

里港趙氏餛飩飲食文化研究

/ 邱于修*

摘 要

里港餛飩享譽全台灣，並與台北溫州大餛飩和花蓮餛飩齊名，成為台灣三大餛飩之一。台北溫州大餛飩以大粒飽實為主要特色，並在湯中加入青菜與蛋皮等作配料。花蓮餛飩則是以皮薄餡多湯清爽為特色，且在大骨湯中加入油蔥酥、芹菜和祖傳調味料作結合。里港餛飩以皮薄又Q、餡多汁豐、入口即化為特色，並在豬腳湯中加入芹菜丁與適量胡椒粉提味，即造就享譽全台的名聲。

里港餛飩的發跡源於趙文富，他從福州的師傅學習餛飩的製作技巧，並憑著自身的努力，與實在的食材運用，逐漸打響名聲。後代子孫繼承趙文富的精神，將里港餛飩的名氣推廣至全台，並且發展出各式新興的產品。

以「餛飩」作為探討對象的文章，多偏重介紹店家美食特色的範疇，另一種是通論性質闡述餛飩的源流及種類。這些對餛飩的研究或涉及其他食物，或是介紹店家的餛飩特色，甚少聚焦於單一地區的餛飩美食文化進行詳實的考察，多數以各地的餛飩作大範圍的研究與比較，而目前針對「里港餛飩」研究論文則是微乎其微。然而，「里港餛飩」是屏東著名的地方小吃，本文以里港餛飩來開展研究，首先「餛飩」一詞究竟從何而來？「餛飩」原本所存有的飲食文化為何？何人發揚屏東里港餛飩？而原

* 中正大學台灣文學研究所。

本以餛飩為業的店家，又有何進一步的開發？造就里港餛飩享譽全台的原因為何？此皆為本文所欲探討的議題。

研究結果發現，趙氏餛飩的出現提高了里港的知名度，產生以美食文化帶動地方經濟的現象。趙氏子孫憑著自身的努力與創意，保留餛飩原本的內餡，並進一步開發出各式料理；或藉由多元化經營，將店面開展成觀光餐廳，乃至拓點至其他縣市，讓更多民眾也能享用里港餛飩的美味。經過里港趙氏家族長期的經營，並隨著媒體報導，令里港餛飩的美味享譽全台灣，吸引更多民眾造訪，成為現在里港繁景的原因。

關鍵字：里港、餛飩、趙氏

一、前言

一個族群的發展往往根據當地居民的民族性、地理、氣候等因素，形成屬於當地特色的文化。飲食文化乃是居民特色的展現，居民以當地盛產的農作物，並憑藉居民的智慧，發展出一地區特有的飲食。關於飲食文化的定義，趙榮光認為：

食物原料開發利用、食品製作和飲食消費過程中的技術、科學、藝術，以及以飲食為基礎的習俗、傳統、思想和哲學，即由人們食生產和食生活的方式、過程、功能等結構組合而成的全部食事的總合。¹

依趙榮光的說法，從食物原料的開發至食物料理完成，所有過程都是飲食文化含括的範圍。杜莉等人在《當筷子遇上刀叉》對於飲食文化的定義有更詳細的分判：

飲食文化是人類文化的一個重要組成部分，其含義有狹義和廣義之分。狹義的飲食文化，則是指人們在長期的的飲食品消費過程中創造

¹此「食生產」：食物原料開發，生產，食品加工製作，食物與食物保鮮、安全貯藏，飲食器具製作。「食生活」：食料、食品獲取，食料、食品流通，食品製作，食品消費，飲食社會活動與食事禮儀。參見趙榮光，《中國飲食文化概論》〔北京：高等教育出版社，2003年〕，頁2。

和積累的物質財富和精神財富的總和，是關於人類吃什麼、怎麼吃、為什麼吃的學問，涉及飲食品種、飲食器具、飲食習俗、飲食服務等。廣義的飲食文化，包括烹飪文化和狹意的飲食文化的內容，是指人們在長期飲食品的生產與消費實踐過程中，所創造並累積的物質財富和精神財富的總和。²

杜莉等人則將飲食文化分為狹義及廣義，兩者的定義都是以人類常期飲食品中的生產，與消費的實踐過程為重點，進而創造出的物質與精神的財富。趙榮光與杜莉等人提出的「飲食文化」定義，有著不謀而合的相近說法，兩者皆是以食物從生產、開發、製作，到消費此中的過程，所發展出的精神和物質的價值，做為飲食文化的定義。

飲食是人類生活中重要的一環，除了可以維繫人類生活之所需，隨著文化發展，其中亦隱含深層意義，誠如李亦園所言：

人類對於食物的需求，除了滿足飽食、營養、口味、品質與生產供應等實用價值之外，食物所蘊含及能藉以表達、延伸、象徵的無形意義，是更為豐富而且重要。³

因此飲食對於人類的重要，不言而喻。而台灣這一塊以小吃名聞遐邇的寶島，全台各縣市特色小吃五花八門。屏東是台灣的最南端的縣市，氣候雖潮濕炎熱，但因物產豐富，開發不少地方特產。屏東縣鄉鎮出名的特產有：萬巒滷豬腳、潮州燒冷冰、萬丹紅豆餅，以及里港餛飩等，這些都是享譽全台的地方美食。餛飩乃里港的特色小吃，凡是來到屏東里港必定吃一碗餛飩，方不虛此行。

