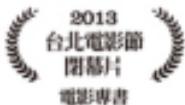


拔一條河

Bridge Over Troubled Water

甲仙的人情與美味

余宜芳、楊力州 著



2013
台北電影節
閉幕片
電影專書

金馬獎導演楊力州
繼「被遺忘的時光」、「青春啦啦隊」後，最新力作。

人生就像拔河，只要還有一絲絲希望，就要緊緊抓住，永不放手！

陳菊 高雄市長
洪震宇 作家、在地小旅行推動者 —— 專文推薦

天下文化

目次



推薦序：每一個人做小小的事 茱莉 —— 6

推薦序：為河 洪震宇 —— 8

作者序：逆境中的正向價值 楊力列 —— 16

寫在最前面：想我故鄉的兄弟姊妹 —— 22

01 他們

重新定義人生

—— 32

- 有一條河 拔一條河 —— 34
做冰的男人 —— 48
我在小林村遇見富哥 —— 66
回鄉的女兒 —— 76
從拿鐵鏟到香草農夫 —— 88
阿嬤的不老活力 —— 102

02 她們

這裡也是家鄉

—— 112

- 認命又勤命的文香 —— 114
姊姊妹妹站起來 —— 130
讓我們再演一齣戲吧！ —— 144
媽媽桑與孫老師 —— 158
遲到的婚紗照 —— 168

- 後記：離開以後 —— 176

03

當檸檬香茅九層塔 遇上芋筍梅

(全書) —— 182

文香的南洋美食 —— 184

香茅雞 —— 184

黑甜仔菜粥 —— 185

東埔棄湯河粉 —— 186

涼拌冬粉 —— 187

春捲 —— 188

薑絲雞 —— 189

打拋豬肉 —— 190

東埔棄紅燒肉 —— 191

長豆炒牛肉 —— 192

甲仙特色料理 —— 194

酸香清潔箇料理 —— 194

麻竹筍兩種醃漬法 —— 194

酸筍炒大腸 —— 195

酸筍炒肉絲 —— 196

酸筍魚湯 —— 197

健康美味的梅子料理 —— 198

蜂蜜梅醋梅結茶 —— 198

梅漬腐乳雞 —— 199

涼拌酸甜過貓 —— 200

涼拌彩蔬 —— 201

梅醬椒麻雞 —— 202

甜鹹兩相宜的手標料理 —— 203

芋頭甜湯 —— 203

芋頭甜湯 —— 204

香炒芋梗 —— 205

香草茶 —— 206

春夏季檸檬香草茶 —— 206

秋冬季養生保健香草茶 —— 206

附錄一：等待超商小車回來 劉克襄 —— 208

附錄二：甲仙梅的天然好滋味 —— 208



01

他們重新
定義人生



中仙大橋。過了橋，才是真的回到家了。





拔河，兩分鐘定輸贏，背後卻是一天也不能間斷的練習。教練張永豪最欣慰的是，每次出去比賽，和其他學校教練聊天，別人的苦惱都是現在的孩子不愛練習，紀律不夠；但甲仙的孩子呢，有時教練中午有事情不能帶隊，他們還會跑到辦公室來催促：「教練，今天要不要練？」

楠梓仙溪，這一條河，滋潤與孕育了甲仙的風土與農情，卻也造成崩壞與苦難。新的甲仙大橋重建完成了，新的甲仙國小美輪美奐，但硬體的重建簡單，人心和希望的重建，艱難。

孩子不會說大道理，不會說場面話，他們只是純樸的、快樂的、認真的，拔一條河。他們彷彿知道，自己小小雙手握住的，要拉要拔的，不只是粗礲的麻繩，還有家鄉親人的盼望與未來。



—再忙，也要嚐一下梅子雞—

清明節前一天，阿忠開車上山去找梅樹枝，準備晚上在他家頂樓燒烤遠近馳名的梅子雞。

梅樹林在海拔四百多公尺的山坡上，清晨下過大雨，滿樹豐碩的梅子特別青翠可愛，阿忠一面尋找自然掉落的梅樹枝，一面敘述甲仙梅子雞的由來。原來，大甲仙地區盛產梅子，有人到山上辦事，被大雨綁住下不了山，肚子餓，隨手抓上一隻別人在工寮放養的跑山雞，再撿拾濕梅樹枝當柴火。透過燶烤，梅枝香氣隨著蒸氣滲入雞肉裡，特別美味。後來，這道梅子雞慢慢在甲仙流傳開來，成為在地人最愛的休閒活動之一，「保證台灣其它地方吃不



