

## 流動的饗宴

講者 徐仲

「如果食材是土地的媒介，料理是不是宣揚族群的旗幟？」

內心浮起這個疑問，看著手上一長串的美味推薦名單，感嘆於咱台灣人對於飲食的熱情。自從我打算策劃一趟「以食物認識高屏溪」的旅程時，一些家鄉在高屏溪流域的朋友，紛紛提供心目中的好味道，有些是數十年老店，有些是巷子內的攤販，有些是傳家食譜，有些是公認的地方性料理。

在此之前，我並非沒到過高屏溪，然而每次都是為了拜訪食材，偶爾和農人共享地方料理，對於這些美味回憶，記憶都是片段狀。從來沒有仔細思考，究竟兩個鄰近地區的料理，是否有差異？

我認為料理是很複雜的問題。因為料理和「人」有關，而「人」就是複雜的源頭。同一款食材，經由不同人處理，呈現的風味就不同。物以類聚，人以群分，套用徐克電影中的名言：「有人的地方就有江湖」，有了江湖，也就有了派系（族群），料理往往擁有共識，俗稱地方味。換句話說，研究地方味，可能要探討族群分佈、民族個性、土地特質或是某些無法歸類的創意發想。

我扳動手指算著，光是在高屏溪流域中，就有著南鄒族、布農族、排灣族、魯凱族、平埔族、客家、閩南、外省移民、滇緬義胞以及東南亞新移民等，這些族群的料理，有些我很熟悉，有些則毫無頭緒。零零總總的資訊，委實讓人心亂。因此我多年來對於地方味的心態是：「享受當下。」直到現在，手上握著一長串的店家名單，才能全面性地比較這些地方味。

打開高屏溪流域的地圖，如同玩著軍事遊戲的指揮官，我將每份名單化為旗幟，一面又一面插在地圖上，沿著河流，漸漸地，一份高屏溪流域的美食地圖漸漸成形，值得玩味的地方也隨之顯露。

順著地圖上的河流，我將手指移到高屏溪的出海口，河流西岸是高雄林園區，這兒有道鴨肉飯，採用熬煮鴨肉的高湯煮飯，飯煮好後，取出鴨肉，然後將青蒜以鴨油爆香後，拌入飯中，想吃鴨肉的話要另外單點，非常特別。

類似的米食地方味，還有屏東萬丹鄉的「萬丹飯湯」，這是萬丹鄉民為了提供割稻工人的午餐，以雞骨和洋蔥熬湯，滋味十足。另外美濃的「菸葉飯」，也別具特色，並不是採用菸葉包裹的飯包，而是指農忙時在菸田旁享用的便當，然而獨特的名字讓人有諸多聯想。在美濃區旁邊的高樹鄉，每逢清明時，為了紀念忠勇

公，會將芝麻添進飯粥，稱為「細沙粥」，也算是獨特的米料理。然而最讓我感興趣的訊息，在於這些年的大量東南亞新移民，他們會以芭蕉心煮鹹粥，不知未來會不會成為高雄旗山區的特色？

與米有關的料理還有「粿」。最負盛名的自然是高雄甲仙的芋頭粿，然而樣式最多的應該在鳳山市的赤山莊，此處還有十多戶以傳統方式蒸粿的人家，諸如紅龜粿、芋頭粿、年糕、發糕等，還有台灣北部少見的「九層粿」，微甜不膩，滋味滿分。另外一款理應稱為粿的「花生豆腐」，分佈在美濃等六堆客家大本營中。

在我眼中，高屏河流域最特別的米料理，應該是板條吧！在屏東九如鄉稱板條料理為滷粿，也就是泡在大滷湯中的板條。至於高雄美濃區的美濃板條(美濃人稱為面帕板)，上頭的淋醬多為油蔥醬，且會配上兩片白切肉。如果想淋上肉燥，必須到有些距離的屏東內埔鄉。而最奇特的吃法，我認為在屏東萬巒鄉，那兒的板條以番茄醬快炒。

這些多元化的米料理，似乎正突顯屏東平原與水稻之間的關係。然而地域差異的變化不僅在稻米。以豬腳來說，在屏東里港鄉，知名的餛飩豬腳以清水燉煮豬腳，不遠處的萬巒豬腳以醬油和甘蔗燉滷，在里港鄉北方的高樹鄉，習慣以原住民常用的樹豆燉豬腳湯，至於附近的高雄旗山區，近幾年則興起了藥燉豬腳。

豬腳的變化這麼多，何況豬肉料理。最具號召力的代表，應該是布農族的傳統烤全豬，這個族群多分佈在高雄的那瑪夏區和桃源區，正是高屏溪的源頭。另一道已經是刻板印象的石板烤山豬肉，在高屏河流域的許多原住民料理店都找得到。對我來說，最特別的是排灣族的奇拿富(Chi-Na-Vu)(魯凱族也有類似食物)，只要順著荖濃溪的支流隘寮溪，一路來到屏東的三地門鄉，就能吃到這款外頭以甲酸漿葉，內裡以芋頭乾粉和豬肉共裹的排灣族美食，近幾年還發展出不同口味，配上原住民自釀的小米酒，享受極了。

平地的豬肉料理，除了美濃地區的客家封肉及客家肉丸外，值得一提的還有屏東萬丹鄉的蔗香煙肉。這道菜突顯早年習慣以甘蔗燻製肉品的傳統。另一款較冷門的是在里港鄉稱為「錦灑」的滇緬菜，看過柏揚先生寫的戰爭小說「異域」，便會了解這段歷史。

在蔬菜方面，除了客家常見的冬瓜封、高麗菜封外，特別的有美濃區的「炒野蓮」，還有甲仙區的「炒芋莖」(美濃也有)，這是節儉農家的鄉土菜，另外一款紀念抗日烈士的「保成仔菜」，就是山萵蒿炒薑絲，也是甲仙區獨有。

喔！差點忘了，在美濃及高樹有道「蘿蔔板」，不同於大家熟悉的蘿蔔糕，將蘿

蔔絲與麵粉混合，加上些許調味料，下鍋煎得香酥脆爽，真是好吃。

至於餐後甜點，在高屏溪最不缺乏的就是水果，許多冰品店的現榨果汁皆是一流。其中以旗山區的香蕉冰和甲仙區的芋頭冰最知名，還有產於萬丹鄉的紅豆車輪餅，絕對不能漏掉。

就整張地圖的標示看來，高屏河流域最被推薦的還是客家料理，尤其是處於美濃區一帶，比如酸菜炆豬肚、炆封肉、排骨炆蘿蔔、肥湯炆筍乾等「四炆」，還有客家小炒、薑絲炒大腸、鴨血炒韭菜、豬肺黃梨炒木耳(俗稱鹹酸甜)等「四炒」，都是到當地必吃的經典料理。相對之下，反而是原住民的料理較少被提及。

經過這一番比對，高屏溪的美食資訊頓時有了邏輯感，看到地圖上滿滿的記號，沿著河流，一路錯綜分佈，這些鄉里彼此相距不遠，卻各自發展出有特性的烹飪法，真是好玩。這條帶狀的美食地圖，讓我想起美國文豪海明威的鉅著，以及他在書中寫給友人的句子，稍稍將改寫後，我將這句話寄給所有提供美食訊息的朋友，感謝大夥兒的協助。

「如果你夠幸運，在年輕時走過高屏溪，那麼高屏溪將永遠跟著你，因為這是一席流動的饗宴。」