

# 構築南台灣的美食地圖

## 2005高雄區地方料理經典美饌發表會

文圖／吳鵬欽



旗山鄉農會代表以水果裝飾香蕉年糕，圖左即是香蕉年糕糖

南台灣的天空，豔陽高照。陽光，賦予南台灣無限的生機：特殊的風土氣候，孕育豐饒多樣的物產，獨特的地景、人文、生態面貌，也隨之展開。

### 地方物產·經典料理

從省道直驅而下，進入高雄縣湖內鄉，迤邐的鰻魚塢直到天際；再往前行，到了路竹鄉，大片的番茄園及青江菜園映入眼底；而岡山鎮除了羊肉外，所生產的地瓜、毛豆香甜可口；東側的燕巢鄉是水果之鄉，旗山鎮的香蕉園蓊蓊鬱鬱、結實累累；西邊的彌陀鄉則是虱目魚的故鄉；再往南行，屏東縣東港與林邊的海產、枋寮鄉的魷仔魚……

這一切，都是南台灣的農民用心與土地相伴的成果。11月3日，在2005高雄區地方料理經典美饌發表會中，農漁特產幻化成一道道美食，表達對這片土地的愛。

### 高手過招·創意比試

這場地方料理經典美饌發表會於11月3日下午在高雄縣圓山大飯店龍鳳廳舉行，網羅南台灣各鄉鎮市農漁會22個團體所屬烹飪班料理高手參與，利用在地、當令的鮮活食材，一展拿手絕活，比美味、展創意、秀巧思、論美感、講造型，3個小時的發表過程，觀眾彷彿參加了一場芭比的盛宴，如同電影

中接受芭比邀約的賓客一樣，親臨其境，才發現原來美食也可以洗滌人的心靈。

發表會中，每道菜均由兩人負責，一位口述介紹、一位示範作法，家鄉的農漁特產在她們的熱情與巧手下，成為令人垂涎的佳餚，使此次盛會宛如台灣美食界的高峰會議，和藹可親的媽媽們，表達了尊敬食物、熱愛家鄉的情懷。



發表會由高雄區農改場黃賢良場長主持



這艘創意十足的船，捨不得吃，還是帶回家吧

## 帶動銷售·活絡經濟

主辦單位高雄區農業改良場今年係第三次舉辦，場長黃賢良主持開幕典禮時表示，活絡農村經濟向來是台灣農業政策的主軸，而研發具有地方特色且符合健康、精緻、多樣化的美饌料理，帶動農村服務業及農產品銷售，則是多元銷售的關鍵環節，在經費不多的情況下，

農改場依舊堅持，因為這是理想、也是使命，只有繼續做下去才對得起鎮日在秧田中汗流如雨的農人。

承辦人員曾玉惠說，發表會中的佳餚大多是烹飪比賽得獎料理，參加者都是熱愛烹飪的農家婦女，她們平時少有站在舞台上的經驗，但為了推廣一手研發的健康美食，她們克服了恐懼與靦腆，一再演練，希望在發表會中能有專業化的表現，畢竟中華美食永遠走在世界美食界的頂

端，美食發表會只是一個起步。

曾玉惠細數過往發表會的成就，掩不住喜悅。她說，發表會一年比一年進步，參與成員居功厥偉。難能可貴的是，她們不計酬勞，雖然每組僅補助1000元材料費及600元出席費，仍然熱情參與，期望讓農村質樸與精緻的一面更廣為人知。



桃香阿拜



黃金傳奇



回味無窮

## 香蕉年糕·媽媽味道

旗山鎮農會的李枝利及陳美惠展示「香蕉年糕」，已是阿嬤級的李枝利對小時候媽媽作菜時的香蕉油味道懷念不已，由於旗山盛產香蕉，她特意以香蕉為材料，製作年節應景的年糕，她甚至自行以糯米研磨製成糯米粉，而捨棄市面販賣已處理好的糯米粉，造型方面更是講究，鋪上香蕉切片及櫻桃，酷似水果巧克力蛋糕，還可切成小塊，作成年糕糖果，香蕉與年糕的香甜味道不僅不衝突，反而融合出誘人的口感。

