

許多到屏東的遊客，為了能享受美味的萬巒豬腳，都不惜親自走訪一趟，到萬巒品嚐豬腳；在杯盤狼藉後，還要帶些回家與老少一起分享。

萬巒豬腳的來源，據說是在日據時期，有個住在萬巒市場旁的林姓小販，賣麵之餘兼營紅燒豬腳出售，台灣光復後，生活水準日漸提昇，他靈機一動就改賣起紅燒豬腳。由於他所調製的紅燒豬腳，吃起來香脆、有彈性又不油膩，廣受一般民眾所喜愛，因此一傳十、十傳百，大家都知道萬巒市場有種風味獨特又好吃的豬腳。於是，來此吃豬腳的人越

來越多，萬巒豬腳的名聲，便在全台灣不脛而走。

台灣舊時社會中有長輩過生日，一定要吃豬腳麵線，表示延年益壽，如果有人近來時運不濟，想補補運氣、去去霉氣，一定要吃豬腳，以求吉利。因此，台灣居民對豬腳的吃法，有相當的研究，否則怎麼對得起「豬腳」所肩負的重責大任呢？豬腳的吃法，台灣有清燉和紅燒兩種，萬巒豬腳是屬於紅燒，不過由於它滷製的過程十分特別，具有特殊的滷製秘方，又以冷食為主，與一般熟食不同，萬巒豬腳也因此成名。

豬腳本來是客家筵席上一道有名的菜，烹調秘方經過代代相傳，使豬腳逐漸在各類菜餚中脫穎而出。萬巒豬腳的製作，首先要留意豬腳的肥、瘦是否均勻，買回的豬腳，第一步是除毛，光是這個手續就要耗上不少物力和人力。除毛後，接下來是浸泡冷水，再以特製的刀來刮除未脫的毛。

豬腳的美味，主要就在於它獨特的滷煮調配秘方和火候的控制。滷豬腳的秘方各餐廳各有特色，其實也是相去不遠，大略有醬油、糖、鹽、蒜泥、香料及一些中藥，由於關係到餐廳的食譜機密，這些紅燒滷製佐料，都不輕易外傳。

放中藥材是為吸去豬腳中的厚層脂肪。一隻豬腳購進後，經過徹底處理到滷製完成，大約會減輕四分之一的重量。每鍋平均約滷製30隻，而一隻完全處理好的豬腳，至少要經過3次的滷煮。因此，萬巒豬腳之所以能聞名中外，它的製作功夫的確消耗了無數的心血和時間。

顧客一致認為，萬巒豬腳不但嫩而不肥，而且皮脆肉香，冷盤熱切都適宜。所以每日上門顧客絡繹不絕，四面八方遊客都來品嚐，確為萬巒地方賺取了大筆財富。 圖

萬巒豬腳 名滿寶島



■ 慕名而來的食客絡繹不絕。