

甘蔗與豬腳

撰文：蔡易澄

在我的舌尖上，一直留有花蓮客家甘蔗豬腳的滋味。

位於花蓮中南部的光復鄉，早年以糖業發展為主，需要大量的勞力人口，吸引了不少刻苦耐勞的客家人前來打拚。大富和大豐 2 個小村落，聚集了不少移入的客家蔗工，形成了縱谷裡獨特的客家小村莊。因而在光復糖廠附近，除了有特色的原住民料理，亦有以客家料理聞名的小餐館，讓旅客能品嘗獨屬於在地的美食。



「在我的舌尖上，一直留有花蓮客家甘蔗豬腳的滋味。」

我自幼生長在高雄橋頭，家鄉以臺灣第一座糖廠為名。在異地見到同樣經歷糖業轉型為觀光業的村落，自然感到某種親暱感。倒不是說我曾經歷過糖業興盛的年代。像我這樣 20 幾歲的年輕人，在小鎮裡看得最多的人是觀光客，以及隨著父母親就業而陸續搬遷至都會的同學。就連我自己，後來也跟著父母親北上離開。光復與橋頭都很類似，在糖業衰落以後，小鎮只剩少數的在地人。

我曾造訪過大富村的一間客家料理餐館，主打創意料理，結合了小村落過往的蔗工歷史，許多菜都有甘蔗的身影。舉凡甘蔗筍、甘蔗佐南瓜等，在各道菜裡擔任主角或配角。而他們的招牌菜，則是以甘蔗為基底的滷豬腳。除了客家豬腳典型的Q彈口感，瘦肉與肥肉分

明，入口的時候更額外帶有淡淡的甜味。豬腳一向講求鹹甜的勻稱。無論過鹹或過甜，都容易暴露出豬腳本身的油膩感。使用天然的甘蔗食材，不同於精鍊後砂糖的直白，獨特的清香讓甜味有了優雅的轉折。我吃了一口甘蔗豬腳，便記住了這股好滋味。

漢人嗜吃豬腳。早年豬為富貴的象徵，只有特殊的節慶裡才可能大啖一番，豬腳更帶有「富足」的意義。而每個人家中，又都有各自的古早味豬腳。上從豬腳的處理方法，下至滷包的內容物，料理的細節決定了味道的層次。作為閩南家庭，去血水的方式是將豬腳以清水



燙熟，不似客家人以乾炒來入味。年節返鄉時，我偷偷看著正在滷豬腳的阿嬤，想知道我們家是否有因應糖業而發展出獨門的特色。不過阿嬤只簡單倒了醬油和砂糖，悶煮了一個多小時。因為南部燥熱，家裡的豬腳以鹹為主軸。雖是記憶中的味道，但煮法稀鬆平常，跟我的想像有些落差。



疫情期間，以去霉運、保平安之名， 我滷起了豬腳， 想滿足我那與美食隔離好幾週的胃。

我想起了甘蔗豬腳的滋味，便想在阿嬤的食譜下私加改良，以甘蔗來替代砂糖。不過，臺北市場難尋甘蔗，只好倒入手搖飲料店的甘蔗汁。但最終成品上，與家鄉或光復的味道又相差甚遠，不知是哪個步驟做錯了，最後含恨地啃完豬腳。

我總不自覺地想起大富村的甘蔗豬腳，好像那是我錯失的另一個家鄉味。生活在瘟疫蔓延的世界，我那拙劣的廚藝，更讓我產生了莫名的鄉愁。我會忍不住想像，在那個什麼都沒有的年代裡，難得的豬蹄膀與甘蔗，為家人滌出了清甜的安心感。有的時候，人們只需吃得一口美食，就能在不穩定的生活裡，找到屬於自己的歸處。



蔡易澄

高雄人，畢業於國立臺灣大學臺灣文學研究所與國立東華大學華文系。於2019年以龍瑛宗的作品〈夜流〉、〈斷雲〉為發想，創作〈夜流〉並獲得後生文學獎短篇小說組首獎。曾於《華文文學與文化》期刊發表〈自我的猶疑——論龍瑛宗的杜南遺書寫〉。現正執行《陸續漂流》短篇小說集計畫。

我的

家常味

| 食材 | 豬腳、甘蔗汁、薑片、醬油、米酒、滷包

| 作法 |

- ① 先將豬腳去毛。丟入清水中煮滾後，將去掉血水的豬腳洗淨。
- ② 先以中火將薑片爆香。隨後放入豬腳、少量醬油，定期翻攪，將豬腳每一面都均勻上色。
- ③ 把滷包、甘蔗汁都倒進去，再度煮滾。
- ④ 依照個人口味調整滷汁的甜鹹度，可適度加入一些醬油或水。調味完後，再倒入米酒。
- ⑤ 蓋上蓋子，以小火滷1個半小時，甘蔗豬腳就完成了。



甘蔗豬腳

蔡易澄