



■ 龍蝦味增湯。



■ 炒蝦猴。

到富岡漁港吃海鮮

台東行，回味昔日歲月是其中方式之一，吃海鮮，也是變換口味的好主意。

受到日據時代生活的影響，台灣飲食中，生魚片是頗受歡迎的海鮮，四面環海的台灣，各類鮮魚在巧手操刀下成了舌蕾特別敏銳者賞識，也給想嚐新味者多了吃的機會。

一般宴席菜，桌數多，蒸、煮、炸的菜餚最常見，雞魚海鮮、豬牛都可烹成美饌，但若以全海鮮搬到桌面，主人擔心，萬一其中一點點鮮度不夠，吃壞了客人肚子怎麼辦？海鮮席就少見了。

參加伯華的婚禮，交友廣泛的他，1次開了50桌還不夠，把餐廳樓上樓下全包了下來，仍然讓客人擠著坐，這種婚禮不稀奇，其他婚禮也常碰到，倒是從頭到尾都是海鮮，叫人吃的高興，吃的盡興，吃完更安心，這就拜近海所賜，所有食物都鮮嗎！

這一回，寫餐廳的海鮮，不特別標出那一家，只能告訴讀者，市區的「一家餐廳」設備符合都會人需求，海鮮鮮，宴客不必出市區，「港口」海產則需開個10多分鐘路，到可以聞一聞海腥味的富岡漁港，以及街兩邊的海產店都不錯。

富岡漁港小小的，從台東到那

裡，只要沿著中華路經過中華大橋就是了；台灣海鮮主要是吃原味，從前，直接蒸煮就是美味了。可惜，被目前五花八門調味慣壞了的味覺，逼著擅於原味烹調的在地廚師，在菜餚上增色增味。因此，客人們不妨直接到廚房，要求烹調一些樸素一些的菜，才不虛到富岡漁港，要記住哦！

至於我們，是朋友邀宴，原味加調味，就從中挑一些，我驚奇，您若看了白紙上的黑字不過癮，那趕快動腳吃去吧！



■ 海香菇。

一向只知道鹿港玉珍齋騎樓下的蝦猴，是饞起來，忍痛花幾百元才能吃得到的地方。以竹籃子盛的塑膠臉盆，一粒粒排列整齊的蝦猴，以鹽水煮的吃完1隻，舌頭都不知東西南北

了。在富岡，發現也有蝦猴，吃法卻不一樣，蔥薑蒜辣椒齊下，是富岡的吃法，顏色看來豐富，蝦猴鐵甲式的外殼擋住了人工加上去的


味道，一粒粒辛苦的撥開來，本味仍在，不要錯過。此物又叫蝦蛄，農曆3月是腹中卵較多的產期，1盤慢慢剝來吃，很有吃的，是鹿港俗說「1隻蝦猴配3碗糜」的另一種吃法，所以，稀飯就不要了。

有一物也是海中鮮，忘了問名稱了，很像海參，但吃了確定不是海參，口感上完全不一樣，脆，不是很脆，本身味較淡，以九層塔提味，只好請讀者諸君看圖識物了，否則，在漁港的玻璃櫃探一探頭，大概就找得到。

小章魚小到一口可以數隻的吃法，以濃濃的調汁勾芡，青蔥切粒，還撒了份量不少的黑胡椒，口味重的不會嫌沒味，喜歡啤酒的，更有興趣了。

喜歡龍蝦、九孔者，在小漁港可以大快口福，不想把龍蝦藏在沙拉下者，吃生鮮龍蝦，清甜的很。愛飲熱滾滾湯者，龍蝦頭做個熱湯，清水滾開或味噌燒湯，都各有人愛，味噌是由中國傳到日本，被發揚光大後，如今成了日本湯菜的代表，飲食文化就是如此在生活中彼此互相影響。

破布子蒸魚是好味，拿醃製好的鹹冬瓜蒸魚味亦不差，魚要新鮮，煮湯第1、蒸魚第2，到漁港吃魚就要求這兩種萬無一失的老法。

鹹甜米糕一起出現盤子上，想來早已有經驗，海鮮類不易讓肚子感覺充實，又為了討好喜甜喜鹹不同口味者吧？說真的，魚鮮一道道吃，最後，來點不一樣，確實好。 

烏籠都會餐飲的湯麵

到世界各地旅遊，是台灣居民近幾年的趨向，尤其年輕一代，拚命工作1、2年，再找個旅遊點，痛快玩1趟，錢也花光了。其實，玩的方式很多，有山有水在台灣到處都是，像台東就是1個很有古意的地方。

