

台中港

漁市場買水產 海鮮樓嚐美味

和 遠耀東教授到台中，距晚飯時間還早，於是車子轉道台中港的漁市場。

這漁市場是招攬遊客觀光的地方；雖是人潮擠擠，仍然值得都市人去見識魚群的好去處。

不少人是到那裡乘船遊外海；如果時間有限，不妨就在漁市場四週逛。

距離台中市區約半小時車程的台中港，吸引喜歡吃魚鮮者的方法，就是設了這個漁市場。從清晨就有人到訪的漁市場，在外圍的商店，以燒烤章魚，讓年輕人一見就忍不住想吃消費點。雞蛋冰則是挑起中年人的少年情懷，三十年多年前盛行的雞蛋冰，老味道依然保存，舔一舔是舊情綿綿。已經難得一見的寄生蟹，成年人是匆匆而過，孩子們興味盎然蹲著尋寶，童玩永遠魅力十足。

對於一群愛吃的我們，漁市場的小吃攤是主要目的；跨入彷彿如傳統市場空間的小吃街，一攤



攤賣的全是魚鮮，鮮魚湯是一定要吃的，從夏季到冬來，鮮魚湯以紅目鱧為主，紅目鱧是漁產裡絕對當天活鮮烹煮，其他魚湯就不敢保證了。

另外蚵仔羹也是受歡迎的主打美食，凳子上一坐，馬上一碗翡翠般的小仔魚就可入口，是喜歡小小魚者最能接受的魚味。在漁餐廳裡吃這些，也可以避免食後口乾舌燥味精過多之苦，食物新鮮自然不勞人工調味料了。

從83年11月開張至今的漁市場餐廳，一共有13家，家家賣的大同小異，各擁客群，傳統的蚵仔煎、蚵仔湯一樣也不缺，非啤酒不可的酒客，也可以炒些熱菜下酒，所以，一攤接一攤，先繞一圈，選定目標，再大啖一番是餐飲區提供的最佳選擇。

再留一些時間給漁市場，這裡魚味不難聞，大自然的色彩，在各種魚類中顯現。一米蘿一米蘿盛裝的新娘魚、黃魚、小帶

魚、蝦，全價廉又新鮮的等待買主。第一次逛的人，會不知所措，該買那些回去是最大的困擾。攤主標示了保力龍出售，提醒遠道而來的人，可以買個保力龍，把魚鮮冰鎮回家，但最好自己帶保鮮箱更環保。

魚類看花了眼，有些人會小心的買些熟悉的魚回去；不敢隨便帶陌生魚回家，其實不妨開口請教魚商，或許，能嚐到新味。像有人就找那色彩鮮豔的大青衣頭，也有人買被稱做鸚鵡魚的大頭，還有比牛眼還大的魚眼睛也有買者，魚眼睛四周的肉質想來有嚼勁，據言含有豐富的維生素A及卵磷脂，食味者當然不會放過，不過，說真的，一般人見此大魚眼，不免要睜大眼來，細細查看，然後，帶點懷疑的問號，讓賣魚郎好笑的回答是魚眼睛，才敢相信所見的大魚眼，真是有趣。

魚市場裡，乾魚片、小魚乾、花枝乾、蝦也是熱門貨品，既看到，幾乎人手一包帶一些走，新鮮是叫人放心的捨不得買，回家請記得這些乾貨還是得冷藏。

許多在梧棲吃飯的外地人，往往只想飽了肚子就上路，結果，在餐廳吃到新鮮魚食，也想順便一探魚世界，梧棲人樂於指點，魚市場就更熱鬧了。也有先到漁市場，想太快朵頤，不用客氣，儘管挑選，送到附近餐廳，現烹現煮味更美，這是我們詢問了梧棲的「中港海鮮樓」，商家很爽快的回答。



