

文圖／翁雲霞

# 在望安享受悠閒的氛圍

趟質樸的小旅行，需要當地人的導引，9月初，澎湖的鄉土文學作家陳朝虹先生就串演了令眾人心滿意足的旅程。

完全不需要行前的預作功課，土生土長於望安鄉的陳先生預留了他的休假，全程安排十幾位台北人的城鄉遊。

踩踏無人島、釣魚、抱墩、潮間帶抓蟹、探台灣唯一的集宅成戶的中社村，當然免不了吃，這些是望安行的大概。

其實，賞景前，肚子已經抗議到出聲，南海的海域能吃到一些什麼特別的食物，不知別人吃到小小一條，有些脆Q的海參，是否如我一般驚喜。

海參無味，非得搭其他食材增味不可。像高檔的上海菜作法是蝦子烏參，取蝦的子烹之味濃。然而，在這小小的離島，島民以網到的小海參，取悅了吃遍食物的嘴，讓人愛死了單純的口感。

去年冬天一場寒害，減少了魚量。才1年以前，在1碗湯中吃到10多種魚頭。這回，吃的是煮湯的象魚，清蒸鹹菜的象魚，以及苦瓜烹味的，甚至，繞無人島1周，網裡的魚還是牠。

從不吃魚湯的我，小小1匙魚湯，本來是想證明我終於開口吃清湯魚。那甜味攻破了我的防線，開口1碗全盡。怪的是後來在馬公，一



無人島敲石蚵



花社硧硧石古厝



網到魚了

樣的魚，鮮甜就差了一截。

「望安小吃部」煮的魚湯是婆婆媽媽家常吃法，非餐廳可比。難怪「小吃部」高掛小屋前。比餐廳2字還讓人念念不忘。

夏到秋是海膽產期，在澎湖吃了幾次海膽有點心得，管他深海、淺海採來的海膽，對大家的嘴，不用吃到鮮度不夠的海膽開心多了。

上冷盤時，幾條微黑的海膽，真稱得上好。再吃到海膽煎蛋，夠豪華。要煎得微微透出濕潤，舌頭和齒牙間碰觸到的那種柔柔感最好。

若太乾，味甘美就少了些。

在無人島，小心踩在滑溜的石頭尋找野生石蚵。挖到2粒不需清洗，海水沖淨之外也兼具調味。挖出小小1粒，張口含2下入喉，留下甘甘的餘味。自己撿的幾粒，似乎比之拌芥菜或炒都有趣。

望安的鹹菜葉比馬公餐廳的要有味，那是婦女一片片剝下高麗菜葉日晒，當然較切片的要入味。和魚入菜，看下箸的朋友，先挑的就是鹹菜。嘴巴告知，難得地方菜更受歡迎。在望安，似乎所有中國菜系都不會影響它的烹法，望安味萬歲！

零嘴有那些？仙人掌冰得排隊，還是乖乖排在港仔觀光客後等，爆米花球呢？好玩而已，有人買了1袋，占了小行李箱一半，所幸懶人的一群沒花錢。倒是標高53公尺，360度綠原景觀的天台山，前後去了2次。不為日落海景，而是買醃蛛螺去，只此1家，百元1瓶，下粥老味。

望安島，逛來逛去，街巷2天幾乎都熟門熟路，享受的就是悠閒的氛圍。



海膽蛋



鹹菜



小海參



人間美味