

千萬不能錯過的淡水小吃

特刊

記者李榮馨報導

到淡水，當然就免不了他的發源地——老街，這老街除了祖師廟外，最負盛名的就屬小吃了，當然，這裡的小吃不但做得巧妙，也都是歷史悠久，充滿古早味的「熟化石」呢！

◎阿給

淡水招牌特產阿給，是一種將粉絲、魚漿包在豆皮裡的日式關東煮，在淡水可是每家店自認第一的拿手絕活，話雖如此，但根據土生土長的淡水人指點，最老字號的阿給可是位於真理街的淡水三姊妹阿給。

話說三十五年前，一個老阿伯為了服務學生，就在後院搭起了小木板屋，賣起自己最愛吃的阿給，配上自製的豆漿。這一賣，不但大受好評，更成了家家跟進的對象，由於學生族群眾多，因此在三個女兒接手後，將原本三角型的阿給改良成飽滿的四方形，更增添了甜不辣，以滿足嗷嗷待哺的饕客們。

另外，他們也提供冷凍阿給，並親切的指點烹調方法，中南部的同學，還可當作返鄉探親的最佳禮物喔！

阿給 \$ 25 豆漿 \$ 15 甜不辣 \$ 25 老店地址：真理街 6 之 1 號

◎可口魚丸

一家連吃五百塊便當的連戰都說好的平民小吃，不但提供道地的福州魚丸，手工包的餛飩，更是皮薄餡多，配上香噴噴的肉包，真是有一股說不出的滿足感，難怪連平常日都門庭若市，政商大老更是一個個慕名而來，合影留念。

在這教大家吃包子的必勝秘技，一定要配桌上的甜辣醬。肉汁飽滿的包子淋上獨家調製的甜辣醬，大口咬下，在口中融為一體，這種完美的搭配真是讓人捨不得吞下去，真的是連五百元的便當都比不上喔！

如果肉包還不能滿足你，隔壁的阿香蝦捲也是配魚丸湯的好搭擋！十元就能買到的香酥脆，讓遊客幾乎人手一串，生意好的不得了，美美的阿香老闆，只好請大家DIY自己串三個打包。

魚丸湯 \$ 25 餛飩湯 \$ 25 肉包 \$ 10 老店地址：中正路 1 1 巷232號

◎阿婆鐵蛋

老街一信旁的阿婆鐵蛋，也是大家趨之若鶩的地方，大批人潮擠爆整個渡船頭小巷，就是為了那一顆顆黑的發亮的鐵蛋，連隔壁老伯兩盒一百的自製鐵蛋都搶不了阿婆的生意，可說是名副其實的「觀光客殺手」。

據阿婆表示，以前經營的是小麵攤，每天滷蛋的阿婆有一天不小心串門子串的太高興，回來一看，整個魯汁都烤乾了，眼看營業時間就要開始，阿婆只好硬著頭皮上菜，沒想到客人反映非常熱烈，連外國人也嘖嘖稱奇。從此以後，阿婆就以鐵蛋賺養老金，順便替政府做做國民外交。

鐵蛋一盒 \$100 老店：中正路135號之1

◎阿媽的酸梅湯

這裡的酸梅湯可是用美國進口高科技淨水器所過濾的水，配上古早味的酸梅調和而成的，和以往的製作方式不同，所以儘管放心飲用，絕對不會喝到阿媽的裹腳布跟洗腳水啦！

從小喝酸梅湯長大的淡水人，幾乎都是喝阿媽的酸梅湯，因為這個阿媽有個聰明的生意頭腦，開起連鎖店，所以在淡水幾乎都是阿媽幫的，可見，小生意一樣能賺大錢。

酸梅湯 \$25 地址：阿婆鐵蛋隔壁

◎紅樓

紅樓和白樓是二十世紀初，淡水兩位富商的家，只是在一百年後，人去樓空，白樓被改建成一般公寓，紅樓則幸運地成了一家複合式的餐廳，開幕不到三個月就成了各大媒體爭相報導的對象，因為大家都期望這間百歲紅樓能再重現風華。

紅樓共分為三層，一樓為中餐廳，專賣各式各樣的中式料理，不但吃的精緻，一進門的挑高大廳，加上雕花的木椅、青瓷花盆中的幽幽蘭花、大紅木門，著實營造了懷舊之情。

二樓則為藝文中心、展覽館，近期展出「淡水風華再現」的畫展至八月十三日止，不妨前來看看。

三樓是喝下午茶的好地方，下午來這吃塊蛋糕，喝喝特調的飲品，看著夕陽緩緩落入河中，就算沒有情人，不也浪漫的一蹋糊塗！

週末營業至凌晨一點 地址：阿婆鐵蛋對面石梯往上

◎孔雀蛤

俗話說的好，有山就有水，有水就有魚，有魚大家吃。既然這淡水河流經咱們的地盤，怎能不交些過路費呢？因此，河的彼端就做起這門生意了。

八里的孔雀蛤可說是拜淡水的觀光客之賜而嶄露頭角，雖然只有兩家不起眼的店面，但生意卻好到比排隊搭渡輪的人還長哩！

這裡的孔雀蛤不但肥嫩多汁，連附著在上面的干貝也新鮮味美，加上大火快炒所保留下來的原汁原味，讓人不顧形象的大快朵頤。每份兩百元的價格真的是值回票價，「燒」夠大碗。

孔雀蛤一盤\$：二〇〇元 地址：渡船頭26之1號

2010/09/27