在路邊被卡車撞斷後倒的垃圾箱，意外成為完美的烤爐，被阿忠喻為「上帝的傑作」。放入漬酸的梅菜，烤出來的雞肉帶著梅子的酸香餘韻。



回鄉的女兒

甲仙女兒曾麗雲的人生，在風災後整個翻轉重生，南部豔陽下，傷痕累累的土地接納了傷痕累累的她。

六月豔陽下的麗雲，戴大斗笠，臉曬得通紅，戴著袖套的雙手捧起一大把剛從田裡收割的新稻穗，咧嘴大笑，完全就是快樂的農家婦女模樣。這七分地的愛鄉「有機公田」是她細心呵護長大的孩子啊，從育苗、插秧、灌溉、收割，麗雲一步步帶著當地國小學童進行農事體驗。如今稻作豐收，一群大人帶著小朋友，拿起镰刀彎腰收割稻穗的畫面，美極了。

一天比一天，麗雲更確定，學習做農夫，為社區做事，就是她追求的踏實人生。「在台北住了快二十年，我從來不是台北人。」坐在「漾廚房」中庭的麗雲，一開口就震動了我，「真的，妳那麼不喜歡台北啊？」同樣是南部女兒，我還記得十五歲離





董英祥先生說：「卡莘……無蠅好質刀仔，祇搬家用這個。省錢攞不會傷莘仔。」

以芋頭為主題的小旅行終於成真了。甲仙農會在七月推出全台灣首見的「芋兒甲仙，與筍有約」的採芋頭初體驗一日遊。參加者可以親自下田拔芋頭、還能動手醃芋頭。採芋頭時，老人家把孩子當成自家孫子疼愛、教導。芋頭很粗很大，採芋頭一般使用鐮刀，但為了怕孩子割到手，老人家連忙用竹子削出一把把銳利又安全的「竹刀」，提供給農事體驗的小朋友使用，「這些都是快要失傳的農事智慧啊！」麗雲讚嘆。

—走，我們去拔芋頭—

「農夫真的太可愛了！」麗雲深深感謝甲仙的老人家，當她帶著一群學校小不點去



芋頭的莖葉經醃漬後，就是美味的「芋梗酸」。

但來甲仙，看不到芋頭田，多麼讓人失望！去年，甲仙農會、愛鄉協會和商團幹部分頭努力。風災後，愛鄉以無農藥無化肥的友善土地耕作方式栽種芋頭，三年來得到不少在地人與消費者的支持，也鼓勵了大田社區的老農，復耕兩分地的芋頭田。阿忠和誌誠則動服商團的店家，承諾以每斤比外地芋頭高出兩塊錢的價格，收購本地自產的甲仙芋，類似保證製作，以增加老農復耕的意願。

02

她們這裡 也是家鄉





媽桑暱稱怎麼來的？文香說，「以前我們要去哪裡，淑卿都會載我們四處去，三、四個姊妹坐一台車，她當司機載我們東跑西跑，我們就開玩笑叫她媽桑了。」為什麼她能以一個台灣媳婦的角色，和這群姊妹這麼要好？短髮俐落、說話直來直往的淑卿酷酷地回答：「不知道啊！就是很自然地互相關心。」

淑卿和先生是在臺南朋友介紹相識的，她說先生是無法

長期離開故鄉的甲仙人，即使外面有比較好的工作機會，仍然選擇回鄉，以開砂石車和混擬土車為業。孩子小時，她是典型的家庭主婦，照顧小孩做家事，唯一不同的是喜愛閱讀，幾乎每天都泡在甲仙圖書館裡。孩子國小中年級後，她開始走出家庭，到商圈的藥局、餐廳打工。「那是民國九十年之前，甲仙的觀光業仍然興盛，餐廳需要很多打工仔手，我當時就認識三個菲律賓姊妹，大家相處得很好，也許有緣吧！」「妳照顧她們很多哩？」「我不是照顧，只是

03

當檸檬香茅九層塔

遇上芋筍梅

(貪吃)



長豆炒牛肉



這道炒牛肉最特別之處在於，調味時盡量清淡，食用時牛肉片可沾特製醬汁。沾醬以黑胡椒、鹽、檸檬汁、蒜末調合而成，若在夏日喜歡清淡，選購的牛肉品質亦佳，可直接汆燙白煮後，沾醬食用，口感更清爽。

材料：

- A. 牛肉片 500 公克
- B. 洋蔥半顆
- C. 番茄一顆
- D. 檸檬一顆
- E. 長豆少許
- F. 魚露、太白粉、米酒
- G. 沾醬（黑胡椒、鹽、檸檬汁、蒜末）

做法：

1. 牛肉以鹽、糖、太白粉醃 20 分鐘。
2. 起油鍋，炒香洋蔥，放入長豆拌炒。
3. 放入牛肉片炒散，徐徐加入小半碗清水。
4. 大火翻炒，湯汁快收乾時，加入少許米酒、一小匙鹽。
5. 起鍋前加入一小匙太白粉水，增加滑嫩口感，拌勻即可。
6. 食用時，可沾特製醬汁。