還讓旗魚餐有耍噱頭的機會，推出『火焰燒旗魚』，是在餐盤鋪上旗魚生魚片，中間圍著鹽巴堆成的小丘，小丘中間挖個洞，倒上酒精膏，食用時先點火，夾一片生魚



菜很適合生日喜宴，將生日蛋糕換成『火焰燒旗魚』，就能少油脂，多健康。



除了旗魚美食，活動期間還有『旗魚百科』、『鯨豚呼喚』等靜態展示，阿美族的舞蹈表演、鏢旗魚體驗、魚苗放流、海灘尋寶等活動。

『賞鯨豚到台東成功』--東海岸是鯨豚最愛出沒嬉戲的大海洋，要出海尋『ㄣ一ㄥ』或靜態看鯨豚生態圖文、標本展示，賞鯨業者、中華鯨豚協會與水試所東部海洋研究中心都提供服務。

『撿寶石到台東成功』--東部海岸山脈蘊藏的玉石，在礦物學分類上屬玉髓類，當你在海邊散步時不小心踢到寶（玉石），做夢也會笑喔！活動期間，東管處提供東海岸玉石圖文資料、實體（原石及琢磨加工）解說及導覽。

還有『看海洋生態到台東成功』、『麻荖漏懷舊尋旅』、『小鎮藝文』、『魅力阿美』，舞蹈表演……等。 🐎