以「餛飩」作為探討對象的文章，多偏重在介紹店家美食特色的範疇，如宋良音〈碗中有閒情—溫州餛飩之家、道地的四川正宗美味—老鄧川味担

²烹飪文化，即生產、加工飲食的過程中產生的，是一種生產文化。參見杜莉等人，《當筷子遇上刀叉》〔台北：塞尚圖文出版，2008年〕，頁17。

³李亦園，《飲食文化綜論》〔台北：中華飲食文化基金會，2009年〕，頁106。

担麵〉⁴、翁雲霞〈餐飲之旅—高雄的「王家小館」湯圓店·餛飩店〉⁵。另一種是通論性質闡述餛飩的源流及種類，如歐陽鍾美〈地方小吃—餛飩、扁食、雲吞和抄手〉⁶、邱龐同〈古往今來說餛飩〉⁷、姚秀芸〈廚藝別冊—古人稱之為「天下食」的「餛飩」、「雲吞」〉⁸。這些對餛飩的研究或涉及其他食物，或是介紹店家的餛飩特色，甚少聚焦於單一地區的餛飩美食文化進行詳實的考察，多數以各地的餛飩作大範圍的研究與比較。目前針對「里港餛飩」研究論文則是微乎其微，這也是本文所努力的研究方向。「里港餛飩」是知名的屏東地方小吃，而「餛飩」一詞究竟從何而來？「餛飩」原本存有的飲食文化為何？屏東里港餛飩是從何人發揚？而原本以餛飩為業的店家，又有何進一步的開發？造就里港餛飩享譽全台的原因為何？這皆是本文所欲探討的議題。

二、餛飩的緣由與飲食文化

台灣特色小吃不少，各個鄉鎮城市更是名產盛出，隨著實施週休二日，間接帶動觀光旅遊業發展蒸蒸日上。屏東特色小吃琳瑯滿目，而里港餛飩也是其中之一。里港餛飩雖享譽台灣，但細究餛飩原非台灣獨創的食物，而是源於中國的傳統麵食。現代人的印象中，餛飩是中國傳統的麵食，是一種用薄皮包著豬肉內餡，下水煮熟後與湯一起食用的料理，源自於中國北方。然最早的餛飩並非現代人印象中的形貌，也並不符合現代料理餛飩的概念。

餛飩的歷史淵源流長，早在中國西漢時期便已出現「餛飩」一詞，西漢

⁴宋良音，〈碗中有閒情—溫州餛飩之家、道地的四川正宗美味—老鄧川味担担麵〉，《美食天下》，第106期，2000.09，頁122-123。

⁵翁雲霞，〈餐飲之旅—高雄的「王家小館」湯圓店·餛飩店〉，《鄉間小路》，第23卷第3期，1997.03，頁44-45。

⁶歐陽鍾美，〈地方小吃—餛飩、扁食、雲吞和抄手〉，《健康世界》，第107期，1994.11，頁88-92。

⁷邱龐同，〈古往今來說餛飩〉，《吃在中國》，第50期，1994年4月，頁47-48。

⁸姚秀芸，〈廚藝別冊—古人稱之為「天下食」的「餛飩」、「雲吞」〉，《美食世界》，第27期，1993.11，頁78-79。

揚雄《方言》此書記載：「餅謂之飩，或謂之餛飩。」⁹中國古代認為餛飩是一種餅的代稱。揚雄《方言》中，並未特別詳述餛飩此一麵食的樣貌、外型、或是內餡等，只是說明「餛飩」一詞的意義。餛飩在西漢被視為餅的一種，而「餅」在唐代則成為了唐人麵食的通稱，用火爐烤的則被稱為「燒餅」、「爐餅」，而用水煮的則為「湯餅」。¹⁰徐連達在《唐朝文化史》中闡述「湯餅」的意涵：

湯餅是指在湯水裡煮的一切麵食，包括今日所稱的麵條、餛飩、餃子之類的均可稱之。…湯餅中有用薄麵裹餡的食物，通稱做餛飩。¹¹

到了唐代，凡是用薄皮裹餡製作的麵食，皆通稱為「餛飩」。若據此論，如水餃類的食物，也可能被視為餛飩的一種，只是因為當時未有「水餃」一詞，故而通稱「餛飩」。足見唐代餛飩與水餃的概念是混用的，與今時吾人所認知「餛飩」並不相同。

直至魏晉南北朝，顏之推云：「今之餛飩，形如偃月，天下通食也。」¹²便說明出餛飩的形狀如同偃月。雖然顏之推介紹了餛飩的外型，但因為當時的湯餅類食物皆被稱為「餛飩」，故也無法確切說明顏之推口中的餛飩跟現代的餛飩是否相同。

唐代時期，餛飩也並非如同現在社會是一普遍的平民小吃，而是一種精緻的食品。唐代段成式於《酉陽雜俎》提到：「今衣冠家名食，有蕭家餛飩，漉去湯肥，可以淪茗。庚家糗子，白銀如玉。韓約能做櫻桃饅饊，其色不變。」¹³從此段文可以看出，蕭家餛飩、庚家粽子以及韓家饅饊¹⁴可以被視為唐代的名饌，而非普遍的吃食。古代餛飩的製作方法相當多元，各個朝

⁹（漢）揚雄著，（晉）郭璞注，王智群、謝容城、王彩琴協編，《揚雄方言校釋匯證》〔北京：中華書局，2006年〕，頁986。

¹⁰徐連達，《唐朝文化史》〔上海：復旦大學出版社，2003年〕，頁3。

¹¹徐連達，《唐朝文化史》〔上海：復旦大學出版社，2003年〕，頁5。

¹²徐連達，《唐朝文化史》〔上海：復旦大學出版社，2003年〕，頁5。

¹³（唐）段成式撰，方南生點校，《酉陽雜俎》〔北京：中華書局，1981年〕，頁71。

¹⁴饅饊，唐代一種包餡的麵製點心，內餡種類眾多，無論是蟹黃、櫻桃等。

代的製作方式不盡相同，南宋時期林洪在《山家清供》記載「筍蕨餛飩」的製作法：

採筍蕨嫩者，各用湯焯，以醬、香料、油和勻，作餛飩供。向者江西林谷梅少魯家，屢作此品。後坐古香亭下，採芎菊苗薦茶，對玉茗花，真佳適也。玉茗似茶少異，高約五尺許，今獨林氏有之。林乃金臺山房之子，清可想矣。¹⁵

