

**大**陸朋友到台灣來，一定要到日月潭，此回，到台北參加「中華美食展」的哈爾濱朋友，實地到日月潭玩一趟，對日月潭的晨曦，及湖光山色真的給迷倒，被他們一再讚美，不禁被勾起一些難忘的遊趣、食趣。

到日月潭，能住到潭邊，是最寫意了，起的了早的人，往潭裡望，大約是清晨四時左右，濛濛的陽光，瞬息間變幻出各種色彩來，讓人不禁懷疑，身在何方？



■小甜椒豆豉炒肉。

在日月潭的街道上，小吃店林立，賣河鮮的餐廳，從他處運來不少魚產，春夏去那裡的，別忘了，真正產自日月潭的「奇拉魚」正是盛產期。

奇拉魚在不識其真味者前，只是小魚兒，一點都不稀奇；其實魚雖小至被稱成「三寸魚」，油炸後，酥香的不得了，肉質堅細、鮮甜，又沒土味，只是，吃時要特別小心，蓋此魚刺多也！

台灣飲食中，有不少生漬的螺肉、蝦、魚，是下飯的好食材，當地的邵族人，在奇拉魚盛產時，把捕來的魚，以鹽生漬，大約一個多月即可食，生魚醃漬後特有的鹹腥味，反而讓嗜吃者認為味美，目前產量較少，有心一食其味，在中秋前，仍可嚐到。



■蒜爆河蝦。

在日月潭宿一夜，難免會吃到飯店提供的菜餚，比指頭還小的河蝦，只要在油中爆香薑蒜鹽，味可美的很。大大小小的一隻隻河蝦，爆香末，一箸箸入口，是叫人停不了嘴，這種小蝦，能吃出蝦味來，在都市裡就難碰到。尤其鮮度，吃在口中，即能品出來，是非吃不可。唯有一點要注意的是皮膚過敏者，最好勤快一些，把蝦頭挑掉，因為

# 舊地重遊 一從日月潭到埔里的小吃

到了午後四五點，潭面有時會充滿霧氣，水氣瀰漫的潭面，呈現的景緻，又是一番朦朧的美。

到秀麗的旅遊點玩，賞景之外，不能缺少的就是美食；遊潭時，附近的小販，不時大聲小聲么喝著，大鋁盆裡放著一粒粒雞蛋，看盆邊接了水龍頭，可想而知，這生意一定不賴，利用茶葉蛋相同的烹煮，加了藥材及香菇腳的滷汁，滷出來的蛋，自然含韻了清香的味道，遊客走走玩玩，一粒蛋，正好填補想吃的慾望，浮沈在滷汁中的蛋粒，誘的人們買它一個。



■香菇滷蛋。





■野薑花炒肉片。

萬一吃多了，有些人身體會癢了起來。

埔里、日月潭一帶吃得到的小甜椒，有辣椒的特有香氣，卻少了辣味，雖如此，口感卻很適口，小小一條像食指般。當地人以肉絲、豆豉炒成一盤，是絕對下飯的好菜，此菜，人人說好，入口清香，此辣椒便於攜帶，吃了一盤，意猶未盡，餐畢，忙著

找賣處買，台灣各地吃的食物差不多，但真正講究起來，有些產物還得當地才有，這辣椒就是其中之一了。

從日月潭到埔里路途很近，途中可以順道一遊的「九族文化村」，雖說順道，能有半天時間，玩起來較盡興，還有「牛耳石雕公園」都是值得一去之處。

到埔里又能吃些什麼？在埔里，有花農、野菜、紹興酒宴，由於當地餐飲界與文化界及各種業界巧妙結合，使得該地的餐飲文化別具特色。

像牧草心就是取其頂芽，與肉絲一起炒的一道菜，牧草心外形有點像劍筍，但吃來味苦帶甘，從埔里一路紅到台灣各地的牧草心，現在到處可吃到，埔里

推廣野菜有了很好的開始。

紹興酒取自埔里的好水，一席酒宴，埔里當地人不只把紹興酒當成飲料，這兩年在各種菜餚中，加入紹興酒，這紹興酒宴近來造成風潮，引來日本電視台，以及TVBS電視台的專訪。

能入菜的鴨、雞、魚、豬肉都能烹調成佳餚，更高明的是像野薑花、曇花都大膽的融入肉、酒中，把埔里的幾個特色菜和成新菜，使得喜歡新味者，不斷造訪埔里，為的就是求真味。

週休二日正熱鬧滾滾，中台灣的日月潭、埔里，是想利用短短的假日，鬆懈一下的好去處，把吃住打點好了，自己開車一路玩去，絕對滿意又開心。

解

## 水產資料庫 · 魚蝦滿籬筐



### 《海蟲徵召令—養殖魚》

■定價 300 元

### 《海蟲徵召令—海水魚》

■定價 300 元

作者 / 高孔希

出版 / 幼獅文化公司

### 《吃魚最健康》

200 種食用魚的小百科

作者 / 洪建德醫師

出版 / 聯經出版公司

定價 350 元



### 《水產加工》

26 種魚貝蝦蟹類的實用加工技術，12 種簡易的烹飪食譜。

出版 / 豐年社

定價 / 650 元



### 《台灣的海水觀賞魚》

台灣海水觀賞魚的介紹、飼養、魚病、捕撈、儲運、保育、淡化等。

作者 / 劉振鄉

出版 / 豐年社

定價 / 300 元

### 《水產養殖》

26 種水產養殖技術及魚類食譜，十餘位水產專家執筆。

出版 / 豐年社

定價 / 180 元

郵政劃撥 00059300 豐年社

洽詢電話(02)2362-8148 轉 30

每次郵購另附掛號郵資 60 元