



旗山印象

旗山，高雄的山城大鎮，再就是香蕉了。這不外是一般人對旗山地理位置與特產的刻板印象。但是，一向作為地方最重要的農產——香蕉，事實上她不只載負著旗山的生命傳承，也經由餐飲的不斷創意研發，而有了生機。為了印證此一產業脈動，筆者特別走訪了以下兩處「蕉」氣十足的餐飲店，以饗讀者。其一是「米堤咖啡廳」，其二是「枝仔冰城」。

米堤咖啡廳 — 創意十足的香蕉食譜

座落於旗山老街後段的仁和街上，由陳芬蓮女士創店至今已12年的米堤咖啡廳，雖名為咖啡廳，但實際上卻是一家不折不扣的「香蕉

「蕉」

氣十足 話旗山

文圖／廖凡琇 高雄餐旅學院西餐廚藝系



陳芬蓮巧手創作香蕉點心

之屋」；在此，可領略、品嚐到香蕉入點、入菜的精髓。據稱，在陳女士的巧手下，香蕉不僅是天然、美麗的美食配飾，更是最佳的天然食材；往往，她可

依不同熟成程度的香蕉，作出不同的產品，諸如香蕉貝果、香蕉鬆餅及香蕉餅乾等創意點心。在此，只要眼明鼻通，必能看盡、嗅出製作不同產品的各種不同顏色、風味的香蕉泥。

至於香蕉入菜方面，陳女士的獨特偏方，就是採用生蕉，經剝皮水煮後，即可順



香蕉排骨煲



香蕉冰淇淋



香蕉清冰

香蕉食譜了。

枝仔冰城 —「聳」又有力的冷熱搭唱

由中山路上一眼望去，不難看出一棟醒目紅色而「仰之彌高」的大建築物，那可不是旗山鎮的地標——枝仔冰城嗎？這乍聽下「聳」又有力的店名，任誰都難以想像它可也是台灣餐飲界的老古董呢！從1926年開店至今已80年歷史的枝仔冰城，創於鄭城先生，隨後一脈相承，共同秉持著親切的服務態度、嚴格的品質要求，務必要讓每位客人的每一枝冰棒，都是如假包換的真材實料。至今，枝仔冰城所賣的冰品，真活像是博物館內的古董，例如會讓五年級生及更年長者回味無窮的香蕉清冰、香蕉冰淇淋，以及香蕉雪糕等產品。

除冰品以外，枝仔冰城竟還賣起非常受歡迎的香蕉排骨煲餐，頗令人刮目相看。但是，這冷、熱搭唱的餐飲組合，卻也為枝仔冰城打出名號，而且服務之便捷，網路訂購嘛也行得通呢！

走訪至此，讓人不再有「夕陽的香蕉產業」之嘆；取而代之的，可是風華再現的蕉香之詠呢！



利去除澀味，再沾蒜蓉醬油一起食用，這是最簡單、最天然的食用法。除此以外，它更可以應用於各式各樣的烹調法，憑其吸料性強、口感佳、營養豐富，陳女士可已創作出好多好多耐人尋味的



旗山香蕉



原產於印度喜馬拉雅山麓，有北蕉、芭蕉、仙人蕉、矮腳蕉、紅皮蕉等品種。每公頃定植株數1,800~2,000棵，吐穗至可採收所需時間，夏天約2個月，冬天長達4個月；工作繁多，分苗、栽種、灌溉、施肥、插支柱、綁繩子、套袋、摘香蕉蕾、採收、刷洗、繳香蕉；採收完要剝「芭蕉樹」、掘「芭蕉頭」。

旗山香蕉產業於1930年代與1960年代最為輝煌，「蕉城」之稱不脛而走。

然而，日本市場的占有率，由早年全盛時期95%下滑至10%，近年僅3%，不可與當年同日而語。

（選自2007旗美九鄉鎮作物月曆，財團法人鍾理和文教基金會製作）

攝影／曾文田