南宋時期的餛飩，出現與現代餛飩不同的製法，上文所記載的餛飩製作法，乃是一蔬食類的餛飩，採用竹筍與蕨類嫩部做內餡，進而用薄皮包覆的餛飩。此書另外記載了「椿根餛飩」的製作與療法：

劉禹錫羹樗根餛飩皮法：立秋前後，謂世多痢及腰痛，取樗根一大兩握，搗篩，和麵捻餛飩如皂莢子大，清水煮，日空腹服十枚，並無禁忌。山家良有客至，先供之十數，不惟有益，亦可少延早食。椿實而香，樗疏而臭，惟椿根可也。¹⁶

「椿根餛飩」是將樗根和入麵糰中製作餛飩皮，並包肉餡即成為椿根餛飩，此椿根餛飩若在立秋前後食用，則具有免疫保健的功效。上述兩種餛飩的製作法，可以看出在山野之間，居民運用當地的素材製作屬於山野的餛飩。從唐代較為精緻講究的餛飩，或是宋代山野間加入山味的餛飩，可以看出城市鄉野間餛飩的普遍食用，且無論葷素內餡都有百姓製作。《山家清供》記載的兩個製作概念，與現今的餛飩的製法不相同，但相較於北齊或唐代的文書記載，已對餛飩的內餡或外皮之製作過程做進一步的敘述。

至元代，倪瓚《雲林堂飲食制度集》中所記錄的餛飩食譜，則比較近似現代概念中的餛飩。《雲林堂飲食制度集》中的〈煮餛飩〉一篇記載：

細切肉燥子，入筍米，或筍白、韭菜、藤花皆可。以川椒、杏仁醬少

¹⁵（南宋）林洪著，王雲五主編，《山家清供》〔台北：商務印書館，1936年〕，頁18。

¹⁶（南宋）林洪著，王雲五主編，《山家清供》〔台北：商務印書館，1936年〕，頁6。

許和勻。裹之。皮子略厚、小，切方。再以真粉末擀薄用。下湯煮時，用極沸湯打轉下之。不要蓋。待浮便起，不可再攪。餡中不可用砂仁，用只噯氣。¹⁷

倪瓚所記載的餛飩製作方法較接近現代人認知中的餛飩。此時的餛飩，內餡由肉末為主體，加入筍丁，或改以筍白、韭菜、藤花等擇一加入，並參入川椒與杏仁醬和勻。至於外皮的部分，一開始可以先將麵糰擀的厚一點，然後切小方形待用，接著將澱粉撒好在桌面，並擀平剛才小方型麵糰，後用薄皮包裹內餡。水滾後，將水攪得旋轉，才將餛飩放入滾水中煮，其中不可蓋鍋蓋，且不可再攪。其中須要注意的一點，內餡不可將砂仁¹⁸放入，用了會使人打嗝。《雲林堂飲食制度集》中紀錄的餛飩做法，不僅將內餡、外皮甚至是煮法都記載的一清二楚，而且將需要注意的事項也一併說明。時代的演進餛飩的做法更多元，從唐代只將餛飩視為包餡水煮的麵點，至南宋則出現了蔬食類的餛飩，到了元代則清楚的紀錄餛飩的食譜，可見餛飩的製作是不斷地演進，而且其中也越來越講究製作過程。南宋詩人陸游寫詩〈對食戲作〉，其中內容便提到：「春前臘後物華催，時伴兒曹把酒杯。蒸餅猶能十字裂，餛飩哪得五般來。」¹⁹從此詩可看出，餛飩的製作方法困難，並非一般人家即可製作的料理，乃一精緻的珍饈。

綜上所述，足見餛飩並非一般的平民小吃。可到宋代，餛飩成為了年節的食物，運用來祭祀祖先；原因是古人視冬至為重要節日，為一年之中陽氣初始之日，象徵渾沌初開的意涵，故《後漢書》記載：「冬至陽氣起，君道長，故賀。夏至陰氣起，君道衰，故不賀。鼓以動眾，鍾以止眾，故夜漏盡，鼓鳴則起；晝漏盡，鍾鳴則息。」²⁰然而，宋代則產生以餛飩祭祀祖先

¹⁷（元）倪瓚著，邱龐同編，《雲林唐飲食制度集》〔北京：中國商業出版社，1984年〕，頁5-6。

¹⁸砂仁，中醫常使用的一種芳香性中藥。

¹⁹（宋）陸游著，錢仲聯校注，《劍南詩稿 卷六》〔上海：上海古籍出版社，2005年〕，頁3269。

²⁰（劉宋）范曄撰，（唐）李賢等注，（晉）司馬彪補志，楊家駱主編，《後漢書》〔台北：鼎文書局，1981年〕，頁3126。

的習俗，此意義在於紀念遠古天地未開處於渾沌之時，盤古開天闢地創造世界之功勞。宋代周密撰寫之《武林舊事》內容〈冬至〉一文中，記載百姓的過節習慣：

朝廷大會慶賀排當，並如元正儀。而都人最重一陽，賀東車馬。街華整鮮好，五鼓已填擁雜遯於九街；婦人小兒，服飾華炫，往來如雲；岳祠、城隍諸廟炷香者尤盛。三日之內，店肆皆罷市，垂簾飲博，謂之「做節」。享先則以餛飩，有「冬餛飩、年餛飩」之諺。貴家求奇，一器凡十餘色，謂之「百味餛飩」。²¹