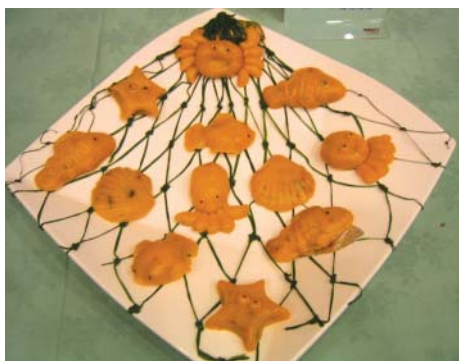
從阿嬤的雙手，讓人感受到媽媽的味道是如何形塑我們的文化、影響我們的生活，這種





百年味道的傳承，正蔓延在我們生於斯、長於斯的所在。

## 鮮果奇蹟·巧思創意



陽光海戀



鮮果奇蹟

燕巢鄉的菓子名聞遐邇，此次發表會中示範的「鮮果奇蹟」，則向美食界推薦「燕巢製造」的芭樂。「鮮果奇蹟」作法係先將芭樂切半去子，形成一個宛若杯子的容器，再填入以火腿條、小黃瓜條等製成的果凍，不僅吃起來十分爽口，且極具創意。

羅馬，不是一天形成的；奇蹟，也不會從天上掉下

來，一顆果實得經過多年的孕育成長，一個巧思則需要媽媽們多年的經驗累積。

## 加巧克力·菱角絕配

高雄市雖是工業城，其實也有農業經營。高雄北邊有許多菱田，具實驗精神的媽媽們，利用菱角作成各式各樣可口的點心。巧克力加菱角好吃嗎？不要懷疑，經過陳貴蘭、王鍾琦的多次實驗，調配出一個黃金比例，嚐過的人都說真是絕配。現場還有許多菱角造型的酥餅，許多人以為是模子做成的，其實全是媽媽們以捏麵人的技術純手工製成，讓人不得不佩服媽媽們的多才多藝。

其他如高雄縣烏松鄉農會、大寮鄉農會、鳳山市農會、仁武鄉農會、梓官鄉農會、路竹鄉農會、湖內鄉農會、彌陀鄉農會、岡山鎮農會、甲仙地區農會，屏東縣鹽埔辦事處、林邊鄉農會、內埔地區農會、恆春鎮農會，也都以充滿巧思的菜餚，表達濃濃的在地關懷。

## 阿里鳳凰·獵人便當

此外，漁會也不讓農會專美於前。屏東縣枋寮鄉素有魴仔魚的故鄉之稱，此次枋寮區漁會一口氣展出兩道魴仔魚料理：「魴裡纏綿」及「陽光海戀」；彌陀區漁會則介紹一道曾獲得烹飪冠軍的料理「回味無窮」，以彌陀鄉的特產虱目魚為食材，由陳亮文、梁黃春霞示範。她們表示，農業社會時代，祖先曾以醃漬法將過剩的虱目魚保存下來，如今此種保存方法已漸被遺忘，她們希望該道菜餚讓祖先的智慧得以繼續傳承。

發表會中，讓人印象深刻的還有原住民烹調示範，由羅英妹、黃玉平代表高雄縣茂林鄉公所展示以道地的魯凱族小米、糯米、豬肉為主要食材，製作有「獵人的便當」之稱的「阿里鳳凰」。這個「便當」充分展現原住民的生活智慧，利用隨處可見的林投葉製成風味獨特的「捲壽司」，維繫著在外與獵物博鬥的獵人與家的情誼。

## 物產美食·緊密結合

壓軸的高雄縣桃源鄉公所更是一奇，曾獲得原住民烹飪冠軍的高惠雄，以獨特的食材選擇與創新的烹飪手法表現其專業的魅力，介紹四道菜「黃金傳奇」、「梅汁排骨」、「桃香阿拜」、「三鮮猴頭菇」，都是利用桃源鄉當地生產的愛玉、梅子、月桃葉、猴頭菇作為食材。「黃金傳奇」係將愛玉油炸至金黃，嚐起來酥脆不膩；「梅汁排骨」清淡爽口；「桃香阿拜」呈現極簡單純的概念；「三鮮猴頭菇」則標榜健康養顏，傳統的原住民料理，在他手中，展現全新的生命力。

這場美饌盛會不僅是物產與美食的緊密結合，藉由烹調及飲食，也讓人找到傳承的力量，驚奇之外，品嚐著熟悉卻曾經失去的味道。就是這個味道，讓我們知道我們從何而來，又將往何處去；人與土地是這樣，作物料理而成的美食，也是如此。

圖