■ 莧菜蚵仔魚湯。



■ 紅目鱧魚湯，清新如水。



三義鄉

中正路上看木雕 賴家麵館客家菜

苗 栗縣的三義鄉是容易被食家忽略的小城，一般到三義，差不多是專程看木雕去；傳承了一百多年的三義雕刻，慕名而去者觀賞完雕刻，往往即打道回府，也難怪，林立在中正路兩旁的雕刻店，確實魅力十足，叫人一看再看竟忘了肚腹的需要。

下回，到三義，別忘了去中正路上的「賴新魁麵店」，那就達到視覺，味覺的雙重享受了。

大骨肉麵如今想要吃到老味已經不容易，以此麵當招牌，賣者自然自信心滿滿；該店標榜50年老店，經營者目前是第二代的賴清水。

追溯過去，已去世的賴新魁先生原是在到處替人辦桌為生的廚師，一席客家菜，不但福佬人喜歡，客籍人士更是視為珍味，食過之人難忘其調菜之技巧，傳承至一雙兒女，女兒嫁至苗栗銅鑼鄉，以「東山製茶廠」聞名於旅遊界，說到東山，是一車車的遊覽車，載了客人吃客家菜去的地方，如今，訓練了十多位男女廚師，把客家菜做出名堂。

而一直是上班族的兒子賴清水，自小耳濡目染，連他的太太也把公公的炒菜功力都學了十之八九。只是，光是小麵攤，川流不息的客人就夠忙的，客人吃了他家的麵，也心滿意足，即使只是麵攤，同樣擁有客源，賴清水的大骨肉麵也大大有名了。

就像傳統的小店，臨街新掛上招牌，特地到三義的食客容易找；入店，若口已渴，可以先要一瓶芹菜汁或苦瓜汁喝，冰的清涼涼，正好解渴。

然後，依著牆上的菜單找合味的麵或板條或米粉，大碗小碗都有，其實小碗麵即夠了，不信？小菜佔滿一桌就知道了。

吃大骨肉麵得有小菜配；最後台式口味就是豬頭肉了，把洗淨的豬頭整個放入油湯中，煮到肉與骨頭精髓盡出，麵的湯有了，肉剝下來，沾醬油，原滋原味愛食者大有人在，即使豬頭，有人喜歡天梯的軟中帶脆，還有彈性的筋肉，以及讓齒舌感覺動

性的豬眼睛都能食來各有其味，碰到牙齒不堪細嚼的老人家，那就吃肉了，糜的接近爛狀的豬頭肉，老人家感受肉味最好。

大骨肉麵不能缺的一樣就是舖在麵湯上層的那兩片肉，不管切再多的肉類小菜，碗中的肉仍然引人，湯中另有一物是滷蛋，滷蛋不稀奇，稀奇的是滷蛋是鴨蛋滷成，大而香，如今想找鴨蛋好像已不知道何處有售，叫人吃來懷舊的很。只是，賴家的麵碗大、湯多、麵多，又有蛋，再加上小菜，份量吃來嫌多了，可以提醒賴老板少放麵，湯卻不能少，湯好喝嘛！

喜歡辣椒口味者，剝下來的大骨頭肉沾最好，大骨頭肉剛端上桌還帶熱氣，讓它稍稍冷一些再吃，豬肉味會更好一些。辣椒沾肉就好，千萬別往麵碗裡猛加，那會破壞台灣傳統老麵味，把賴家一天至少60個大骨頭的精華全成了辣口的味道，很可惜。



■大骨肉麵，精髓盡出。

韭菜加在湯中，是麵湯香味的另一個來源，愛韭菜香者，吃一盤拌油蔥的韭菜也不錯，可以平衡一下光吃肉不吃菜太營養心底的嘀咕。

賴家是很熱誠的小麵店，手中藏著老父的技藝，恐怕得有心人去激出他們的壓箱寶，把傳統客家菜也展示出來，老麵攤受歡迎，相信老菜也會受歡迎。 [圖]