「享先」為祭祀祖先之意，而比較富貴的人家，為了求新求異，則料理出各種口味的餛飩。另外宋代陳元靚撰寫的《歲食廣記》中，於冬至的部分記載〈食餛飩〉的習俗：「歲食雜記，京師人家，冬至多食餛飩，故有冬餛飩年餛飩之說。又云，新節已故，皮鞋底破，大捏餛飩，一口一箇。」²²從上述兩段文中可以看出，宋代冬至以餛飩祭祀祖先，與吃餛飩的習俗已是相當普遍的現象。

到了清代，也有冬至吃餛飩的習俗。清代富察敦崇於《燕京歲食記》中闡述冬至的吃食習俗：「冬至郊天令節，百官呈遞賀表。民間不為節，惟食餛飩而已。與夏至之食麵同。故京師諺曰：『冬至餛飩，夏至麵。』」²³此習俗在清代則有了更詳細的代表意義，冬至為一陽之始，為渾沌初開之日，因此吃餛飩表示「破渾沌，開天闢地」之意。

綜上所述，可知在中國古代傳統的習俗中，餛飩是在冬至享用的料理，古人更將其視為珍饈。後來將餛飩視為祭祀祖先的祭品，或認為冬至吃餛飩具有破渾沌的一種意義。直到現代，餛飩不再僅限於冬至料理的歷史定位，

²¹（宋）周密著，李小龍、趙銳評註，《武林舊事》〔北京：中華書局，2007年〕，頁92。

²²（宋）陳元靚，《歲食廣記》〔台北：商務印書館，1939年〕，頁418。

²³（清）富察敦崇，《燕京歲食記》〔北京：北京古籍出版社，1981年〕，頁90。

也非必須至高級酒樓飯店才能享用的食物。餛飩成為了現代特色小吃，無論是中國或是台灣，皆發展出各式特色的餛飩。

三、趙氏家族的餛飩事業與發展

全台三大特色餛飩，里港餛飩正是其中之一。台北溫州大餛飩以大粒飽實為主要特色，並在家傳湯頭中加入青菜、蛋皮、紫菜等作配料，起初發源地台北縣〔現新北市〕淡水，而老闆為道地浙江省溫州市人，因而得名。

²⁴花蓮餛飩則是以皮薄餡多湯清爽為特色，且在大骨湯中加入油蔥酥、芹菜丁與祖傳特殊香料調味，製作出屬於花蓮的特殊餛飩口味。²⁵里港餛飩則以皮薄又Q、餡多汁豐，且入口即化，並在豬腳湯中加入芹菜末與適量胡椒粉提味，即造就享譽全台的名聲。全台各地雖有以三大特色餛飩為名義的店，可想要品嚐道地的餛飩，就得親臨在地老店，才可嚐到。

餛飩造就了里港觀光的繁盛，旅客凡到里港，往往會吃碗餛飩，里港也因餛飩的可口而享譽台灣，令許多旅客慕名而來。若到里港觀光，不難發現里港餛飩的招牌隨處可視。現在里港餛飩的店面林立，然造就里港餛飩的盛況的人，正是趙氏家族內的「趙文富」，此人即為里港餛飩的創始者。

趙文富〔1916~1999〕，祖籍為福建省林森縣迎安鄉人，父親趙家棟與母親吳氏生兄弟五人，趙文富排行第三，幼年失學，八歲隨家人遷居來台灣。趙文富本來的職業為裁縫師，西元1940年代因為大東亞戰爭如火如荼，戰事導致民生物資日漸吃緊，布料嚴重地缺乏，因此趙文富不得不收起裁縫的事業。正在此時，居住在里港的一位福州人欲收起「餛飩料理」的事業，返回福州的家鄉，於是詢問趙文富是否有興趣接手，因此開啟了趙文富

²⁴台北溫州大餛飩，筆者採用著名的百葉溫州大餛飩的資料作參考。吳明倫，〈淡水溫州大餛飩，香聞海外〉，《中國時報》，1998.04.25。

²⁵花蓮餛飩，筆者採用液香餛飩的資料作參考。北部生活圈，〈液香扁食，只用黑毛豬肉。開業70年，第三代各立門戶，麵皮、餡、湯一樣講究〉，《聯合報》，2007.07.13，B3版。



圖一：趙可興餛飩店



圖二：趙可喜餛飩店

里港餛飩的創業之路。1943年創業之初，趙文富從兩張桌子開始營業，開始販賣餛飩為生，從一碗兩角賣起，因為口味獨特、貨真價實，逐漸地開啟了知名度。趙文富生意越做越好，從原本的小攤轉變為店面，而為了熬煮高湯所使用的豬腳也成為副產品，餛飩與豬腳兩者皆成了趙氏有名的小吃。詢問當地人餛飩與豬腳哪家好吃，皆會回答：「文富餛飩與豬腳。」久而久之，趙文富的名字則成為了里港餛飩的招牌。如今已傳承到了第三代，再加上近年來因為南二高開通，交通四通八達，生意更是蒸蒸日上。一到周休二日或是年節假期都會在里港看到車水馬龍、門庭若市的景象。

趙文富雖是耄耋之年，但身體一向硬朗矍鑠，可惜在1999年5月2日晚上發生一場車禍，因為此車禍撒手人寰，享年84歲，同時結束了「餛飩大王」傳奇的一生。事後家人以趙文富之名，捐給里港消防隊一部救護車，以示紀念。趙氏育有四子一女，包含長子可興、次子可喜等，以及孫壽全、壽山，個個都是以賣餛飩為業，生意興隆。目前「里港文富餛飩」的商標由長孫趙壽全

