



海鮮檔名Oasi del Riccio，遇上周末周日人潮如鯽。



亞得里亞海的海膽，味道甘濃。



## 亞得里亞海 最鮮活的味道



資深傳媒人

圖、文：梁家權

「向海邊去，SP90公路第25路段，開車30公里就會找到！」問美食何處是，地頭蟲在手機谷歌地圖上指指點點。沒有門牌，網絡上沒有任何資料線索，似乎惟老饕才識途！

來到南意大利這隻靴的鞋跟位置，當地人說法薩諾（Fasano）不能不去，只吃一次海鮮也不枉此行，沒料到他推介的是在海邊的寮屋式海鮮檔，更沒想到檔口炮製的海產，竟是從前面深藍的大海撈捕得來的。中國人說的「靠山吃山，靠水吃水」，放諸亞得里亞海（Adriatic Sea）的法薩諾也相當傳神。

亞得里亞海屬地中海一部分，在意大利半島與巴爾幹半島之間，千百年來因宗教、民族衝突，巴爾幹半島大小戰爭沒完沒了。亞得里亞海風雲多變，但海裏的魚蝦蟹蜆貝螺，飽食東西兩個半島的豐富資源，肥美得不可方物，成為南歐重要的海產寶庫。

檔口老闆隨時派人潛落大海撈捕，根本連漁船也不需要，即撈即開即食，跟在漁排撈起養殖的不可相提並論。天生天養，算不算無本



蛙人潛落亞得里亞海撈捕海中鮮，即撈即吃！



生吞青口，甜和滑足以令人回味再三。

生意？其實周圍還有好幾家有規模而且企理的海鮮餐廳，但地膽說識食一定來這檔。不要問為甚麼，只要信！

便宜是肯定的了，平到你唔信，但抵食與好食之間不一定有等號，而從清澈海水裏撈上來的，一個「鮮」字，講完！坦白說，若不親眼看著蛙人從海裏撿出一抽連海草的青口，說是哪個海的海產也可以，誰吃得出來？

生蠔吃得多，吞活青口未試過，工人開了一隻青口便遞過來。早在檔內看到不少檯客人都生吞這肥美之物，已不時吞口水，人一

世物一世，一手接過便往嘴裏送。仔細咀嚼，沒有蠔的特別腥味，卻好滑好甜！

八爪魚，烤最好；海膽，別小看它的殼，甘濃不輸北海道馬糞海膽，生吃或烹調意大利麵堪稱一絕；小紅蝦，榨兩滴西西里檸檬汁刺身吃無以尚之。哪種海產怎樣吃，要信老闆的推薦。

碰上假日，客人由早排到晚，等候入座等閒有幾十人，等半個鐘至一小時是閒事。檔口沒有一個員工是慢慢行的，捧着多碟東西的侍應以凌波微步在客檯之間欺身而過。為甚麼侍應如此忙？開青口開海膽處理海鮮的工人多過侍應。



炭烤八爪魚，香且軟！