從北到東搭飛機不要1個小時，若能計劃好，搭飛機去台東，遊遍附近，再開車到花蓮，一路海天一色的景致，一點都不輸夏威夷，當然，沿途記得不要製造垃圾，環境未被破壞，美景才能長存。

在台東，這個開發較晚的城鎮，街道房舍仍然保存了小城鎮的風貌，行走其間腳步自然放慢，讓心情鬆馳，讓眼睛能充分享受舊建築所帶來的往日情懷。

初訪台東者，卑南文化遺址，觀賞蝴蝶蘭，初鹿、知本溫泉等等，都是賞心悅目的景點。

玩之外，吃也重要，旅遊豐富者，都有此經驗，往往玩了1天，除了找水解渴外，就是想坐下來，吃1碗熱熱的湯麵，油膩的魚肉大餐，再怎麼好，都在念頭外。

陽春麵是最受歡迎的，但也是要碰運氣，才會吃到麵煮的恰恰好，湯清鮮香的麵食。

在台東街上，能保證味道絕對一流，全台灣僅此1家的麵，此乃復興路上的「烏籠都會餐飲」的烏籠麵。烏籠麵非烏籠麵，能夠在短短時間打出名號，連在台東郊區旅遊的日本觀光客，都會由友人領著垂涎而來。

「烏籠麵」推出之前，在經營者的家族中已經醞釀很久。此種麵是閩西龍岩一帶的壽麵；當地習俗是老年人家做壽，一大早清晨5點就有親友



■翁媽媽炒出來的台東菜，精緻有味。

猛拍著木頭大門，拜壽來了。主人家在拜完壽，廚房趕緊端上來請吃的點心。

由於作料多，熬湯的時間長，尤其拜壽的親友也多，得在前一天就得準備好；「烏籠」的店名就用在這麵的名稱上，吃的人知道叫「烏籠麵」，就不知道其淵源，說出來，其實也很有意思。

「烏籠麵」有人說很像切仔麵，說來是大同小異，材料不同嗎！講究的，在特大鍋中燒開水，土雞去五臟入滾水中煮到8分熟，取出來備用，再放小排骨、里肌肉。肉類部份都是熬到出味，可以撕開來熟度最好，那是因為要舖在麵上頭，看來豐富些。湯中骨頭與香菇、筍片、干貝或其他蝦干一起繼續熬個半天，待鮮味盡出，油麵或拉麵下好，澆下豆芽菜、韭菜及湯汁，再舖作料就是1碗「烏籠麵」，此麵鮮味十足，最後，再放一點蔥油那就更對味了。

蔥油作用就像畫龍得點睛一樣，知此味者，吃麵少了蔥油，有人寧可不吃，可不是誇張。作蔥油是1件大事，比如1次作3斤，就得白蔥先洗乾淨，最好是宜蘭蔥，細嫩香，蔥油不是台灣一般紅蒜頭爆的油蔥，此是絕對不同之處，以雞油爆蔥最香，現代人談到動物油色變，改以植物油也

可以啦，講究的人可不願意。

油與蔥準備好了；蔥白切細珠粒，在鑊中加油一起以炒鏟開蔥粒，火要小，做蔥油的人要耐住性子，灶邊不斷的翻炒蔥，3斤蔥白大概要花上25分鐘，蔥白方逐漸轉黃，在快焦之前，速滴3滴醬油，然後快快起鍋，在水盤上攤開。攤散開來是避免蔥的熱度造成蔥白焦柴了故。1斤爆好成蔥油大概只有4兩，裝在瓶中3個月都不會壞，吃帶湯的菜餚，放一點點就香的不得了。

「烏籠店」的翁媽媽從婆家習得真傳，做麵容易做蔥白忙，賣麵依然堅持家鄉口味的蔥油，若到台東街上，逛完附近，復興路上的水果攤也大包小包買，就吃碗「烏籠麵」吧！順便歇歇。

「烏籠」的招牌除了麵；翁媽媽快手快腳的熱炒菜一樣有名，從前，她的先生還在學校教書時，學生們一聲聲師母，就能嚐到她的拿手菜，像台東縣長陳建年就是學生之一。店中三不五時出現的台東知名之士更多的是從前嗜味的學生，小鎮中在此吃是一味，舊朋好友歡聚於此亦是特殊處。

另一個吸引更年輕一代到「烏籠」的，是店中的DJ季華，小帥哥笑咪咪，調酒一流，音樂一流，少年歲月就結交了一些此中高手，中外友人一大票，有心的學習到創業的本錢，到「烏籠麵」，別忘了享受音樂，當然，典雅的空間，在老街上別具一格，夜晚就留給「烏籠」吧！



■烏籠麵的湯頭蔥油很講究。