

12



美濃菜市場

融入美濃人的真正生活

Info

美濃菜市場

地址：高雄市美濃區中正路

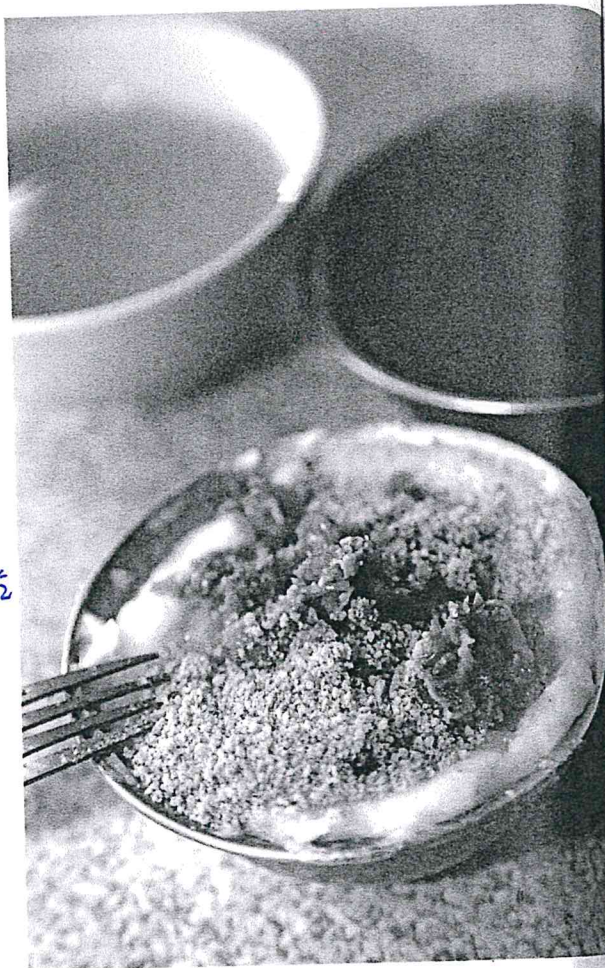


對於農村人家的生活作息，日出而作、日落而息，尤其美濃人更是克勤克儉的客家聚落習性，每個人幾乎都是早起的鳥兒有蟲吃，若要深入美濃民間最庶民的景象，一定要來逛美濃的早上菜市場。

美濃菜市場位於美濃舊橋旁，是當地人稱「柚子林」的地方，與美濃永安老街僅一溪之隔。不同於坊間菜市場井然有面的面貌，美濃菜市場占地不大，菜販、肉攤反倒像是路邊攤，不過種類豐富，海鮮、山產、雜貨、米食點心、蔬果一應俱全，尤其客家媽媽最擅長醃製小菜，只要逢白玉蘿蔔產季，這裡總能發現道地口味的客家蘿蔔乾，小攤販上擺的全是當季最好吃的醬菜真食物。

逛完美濃菜市場，沿著溪畔散步頗為愜意。舊美濃橋跨越雙溪河，是日治昭和年代興建的橋樑，至今已近八十年歷史，當年仍須以船筏渡河，美濃橋銜接了舊公所、警察局以及柚子林的聯繫，而在橋樑南北側設有兩座石猴，碑上刻著「保橋護童碑」，國片《皮克青春》在美濃取景時，舊美濃橋便是電影的場景之一。

1.美濃當地人稱為柚子林的美濃菜市場，圓環邊的路邊攤人潮熱絡。2.美濃菜市場位於美濃舊橋旁，橋樑南北側設有兩座石猴，是當地景點之一。



1.客家鹹碗粿配料只有蘿蔔乾、炒蔥頭和花生粉。
2.阿招碗粿在美濃當地已經營五十多年了，客家碗粿、肉粽都是讓人念念不忘的家鄉味了。

13



阿招碗粿

— 地方小吃

客家碗粿素顏的美味

Info

阿招碗粿

地址：高雄市美濃區中正路一段34號

營業時間：06:00~約10:30

趁著早上多多走動，因為美濃的庶民小吃與當地人生活作息相關，很早起身開店，也很賣完收工。阿招碗粿就是晚到的例子之一。阿招碗粿目前第二代的媳婦陳貴招接手，在當地已經營五十多年了，就像己家厝邊一般，阿招老闆總是碗裡攤，說著客家話和客人們常。

客家碗粿有鹹甜兩種口味，不同於傳統南部碗粿有肉有蛋，起來是醬油色的重口味，客家非常素顏，以再來米舊米水，再磨製成米漿，因當日出賣，所以每天清晨四點就要預備炊碗粿。鹹碗粿沒有任何客家碗粿的吃法就是配著蘿蔔炒蔥頭，最後還會灑上客家炒的花生粉。甜碗粿則是在米入炒過的白糖，同時嚐到了蔗糖香。

除了客家碗粿，還有傳統粽包餡只有炒蝦米和肉燥，一要灑上花生粉。無論碗粿或客人都可以自取免費的味噌下小吃店的人情味就是如此心。