

文圖／翁雲霞

# 澎湖飲食新味

即使離鄉時間短，遊子回家，非得立刻找到熟悉的味覺解饞，我忘了曾經有的經驗，一趟馬公行，終於明白。



80老婦精通潛水



魚與餅



海瓜子肉質厚



苦瓜魚



米粉麵



野生玳瑁石斑



澎湖絲瓜可以生食

從前，交通不發達時，秋冬後，澎湖是旅人較少踏足的地方；其實，秋冬鮮美的海味豐富價不高。農曆年前後，品鮮食客遊程不妨早早規劃，遊澎湖去。

在馬公，中油的朋友推薦了早餐之一是燒餅油條。北辰市場一早就顯示，豐富的漁產青蔬，逛完一圈，冷熱都好吃的燒餅正好拎回中油宿舍。好吃原因是此燒餅類似麵包做法，鬆軟香，若非在地人，遊客恐怕不知此味。

早餐之二是個人尋吃去，念念不忘的北新橋牛雜湯。此回再去，文康街已成了美食街，店店都得排隊等待，吵雜聲此起彼落，牛雜湯上桌，味和汕頭牛雜湯同。

台北橋的碗小，此店碗大，較能滿足喜湯者。可惜湯不熱，嘴巴愛熱湯者，期

盼的心情忽然減低。客人多，湯底不致先落碗底吧，掏都來不及，不免失望。倒是韭菜包、煎餃不錯。

午晚餐在不同的餐

廳，口味都差不多，自然以當季當地的海鮮最多，幾乎桌桌都上的軟絲，四季皆有，但以春秋時更肥厚。屬於頭足綱鎖管科，熱炒、烤、酥炸、燙都受歡迎。

另外，當地人稱的石鮎即章魚，有晒乾的，泡水軟後，煮米粉湯，增加湯的鮮度，嚼來口感好，是我家早年會自己晒的常吃之物，沒嚐過，可以試味。

幾天裡，還吃不膩的馬糞海膽，生剝的，隨冷菜上，份量不多，幾口即見盤空，不會膩嘴。海膽炒蛋，二味相融，炒出來，看來軟濕的菜相，最易博得眾箸紛下。炒得乾香，反而味不美。

澎湖海域受自然生態系統常態變動，以致珊瑚死亡不少，藻類、海膽卻增加不少，大概是生態消長自然現象，享受口福之外，也在同席言談中上了一課。石蟳、象魚、海鱺、青蚵之外，印象深刻的是野生玳瑁石斑，不僅是肉質美又Q，我們感興趣的是澎湖人的習俗，坐月子要吃，進補要吃，是滋補養氣的第一名魚選。

挑時不選大而取小，肉質才不會太老。除了薑絲煮湯外，用苦瓜燜煮。苦瓜煮魚讓外地人見識到了烹調新法，苦瓜香韻更有。

由於飛機延後數小時，意外的時間逛海邊去。見一老婦人，80多歲了，潛入海，撿石頭。一方面是怕玩水者踩到石頭傷腳；另外順便掏掏一粒粒的海瓜子。碩大的肉質，我們在餐廳嚐到了。老祖母的不辭辛苦，做好事外，海瓜子則是給一旁的孫輩帶回台北，我們個個佩服老人的體力。

幾天裡魚味不離嘴，一聽吃米粉麵去，眾人歡呼。再美的東西，不是平常所食，胃會抗議。台式傳統麵竟然觸動了味蕾，米粉和麵，早期台島常見，在馬公漁港附近還有米麵同碗，也有一段故事。到澎湖吃魚外，此店可換換口味，聽聽店主人講故事。

澎湖飲食近年出現不少新味。幾天遊，時間的確不夠。此外，到地貌特殊的澎湖，別忘了地質景觀值得細賞。