



■地方小吃，是鄉村行腳的一大樂趣。



■東山肉丸，現炸現吃。



■滷鴨頭，好滋味。

# 東山鄉小吃

**台**南縣東山鄉，舊名「番社」，是個偏遠山城。桶柑、柳丁、洋香瓜、龍眼等果樹，是東山鄉的經濟命脈。洋香瓜產量台南縣第一，隧道式的瓜棚，十分好看；傳統土窯烘焙的東山龍眼乾，風味特殊。不過，到東山一定要嚐嚐這裡的地方小吃，才不負此行。

東山鄉市街的「藍記」小店以「東山鴨頭」出名。說它小店，並不為過，因為它只是騎樓下的一處小攤，很多人不相信，它竟是著名「東山鴨頭」的創始老店。

「藍記東山鴨頭」老闆藍武雄，因家庭經濟欠佳，十多歲就跟著父親擺攤販賣燒烤滷味，貼補家用。每天製作好燒烤的滷味後，便以

手推車從老家「東勢角」，推到東山市街來賣。藍武雄二十多歲時，父親過世，從此接下小吃攤，但他覺得父親賣滷味種類雖多，但所賺有限，乃決定選擇單項販賣，並以特色來吸引顧客。

藍武雄發現燒烤滷味中以鴨頭的銷量最大，便決定只賣鴨頭。事實上，「鴨頭」僅是個總稱，包括脖子、鴨管、翅膀、鴨腳等部位。他一邊賣鴨頭，一邊改良口味迎合大眾喜好，終於打出「東山鴨頭」的知名度。

另一樣特色小吃「東山肉丸」，口味有異於各地的肉丸。

「東山肉丸」三十多年來，也一直使用騎樓下的小攤，且不立招牌，但是東山



■「藍記東山鴨頭」，其實就一個小攤位。

的鄉親及外地的「食客」，都知道來這裡，尤其假日騎樓下座無虛席，人潮滾滾。

手工製作，每炊只蒸一層，現買現炊現吃，在小攤賣場油炸後的肉丸，再塗上特製的米漿，陣陣芳香，教人吃了還想再吃。

遊訪東山，品嚐地方小吃，也是很另類的休閒方式。