

# 高雄春天藝術節二月底登場 傳播疫後癒癒能量



高雄春天藝術節演出團體魯千千《繫》爵士六重奏。

## 【高雄美食攻略—在地美食系列之 162】

麵線。

「糊了」麵線的三種口味。



## 糊了麵線讓平民小吃成為人間美味

「糊了」麵線以行動攤車方式經營，目前在高雄共有三民公園與樹德家商附近可以輪流吃得到。「麵線糊了」顧名思義，主打麵線羹。不論拿來當正餐或小吃都可以，口味自由搭配，加上辣椒、醋、香菜、蒜泥、油蔥趁熱吃，堪比人間美味，也吸引了一群「逐麵線糊而吃」的粉絲。

「糊了」麵線菜單可以選擇清麵線或是單點虱目魚羹麵線、大腸麵線、小卷麵線，喜歡多種口味混搭，也可以選擇綜合麵線或三兄弟麵線。野生澎湖小卷雖然體型不大，但口感極佳，清燙後加入麵線，鮮甜又Q彈，也很搭柴魚湯頭。出名的高雄彌陀虱目魚品質不用說，一流魚鮮味，油蔥酥香味更提出了麵線與虱目魚羹的鮮，柴

魚甜味的湯頭，甘美味與虱目魚羹十分合拍。不是滷到很死鹹的豬大腸頭，吸滿滷汁，不但真材實料，份量也給的很大器，咬起來蠻有嚼勁，也處理得很乾淨，與比例恰到好處的麵線一起入口，滋味讓人難忘。

「麵線糊了」好吃的原因很多，其中醬料也值得記上一筆，臺中百年老醋店的黑醋，濃郁甘香又能提味，饕客大推，與高雄的黑醋味道不一一般；辣椒醬又麻又辣，只要兩小匙，舌頭就開始感受到花椒的麻勁，接著是大紅袍辣椒衝進喉嚨裡的辣與香；就連麵線羹的最佳拍檔香菜，也令人讚不絕口，店家用心挑選新鮮水份又夠的香菜，連味蕾都豎白旗的香氣，齒頰留香久久不絕。

(記者／南方亮)

疫情解封之後，高雄除了眾所敲碗期待的草地音樂會外，邁入第十四年的春天藝術節歷時一年多籌辦，將呈現近三十五檔、超過七十場次精彩節目，除了台灣在地團隊外，更有久違的日、韓、英、德、瑞典、澳、加拿大、拉托維亞等國際表演工作者重返高雄演出，讓表演藝術接續疫情前的開啟流動。

高雄春天藝術節新年度主視覺邀請去年台灣設計展〈登入大港〉展覽為高雄港史館創作六幅令人印象深刻又飽含啟發的插畫家陳怡庭進行創作繪製，用兩幅圖做為 KSAF 雙主視覺，創作靈感源自家中的一張地毯，透過插畫呈現疫後心靈轉化與療癒，走出家門外的迎向戶外大地毯，感受萬物萌動的生命力。

陳怡庭以看似熟悉場景又不完全存在世間的「海平面上」與「海平面下」二端平行的奇幻世界做為主場景，並以包容大海聲音的「海螺」作為 KSAF 兩幅圖銜繫的貫穿點，代表表演藝術以各種聲音做基礎的種種幻化與包容，甚或是萬籟俱寂的無聲時。兔子是二〇二三年生肖動物，周圍不斷騰起的自然生命力正散發著沒有憂愁

的快樂泡泡，燈塔吹奏響聲、光影流瀉召集更多的關注力，期許新的一年回到劇場跟畫中的小動物植物一樣無憂開懷。

今年演出場地含括衛武營國家藝術文化中心、文化中心至德堂、大東文化藝術中心、駁二正港小劇場、高美館草坡，增加了再見捌捌陸、台灣眷村文化園區、鳳儀書院等場域與環境舞蹈一起創作融合。從二月底到七月中，匯聚國內外傑出表演藝術家與技術團隊，再臨高雄創造出許多令人難忘的欣賞體驗。

除了高市交、高市國兩個樂團自製名家音樂節目與自製歌劇外，還有兩齣精心製作的親子音樂會，分別是高市國四月八至九日的《太空喵C三三四一的奇幻冒險》、高市交六月十八日的《魔法阿媽：豆豆的夏天》，提供疫情期間處處受限的孩子們一個外出自在玩藝的時光。

還有觀眾喜愛、活力四射的春藝小劇場及無數癡心戲迷所期待的年度歌仔戲聯演，今年仍是春藝合作夥伴的衛武營國家藝術文化中心亦精心籌辦多場國際節目，一起共襄藝術盛會呈現給觀眾更多樣化的選擇。

(記者／崔家琪)

## 高雄燈會首度移師蓮池潭 融入童趣元素



高雄燈會移師蓮池潭。

去年最強台灣燈會在高雄圓滿落幕，今年高雄燈會回歸地區燈會，將於一月二十六日至二月五日首度離開愛河，移師甫升級為指定觀光地區的蓮池潭風景區，結合在地文化地景特色並呼應兔年童趣元素，以小而美

左營蓮池潭是高雄著名的觀光地標，擁有三鐵共構的交通優勢，也是國內外旅客進入高雄的門戶，獨特的地景與水岸風貌，周邊廟宇多達廿餘間，是台灣寺廟最密集地區，其中以龍虎塔、五里亭、春秋閣、孔廟等最富盛名，CNN 曾將蓮池潭列入「愛上高雄十大理由」，具有東方神秘色彩。

今年高雄蓮池潭燈會強調在地特色，以場域深厚的宗教文化與歷史底蘊，並結合討喜的生肖兔年做創意發揮，搭配燈光科技，將環湖廟宇優美的建築特色展現現在湖映森光的美景中，為遊客帶來不同的視覺感受。

(記者／崔家琪)