

# 東港肉粿 與雙糕潤

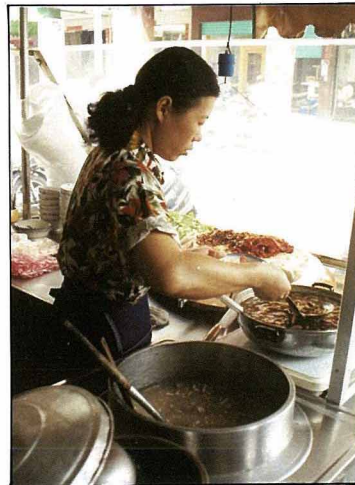
**屏**東縣東港鎮是個靠海小鎮，每3年舉辦一次的「東港王船祭」，是很有地方特色的傳統活動（請看本期78頁），「東港肉粿」更是廟會期間最叫座的地方小吃。在來米做的粿，配上內容豐富的佐料，外華內實。以蝦皮、虱目魚肉、香腸、豬肉片為配料的肉粿，有東港的特色：海鮮。每碗25~30元，東港街上很容易找到。

以糯米和黑糖為原料做的「雙糕潤」，因上下深淺兩色而得名，口感很好，是東港鎮上很特殊的粿品。目前只有一位邱姓業者以「糯糯婆」名號，在東港菜市場上賣，每天只賣1個小時，「限時限量」。已經祖傳四代的「糯糯婆」，也歡迎訂購。

台南市成功路的光復市場，也有一個攤位在賣「集糕潤」，兩層白皮，中間黑糖做餡，再舖上芝麻，看起來有點像「九層糕」，但「九層糕」是在來米做的。台南的「雙糕潤」業者很保守，堅不吐露姓名、住所和內餡材料。業者保密的態度，就像「雙糕潤」的口感一樣，耐人咀嚼。

在屏東市賣東港肉粿的林月梅，是東港媳婦。

東港肉粿有海鮮特色



祖傳四代的東港「雙糕潤」。

台南「雙糕潤」很像九層糕。