申請註冊，而趙壽山則以本名註冊「里港趙壽山餛飩豬腳」，而趙壽宏則拓點至高雄夢時代廣場。里港餛飩的主要賣點為皮薄餡多，特別的是餛飩皮不但薄且Q，能夠入口即化，再加上使用新鮮的豬肉做為內餡，所以才能得此名聲。里港餛飩與台北溫州大餛飩、花蓮餛飩齊名，一同成為台灣三大餛飩。²⁶

²⁶ 參見陳秋坤、吳庚元編纂，《里港鄉誌》〔屏東：屏東縣里港鄉公所，2003年〕，頁353；文化部，《臺灣大百科全書》，<http://taiwanpedia.culture.tw/web/content?ID=23914&Keyword=%E9%A4%9B%E9%A3%A9>，2013.07.19參閱。



圖三：趙壽全餛飩工廠



圖四：趙壽山餛飩店



圖五：趙壽宏餛飩店(里港店)

趙文富的長子趙可興以父親所傳承的餛飩為業，而其經營地點為趙文富原有店面的右手邊，可因為晚年身體微恙，因此從餛飩業的前線退休下來。原本由趙可興經營的餛飩店面，則改由趙壽全的妻子經營。趙文富的兒子當中，繼承餛飩事業的另一人為趙可喜，趙可喜經營的店面，則是以趙文富原有店面的左手邊經營，目前趙可喜則與兒子一同經營餛飩店。

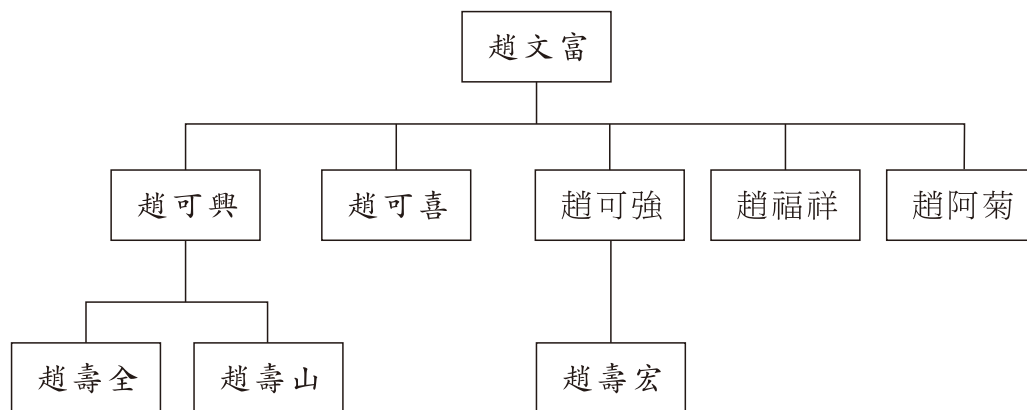
趙可興的長子為趙壽全，趙壽全以「里港文富餛飩」註冊商標，而他本人不僅限於在地化經營，而是則將餛飩量產化，銷往全台各地。趙壽全不只發展餛飩事業，並且為了使商品多元化，因此開始多方運用餛飩的內餡，製作出獅子頭、鍋貼，以及煎餃。趙壽全將他的餛飩事業多元經營，並將產品銷售至生鮮超市、大賣場與一般麵攤等，使民眾能更加輕易的品嚐到里港的餛飩。²⁷

趙文富的第三代子孫中，最常被報導的則為趙可興的次子趙壽山的餛飩事業，趙壽山以「里港趙壽山餛飩豬腳」做為註冊商標，不僅將里港的特產餛飩與豬腳鑲入商標，同時加上他本人的名字以增加知名度。趙壽山透過演藝名人的光環拉抬聲勢，與媒體報導的宣傳，打開了他餛飩事業的名聲。有別於趙壽全以其祖父名字為註冊商標，趙壽山更以本人的名字獨立而出，以

²⁷ 參見里港文富餛飩，<http://www.wenfu.com.tw/about.htm>，2013.07.19 參閱。

產生差異性。趙壽山不似趙壽全以商品拓展至全台的營運方式，而是以觀光產業做為主軸，藉由遊客觀光而招攬生意上門。趙壽山不僅將餛飩做為重點，同時增加生產出不同種商品與小吃總類，如：滷豬蹄、滷豬尾、滷豬耳朵、麻辣豬腳及炒鹹豬肉等，不再以餛飩與水煮豬腳做為餐廳的特點，而是讓客人有更多的選擇性。²⁸

趙壽宏則為趙文富三兒子趙可強之子，他不似趙壽全將餛飩商品行銷至大賣場或生鮮超市，而是改以拓展據點做為發展。趙壽宏不僅保留里港餛飩的發源地店面，更是前往高雄開發新的據點。目前於高雄的營業據點有：高雄夢時代店、高雄富民店和高雄文自店，趙壽宏以自身的努力博得顧客們的讚賞。趙壽宏不再僅以餛飩和水煮豬腳做為商品行銷，趙壽宏將豬腳的口味增加，如：麻辣豬腳、滷豬腳、滷蹄等。趙壽宏同樣以自身的名字，加上餛飩豬腳做為註冊商標，其註冊之名為「里港趙壽宏餛飩豬腳」。²⁹綜上所述，可將里港趙家餛飩營運源流整理於下圖：



圖六：趙氏餛飩傳承者發展史

(圖表中以標楷體呈現者為以賣餛飩為業的趙氏家人)

