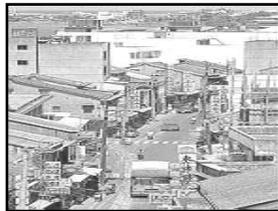


## 淡水老街風光～簡介

淡水最擾攘的一條街，乃是集美食、小吃、老街為一身的中正路，近年來更因不少古董店及民藝品店進駐，也營造出民俗色彩與懷舊風味。時興到淡水找舊情，儘管新式樓房林立，但位於淡水捷運站西側的中正路、重建街、清水街等老街一代，猶可見許多的古早式磚造店舖。而座落期間的數座老廟宇，更反映出本地的開發史：最古老的福佑宮相傳始建於18世紀清雍正年間；文昌祠、龍山寺、興建宮等紛紛於19世紀落成；祖師廟亦相繼於20世紀初落成。今漫步在坡道間，造訪淡水老街，先民的生活點滴猶躍然眼前。淡水港在日據以後漸漸淤塞，基隆港的興起更讓淡水港相形失色，於是沒落成為一座地方小漁港。然而淡水海岸最出名的還是暮色，黃昏時分落日染紅河面一景，早已被無數詩人畫家詠歎。渡船頭有渡輪來往淡水及對岸的八里，許多人登船只為享受蕩漾河上的一番樂趣。從船上，清晰可見淡水河岸沼澤地大片叢生的紅樹林保護區。淡水歷史悠久，也發展出多樣的飲食風貌。緊鄰海岸的中正路上便有眾多海鮮餐廳林立，其中以價廉物美的海風餐廳最受歡迎。小吃方面，淡水魚丸、魚酥、鐵蛋、阿給等最膾炙人口。中正路兩旁林立著眾多魚丸、魚酥店，其中不乏歷史悠久的老店，如德裕魚丸、可口魚丸、味香魚丸、許義魚酥等；耐人尋味的“鐵蛋”則是滷蛋反覆滷製，最後蛋白縮成薄薄的黑色韌皮，氣味香醇。阿婆鐵蛋已有30多年歷史，是淡水小鎮最知名的小吃之一；“阿給”的作法是油炸豆腐皮中塞滿粉絲，在糊上魚漿，蒸過後澆上特製的辣椒醬，便成了這道風味特殊的小吃。



### 1. 三協成餅店

走進「三協成」，迎面即是老闆用收藏的傳統紅龜模具、本土文化刊物等精心佈置的文化櫥窗。而將傳統的糕點改良成時代的口味及包裝，一直也是老店努力的方向，下次來淡水，不要忘了帶幾包蕃薯餅、綠豆凸回家給親友嚐嚐。



### 2. 魚酥

依山靠海的淡水當然還是要以魚產來招待遠來的人客。光是賣魚酥，在中正老街上就有10多攤，可見受人喜愛一般。淡水魚酥是直接拿來吃的小點，香脆可口，每包約40元左右



### 3. 阿婆鐵蛋

要在鍋裡熬上3小時，再撈起來用海風吹乾，並重複手續一星期，才能製成表皮堅硬結實、嚼勁十足的「阿婆鐵蛋」，會是那個美食專家的點子？原來是阿婆一次因為忘了時間，把滷蛋熬過了頭，才發明了這個美味出奇的東西，您想，阿婆不也是天才一個？



### 4. 阿媽的酸梅湯

號稱家傳秘方的「阿媽的酸梅湯」，在淡水發跡事實上是在8年多前。當年在河邊掛著草笠、竹簾的小攤子，就萍著家傳17種中藥材，用土窯熬製出一杯杯爽口、提神、開胃的酸梅湯，而在淡水成為企業化經營的典範。吃脹了淡水小吃，建議您不妨來一杯解解胃。



### 5. 魚丸

這個橢圓柱形的白色丸子，不知讓多少造訪淡水的人留下深刻的印象，也曾是多少外出的淡水人一解鄉愁的恩物。用上等鯊魚肉摻上少許的太白粉，再裹入肉燥，就是淡水最有名的魚丸了。吃起來，就是有濃濃的淡水家鄉味。不過要慢慢的品嚐，千萬別讓魚丸裡滾燙的熱湯燙著了舌頭。



### 6. 蝦卷

淡水街上人手一串、作法簡單、口味可是不簡單的蝦卷，是以新鮮蝦肉和豬肉摻半混合，再以餛飩皮捲好，放入油中炸成鮮金黃色，令人看了就垂涎欲滴。



### 7. 溫州餛飩

皮薄餡多、湯頭鮮美，是淡水這家餛飩店的特色，尤其再佐以紫菜、蛋絲、及小白菜，來上一碗，就是再寒的淡水冷風，也是不足懼了。



### 8. 阿給

「阿給」來自於日文，原意是油豆腐的意思。淡水人把油豆腐中心挖空，填入炒過的粉絲，再用魚漿封口後蒸熟，是一項頗富地方創意的小吃。依照個人喜好淋上不同辣度的甜辣醬吃，風味十足，就是要排上一會隊才能買到，也是值得。

