

眷村年菜有人間美味有家鄉味更有人情味

節氣一過了冬至，眷村內的氛圍，便像是緊挨著農曆新年似的。部份講究的家庭，會在臘月初八時，熬上一鍋穀香摻著乾果香的甜粥，讓家中老小暖暖脾胃。以粥料來說，自然不像從前在故鄉時所斟酌的排面，但這份過臘八的情懷，能夠靠著糯米、紅棗、桂圓的溫熱來維持，總算是聊勝於無了。

眷村年菜大江南北不細究籍貫

若言「眷村年菜」，似乎不怎麼準確。想著村內的住戶，大多來自不同的故鄉，雖然平日的料理方式受經濟條件所限，而逐漸演變為一種省錢、省力、省時的形態，但在重要的年節時分，其對於故鄉料理的堅持性，卻紛紛得以顯現出來，一來是為了祭祖，二來也為了遙思那份過往的鄉愁。因此在料理呈現方面，言之「眷村內的年菜」，則較為符合那個時代的屬性。

恭恭敬敬地對祖先上供。

與台灣本地不同的是，本地多將蒸好的發糕插上各類裝飾，上供至過完元宵才收下。而北方家庭則是在初三過後便將饅頭收下供桌，眼見那些收下來乾得發硬的饅頭，也只能由料理者或烘烤、或切片乾煎加以分食，跟著往肚皮一吞便完事。更有些心靈手巧的人家，會在饅頭上鑲起幾顆紅棗，作為「來年早(棗)發」的寓意。而饅頭在蒸製時，蒸籠內所迸發出的麵香及棗香，亦毫不吝嗇地瀰漫至村內各個角落。

煙燻臘肉是兩湖川蜀的專利

恭恭敬敬地對祖先上供。



饅頭上鑲起幾顆紅棗，作為「來年早(棗)發」的寓意(左圖)。北方家庭的年菜，元寶(餃子)不可少(右圖)。

眷村內，北方故鄉與南方故鄉的年菜，無論在風格與口味，雖說差異皆甚，卻也不至於分類的小裡小器，好比以本幫菜系為主的家庭，並不會特別區分與淮揚菜的細微之處，原鄉膠東地區的家庭，亦未必非得與高庄、河南老鄉的饅頭加以別類，而使盡力氣地反覆噲麵不可。總之情懷是情懷，但討個來年吉利，萬事順心的意頭則更為重要是也！

北方家庭的年菜中，元寶(餃子)必不可少，大白菜於此季節汁豐味潤，加上鮮豬肉成餡，兩手一掐便能投入滾水。待出鍋後，頂著氤氳熱氣給佈上了桌面，蔬甜而肉鮮，對一家老小來說，除了口腹充盈，更有著血濃於水的感動。若是雙勝氣力足夠的北方人，更是得掄起手，揉起幾個大饅頭，

【高雄美食攻略—在地美食系列之161】

Room18餐廳新開幕隱藏版美食正夯

新開幕的Room18位於鳳山中捷運站附近的社區，寬敞新穎的裝潢擺設很用心，走深墨綠色調，充滿歐洲風格，營造出超高的質感，運用當代藝術畫作、潮流庫柏力克熊等裝飾，營造出好拍又舒適的用餐環境，IG討論度破表。

平價的義大利麵與燉飯，可以先選擇醬汁，再選擇搭配的食，加點附餐有湯、麵包、沙拉、飲品。義大利麵本身主的軟硬適中，份量比想像的多，蒜蓉也下的很重，蒜味十足，而且可事先調

整辣度。還有中價位的排餐可以選擇，人氣排餐：雞、豬、羊、牛通通有，高人氣主打帶骨小羔羊，肉質細緻多汁，搭配芥末籽與馬鈴薯泥超幸福，這款頂級排餐來Room18必點。

麵條炒得夠香入味，還有洋蔥、九層塔、鴻禧菇、小小的生菜，很引人食慾，收汁收得夠乾，口感不是很硬，吃到最後也不會軟爛。奶油白醬香煎牛排燉飯，牛排即使九分熟，吃起來還是軟嫩有咬勁，燉飯吃起來是熟透的口感，不至於到軟爛，保留一點顆粒感，白醬口味不錯，沒有不舒服的甜甜奶味，也沒有過度的起司味搶戲，整份吃完也不嫌膩。



Room18的排餐。

就，鯉魚菜在年節時，煮鍋米飯，配著點鹹菜、腐乳而草草了事的大有人在。因此，有些條件勉強能對付的家庭，總會將豆干、海帶、牛肚、腱子肉上灶，浸煮一鍋南北皆宜的「滷菜」，再派出家裡的蘿蔔頭，拎著小食盒，送往獨居眷戶中，分享這份年節的氣息。運氣好點的，說不定還能收到一個長輩硬塞給你的小紅包而興奮不已呢！

眷村中，數不盡的年菜掛一而漏萬，端視家庭的經濟和人力狀況而成

拾一鍋什錦鍋慰問鯉魚榮眷

年菜在眷村內，不僅僅是上桌應景之物，更像是一種對於時間的尊重。或許對長輩而言，是日子又捱過一年的象徵，但對於孩子們而言，卻是一種長了一歲且生機勃勃的意義。

品經過充分熟成後的鮮美滋味，卻是令人食指大動。而經由煙燻硝製成的肉品，則根據故鄉飲食習慣的不同，辣、鹹、甜、麻風味各異，無論是經過辛香料的爆炒，或是人電鍋隨白米炊蒸，皆能成為一道油汪膠香且不可或缺的年菜佳餚。順帶一提的是，兩廣及潮汕一帶常見的肝腸，或是東北地區的血腸，倒是鮮少出現在眷村的年菜品目內，不知是因為製作不易，或是提不起勁炮製了。

就，鯉魚菜在年節時，煮鍋米飯，配著點鹹菜、腐乳而草草了事的大有人在。因此，有些條件勉強能對付的家庭，總會將豆干、海帶、牛肚、腱子肉上灶，浸煮一鍋南北皆宜的「滷菜」，再派出家裡的蘿蔔頭，拎著小食盒，送往獨居眷戶中，分享這份年節的氣息。運氣好點的，說不定還能收到一個長輩硬塞給你的小紅包而興奮不已呢！