里港餛飩有名之處，在於餛飩皮薄餡多，因此餛飩的製作當然相對地重要。里港餛飩的製作方法，依趙氏家族公布的餛飩皮與內餡資料顯示，餛飩

²⁸ 參見里港趙壽山餛飩豬腳，<http://www.wonton.com.tw/01.htm>，2013.07.19 參閱。

²⁹ 參見里港趙壽宏餛飩豬腳，http://www.su-hon.com.tw/a_story.html，2013.07.20 參閱。



圖七：餛飩湯

皮的部分主要是以麵粉加水，並以家傳的技法製作。傳統的餛飩皮製法，必須以大的擀麵棍製作，製皮者跨騎在擀麵棍上，以跳躍的方式用擀麵棍按壓麵糰，讓麵糰出現韌性並使之擁有彈性。可現代則改以機器代勞攪拌、按壓麵糰，不再以古早的大擀麵棍製作餛飩皮。至於餛飩餡的部分，則以溫體豬肉做內餡，但不同的是趙壽全以後腿肉為主、趙壽山以小里肌肉〔俗稱：腰內肉〕做內餡、趙壽宏則是以前腿肉做為內餡主體，並以自家不外傳的比例混合瘦肉與肥肉。接著將蔥切成蔥末，並加入私房的調味料，混合豬絞肉、蔥與調味料，即變成了餛飩的內餡。後由人工將餛飩皮包裹餛飩餡，便成了眾人眼前的生餛飩。接著將生餛飩用滾水煮熟，並加入芹菜末和胡椒粉，即成為眾人眼前美味的餛飩了。³⁰綜合上述，依各趙氏餛飩公布的餛飩皮、內餡的食材以及烹煮方式不盡相同，茲列表格於下：

趙氏餛飩繼承者	餛飩皮	內餡		烹煮方法
趙壽全	麵粉、水	後腿肉	肥肉、蔥、調味料	水煮
趙壽山		小里肌肉		
趙壽宏		前腿肉		

表1:趙氏家族餛飩製作方法

四、里港餛飩享譽全台

早期在生活困苦，一碗餛飩雖非價格昂貴，可也非每家每戶都能吃的料理。除非是生病，又或者是有客人來訪，才會前往趙文富的攤子買碗餛飩品嚐。因此餛飩對於里港人而言，本就是一有名的特色小吃，也是在地人在當

³⁰ 參見里港文富餛飩，<http://www.wenfu.com.tw/pro.htm>；

里港趙壽山餛飩豬腳，<http://www.wonton.com.tw/03.htm>；

里港趙壽宏餛飩豬腳，http://www.su-hon.com.tw/a_story.html，2013.07.20參閱。

時認為最珍貴的料理。而為了招待遠方或重要的貴客，請吃餛飩正是表達主人誠意的方法，也是在地人推銷里港餛飩的一個途徑。久而久之，透過眾人的宣傳，里港餛飩的名聲才逐漸地推展至他鄉，使其他縣市的居民知曉里港有這一個特色的小吃。

里港餛飩在早期媒體不發達的情況下，透過民間口傳逐漸在台灣闖出名氣。直至民國八十年左右里嶺大橋開通，更是帶來眾多的人潮。南二高未開通之前，旅客為了前往墾丁、高樹等，都必須經過里港才能到達目的地。旅途的過程中，旅客們知曉自己一定會經過里港，因此會特別的光臨里港的餛飩店吃碗餛飩、豬腳和買生餛飩，以表示自己曾經來過里港，同時也可以在旅途中休息歇腳。

經過幾年經濟的發展與繁榮，台灣人逐漸開始重視休閒與觀光，因此各地的觀光人潮湧現，里港也因為餛飩的關係，成為了觀光地之一。另一方面，因為媒體的興盛，旅遊資訊普及，里港餛飩透過報章雜誌的宣傳，更是享譽全台；待南二高開通後，交通的便捷，進而帶動人潮觀光。里港的周邊因為觀光盛地佛光山，更是替里港餛飩帶來更多的顧客。佛光山原本就為一個蜚聲國際的觀光盛地，可因為佛光山內並無提供旅客可飲食的地方，因此旅客為了飽餐一頓，便得前往鄰近佛光山的大樹鄉或里港鄉，因此同樣地替里港帶來觀光人潮。因為上述的原因，當旅客往返於里港與佛光山的緣故，旅客往往慕名而來，一嚐里港餛飩的滋味，進而帶起里港的觀光商機。於今年2013年年初，佛光山佛陀紀念館開館，吸引更多的觀光人潮，雖內部有開設餐廳或是超商，可並非全部的觀光客皆可接受素食料理，因此也間接地使更多的人前往里港品嚐餛飩。

除了里港附近的觀光景點影響人潮來里港吃餛飩外，報章雜誌的報導也是造就里港餛飩出名的原因，於前總統陳水扁在任時期，曾下鄉至里港訪視時，即光顧里港的餛飩店，聯合報報導如下：

屏東縣里港小吃以餛飩豬腳聞名，總統陳水扁日前到屏東訪視時，特別品嚐，「扁吃扁食」再度炒熱里港餛飩的名號，最近就有業者高掛

阿扁總統簽名的「扁食四季滿蹄香」的匾額，以「總統牌」吸引顧客上門。

里港餛飩配豬腳的吃法是由趙文富所創，目前趙家餛飩已經傳至第三代，再加上其他餛飩業者加入，使得里港扁食的名氣愈來愈大，現在包括高雄、彰化等地，都有人以里港餛飩為招牌。

最近天氣稍涼，又是餛飩豬腳熱賣的時候，每天中午只要走進里港街頭，就可以感受到各家餛飩店的拚勁，有業者以新鮮、餡多為號召，也有業者強調老字號，幾乎每一家都各有特色。

業者說，餛飩豬腳的「祖師爺」趙文富當初是以豬腳熬高湯，再以高湯煮餛飩，沒有想到獨創了餛飩配豬腳的美味吃法。³¹

據此可知，里港餛飩已頗有名氣，因此總統下鄉訪視時，也入境隨俗品嚐里港餛飩的滋味，並且替里港推廣餛飩、豬腳這兩樣特色小吃。除了總統下鄉的推廣進而使媒體報導之外，有時則是報紙記者深入地方特色小吃的報導，而趙氏第三代中被報導的有趙壽山和趙壽宏。趙壽山所經營的店家，早在他轉型為觀光型餐廳之前，在舊店址就頗有盛名，於2002年便有相關報導：

