

高雄小故事

一碗不平凡的羊肉湯

撰文／趙詠珊



數十年來在岡山舊市場周圍總是從早就瀰漫淡淡中藥香，這股香氣是屬於這片土地的共同記憶。

在其他地區，「羊肉湯」是每逢冬季進補才會提及的餐點，然而從小的記憶開始，在早上吃一碗濃厚香醇中藥香的羊肉湯是這個鄉鎮共同的日常，人人似乎都有習慣羊肉溫補的體質，記得父母晚上騎著野狼機車帶三個孩子五貼為的就是一碗土產「羊肉大骨湯」配一盤「沙茶羊肉」，店家座無虛席，然而羊肉不僅是美食，更隱藏先民生存的智慧，在昭和 12 年版的《岡山郡要覽》才有記載「郡內除田寮庄丘陵起伏外，地勢大致平坦，缺乏田野草原，稱不上適合產牛的地方」。

日治時期著重養牛更勝於羊，田寮鄰近岡山以月世界著名，然而泥岩地形不利耕作，先民發現在惡地放牧的臺灣土羊，羊隻時常翻山越嶺故身體健壯，肉質細緻無羶味，鄰近的阿蓮路竹居民皆有養羊的習性，生產高品質的羊肉。

光復後岡山安置了來自大陸的大量軍眷，當時市場時常販售各省家鄉美食，而其中一味以純手工切辣椒及粽葉包裹做好的辣豆瓣醬，居民嘗試以羊肉沾食，在地特產與眷村文化激發出的好味道聞名全臺。

不論四季冷暖，看著深琥珀色的羊肉湯，手拿吸管帶著一股巧勁攪和羊骨髓，屏氣一口氣吸出，各家滋味皆有不同，有些濃郁有些當歸味特別突出，每一家店家如同藝術家精心比較各家豆瓣醬與醬油膏成就各自美感，岡山居民們各有鍾愛的私房名單。

不知何時開始父母嘴裡常叨念「羊肉的味道和以前不一樣了」、「唉！一看大骨知道是不是本土羊」，隨著運輸進步數千里遠的食物齊聚餐桌，成為新一代的歷史風景。加入世界貿易組織，受到澳洲進口冷凍羊肉價廉的衝擊，記憶中的味道逐漸走味。

慶幸近年來岡山羊肉又見榮景，「品牌」成為新時代的關鍵字，先民不放棄的意志力，仍流動在我們的血液中，不少店家開始堅持使用成本品質較高本土羊肉，也有店家堅持傳統古法湯頭，更有店家開發多元口味，一碗羊肉湯乘載大岡山地區的歷史與人文，也是人們最難忘的家鄉味。

本文榮獲「2021 年高雄小故事」第三級佳作



參考書目／

〈名產與地理環境關係的探討——以「岡山羊肉」為例〉。網址：<https://www.shs.edu.tw/works/essay/2009/11/2009111112251769.pdf>。

