

宜蘭小政的古風美饌

陪「琉球之風」旅日作家陳舜臣夫婦至宜蘭，除了應宜蘭人的黃春明邀約，主要宜蘭行，也是想大啖台灣其他地方不易吃到的一些頗有古風的美饌。

一行人逛累了，在黃先生的安排下，特地在羅東的小街上，一對母子開的小政餐廳吃晚餐。

女性掌廚 得先預約

小政很不像餐廳名；小政的掌廚者是位女性，多年前，請了專業廚師專司大菜，一旁的老闆娘忙進忙出中把廚藝給學了下來，如今，想至小政吃飯，怕忙不過來，得先預約。

宜蘭地區吃飯少不了海鮮，筆者對於魚類一向就阿達了一些，吃到苦柑，真的是嘴中苦中帶甘，一隻隻小小的，每人一隻，若有機會碰到產期，不吃魚者也不會猶豫，請她做一盤，否則看時令有什麼魚來上一盤，除了魚肉鮮美外，宜蘭人醃製的破布子、豆豉、冬瓜、醬味特殊，蒸魚更能使魚味去腥，是很家常也頗具地方特色。

魚肉鮮美 人人稱讚

平常蟹的吃法，不管是那一類，最簡單又保持原料就是蒸熟牠；小政以蕃茄、蔥、薑煮湯，把蟹的鮮甜融入湯中，專門搖湯的大湯匙一邊尖，讓湯能從一個出口順勢流出。平常不注意到食器的運用，也得有巧妙，一餐飯



鮮美湯蟹



韭菜花炒九孔

，不但飽了口腹，也看到餐飲人的用心。

九孔的吃法，一般以五柳味

處理，或者以枸杞等藥膳味在宴席上出現，在小政與新鮮的韭菜花同炒，不知韭菜花是否附近剛