里港趙家餛飩是在台灣光復之初由趙文富所創，傳到現在第三代已有四家分店，屬第三代的趙壽山里港餛飩，在里港鄉台三線外環道與里嶺路交叉口，再度為趙家的餛飩開創第三代的榮景，由於到此消費的客人實在太多，餛飩店並設有專用停車場，遇上假日，還得排隊等候才吃得到餛飩。

業者說，他們的餛飩是採用有優良肉品標誌的上等豬後腿肉，不但餡多，皮特別薄，很快就煮熟，而且他們的餛飩是以豬肉高湯煮成，上桌的時候還帶有濃濃的高湯味，因此吃起來特別香。

³¹ 「翁禎霞，〈扁吃扁食，再炒熟里港餛飩〉，《聯合報》，2003.09.30，B3版。

據說，到當地吃餛飩據說一定要一碗餛飩、一碗豬腳，才能吃出這兩種味道的精髓，這裡的豬腳不是醬油滷的，而是傳統水煮的豬腳，還搭配特別的醬料，入口不覺得膩，而且帶點QQ的嚼勁，很多人吃完後還要打包再帶回家。³²

趙壽山因為其人潮眾多，引起地方記者的注意，故才撰寫了此篇報導，宣揚里港餛飩。趙壽山的餛飩內餡於2002年報導中，仍是以豬的後腿肉為主體，可因為十幾年前的口蹄疫，使趙壽山想到改用CAS的安全豬肉，因此將餛飩內餡的主體更改為腰內肉。³³而另一位被報導的趙氏子弟則為趙壽宏，經濟日報曾採訪過趙壽宏的餛飩店，此一趙氏餛飩後代踏出里港，至高雄發展的趙氏子弟，媒體也做了如下的報導：

趙壽宏負責人趙宥翔為里港老店的第三代，為家族中首度進駐高雄者。他表示，因水質考量，豬腳由里港水煮後直送高雄，採豬後腿的小腳，煮熟去毛後再泡冷水，使肉質Q，且熬煮兩至三小時才算大功告成。豬腳含豐富的鈣質與膠原蛋白，為提供更具健康概念的料理，尚設計滷製、火鍋、藥膳鍋等套餐。

餛飩則採CAS溫體豬肉，手工去筋骨後製成內餡，皮薄紮實。點碗餛飩湯撒上些許胡椒粉，搭配豬腳食用，讓人重溫傳統台灣風味。趙宥翔說，由里港老店的後人經營、承襲古法的里港餛飩豬腳店有兩家，分別為趙壽宏與趙壽山。當初趙壽宏有鑑於屏東里港名聲遠播，許多饕客自南部各縣市前往，決定進駐高雄夢時代，菜色多元化與精緻化，採用PS系統，點餐與出菜快速，歡迎民眾前往品嚐屬於屏東里港的道地美味。³⁴

趙壽山與趙壽宏兩位趙文富的第三代子孫，傳承至今因為自行的努力，

³² 翁禎霞，〈排隊的店，屏東里港鄉趙壽山餛飩〉，《聯合報》，2002.08.19，21版。

³³ 草地狀元，〈南台灣餛飩達人，里港，餛飩的故鄉〉，

<http://blog.iset.com.tw/careermaster/?p=1642>，2013.07.26參閱。

³⁴ 高雄訊，〈趙壽宏餛飩豬腳，傳香半世紀〉，《經濟日報》，2008.06.13，AA4版。

更是發揚里港餛飩的名聲。同時也因應時代的需求，無論是趙可喜、趙壽全、趙壽山或趙壽宏皆提供宅急便冷凍宅配到府服務，使全台灣有需求的民眾皆可以透過網路，訂購里港的餛飩與豬腳，而不須親自出門購買。

五、結論

餛飩在中國發展至今已有千年歷史，從最初漢代的記載，於揚雄的《方言》中，他只將「餛飩」二字代表餅的一種，並無特別的說明或指涉。經過百年至唐代，「餛飩」則成為了由薄皮包裹內餡的下水煮過的湯餅，但當時的記載難以研判是否為現代人概念中的餛飩。從段成式的《酉陽雜俎》中的記錄，可知唐代時的餛飩乃一特別的料理，並非尋常人家皆可品嘗的。

據宋元時期的文本紀錄來看，敘述了餛飩的製作過程，並說明餛飩內餡食材的運用及療效。於南宋時期，林洪撰寫的《山家清供》一書中，林洪將「筍蕨餛飩」製作法，做了一簡單的記述，文中的內容使讀者知曉餛飩內餡並非僅限於豬肉，而是可以採用竹筍與蕨類植物做為內餡使用。書中的另外一種餛飩料理為「椿根餛飩」，此文中記載若將椿根和入餛飩皮麵糰中，並包裹內餡煮熟吃食，於立秋前後吃椿根餛飩即能增強免疫力。從南宋時期林洪的《山家清供》中，可知餛飩是蔬食料理，有別於現代餛飩只以葷食為內餡。到了元代，倪瓚《雲林堂飲食制度集》中則詳細地記錄了餛飩食譜，主要闡述餛飩的食材、製作過程、烹煮的注意事項，令閱讀者更能清楚地了解烹煮的技巧，也揭示了元代餛飩與宋代蔬食餛飩的差異性。

宋代的文書紀錄中，除了撰寫了蔬食餛飩之外，也記錄了冬至吃餛飩的習俗。冬至乃一日夜長短交替的日子，為一年陽氣的開始，因此古代中國的人民相當地重視。宋代周密撰寫之《武林舊事》，內容之一的〈冬至〉文中則記載了人民以餛飩祭拜祖先的習俗，此原因在於紀念盤古於天地渾沌未開之時，開天闢地造福人群之恩。而另一文本中，宋代陳元靚的《歲食廣記》中，於冬至的部分記載〈食餛飩〉的內容，內容說道居住於京師的民眾有「冬餛飩年餽飴」的習俗，可文中並無特別的解釋原因為何。至清代富察敦

崇，則在其著作《燕京歲食記》中則說明了冬至吃餛飩的原因，文中記述「夫餛飩之形有如雞卵，頗似天地渾沌之象，故於冬至口食之。」³⁵吃餛飩的原因在於取「破渾沌」之意。冬至乃陽氣初開之日，而「餛飩」音似「渾沌」因此吃餛飩即可表示破了渾沌，開天闢地之意象。上述的兩則原因造就了古人冬至吃餛飩的習俗。

到了台灣則產生了三大特色餛飩，三大餛飩有：里港餛飩、台北溫州大餛飩、花蓮餛飩。此三種餛飩，里港餛飩主打皮薄內餡多的特色，有別於另外兩種餛飩。里港餛飩的創始者為趙文富，在一次偶然的機遇下，趙文富從一位福州的師傅那學得了餛飩的製作方法。趙文富憑著自身的努力，並且以實實在在的素材製作餛飩，使餛飩產生多汁、口味獨特的特色，也逐漸打響了趙文富餛飩的名聲。同時間，為了製作餛飩的高湯使用的豬腳，也成為了另一項特色產品「水煮豬腳」。而趙文富的子孫相繼承接家業，自幼耳濡目染，從趙文富的手下習得餛飩的製作法，並加以發揚光大。兒子趙可興與趙可喜，孫子趙壽全、趙壽山與趙壽宏繼承趙文富的手藝，製作出不亞於趙文富的餛飩與豬腳。而趙文富的子孫逐漸地開發出各式的豬肉料理，不再侷限於餛飩與豬腳的製作。趙壽全以餛飩內餡開發出獅子頭、鍋貼與煎餃，並且銷售至大賣場、超商。趙壽山則將店面拓展成觀光餐廳，並增加各式小吃，使民眾有更多的選擇。趙壽宏則是拓點至高雄，使高雄的民眾也可以吃到里港餛飩。

里港餛飩的出現，不僅使里港的名氣享譽全台灣，而且也帶動了里港地區的經濟活絡。除了趙氏家族的子孫經營餛飩店之外，也有其他的里港居民以販賣餛飩為生，如：里港阿嬤餛飩豬腳店、李紹勇餛飩豬腳店等，這些店的餛飩和豬腳有著與趙氏餛飩大同小異的口感，並且以自家店內開發出更多的商品與產品，吸引其他的顧客。透過里港趙氏家族的努力，並隨著媒體報導，令里港餛飩的美味享譽全台灣，吸引更多民眾造訪，成為現在里港繁景的原因。

³⁵（清）富察敦崇，《燕京歲食記》〔北京：北京古籍出版社，1981年〕，頁90。

參考文獻

一、古籍

（漢）揚雄著，（晉）郭璞注，王智群、謝容娥、王彩琴協編，《揚雄方言校釋匯證》〔北京：中華書局，2006年〕。

（劉宋）范曄撰，（唐）李賢等注，（晉）司馬彪補志，楊家駱主編，《後漢書》〔台北：鼎文書局，1981年〕。

（唐）段成式撰，方南生點校，《酉陽雜俎》〔北京：中華書局，1981年〕。

（宋）林洪著，王雲五主編，《山家清供》〔台北：商務印書館，1936年〕。

（宋）陸游著，錢仲聯校注，《劍南詩稿 卷六》〔上海：上海古籍出版社，2005年〕。

（宋）周密著，李小龍、趙銳評註，《武林舊事》〔北京：中華書局，2007年〕。

（宋）陳元靚，《歲食廣記》〔台北：商務印書館，1939年〕。

（元）倪瓚著，邱龐同編，《雲林唐飲食制度集》〔北京：中國商業出版社，1984年〕。

（清）富察敦崇，《燕京歲食記》〔北京：北京古籍出版社，1981年〕。

二、專書

李亦園，《飲食文化綜論》〔台北：中華飲食文化基金會，2009年〕。

杜莉等人，《當筷子遇上刀叉》〔台北：塞尚圖文出版，2008年〕。

徐連達，《唐朝文化史》〔上海：復旦大學出版社，2003年〕。

陳秋坤、吳庚元編纂，《里港鄉誌》〔屏東：屏東縣里港鄉公所，2003年〕。

趙榮光，《中國飲食文化概論》〔北京：高等教育出版社，2003年〕。

三、報紙

吳明倫，〈淡水溫州大餛飩，香聞海外〉，《中國時報》，1998.04.25。

翁禎霞，〈排隊的店，屏東里港鄉趙壽山餛飩〉，《聯合報》，2002.08.19，21版。

翁禎霞，〈扁吃扁食，再炒熱里港餛飩〉，《聯合報》，2003.09.30，B3版。

北部生活圈，〈液香扁食，只用黑毛豬肉。開業70年，第三代各立門戶，麵皮、餡、湯一樣講究〉，《聯合報》，2007.07.13，B3版。

高雄訊，〈趙壽宏餛飩豬腳，傳香半世紀〉，《經濟日報》，2008.06.13，AA4版。

四、期刊

宋良音，〈碗中有閒情—溫州餛飩之家、道地的四川正宗美味—老鄧川味担担麵〉，《美食天下》，第106期，2000.09，頁122-123。

邱龐同，〈古往今來說餛飩〉，《吃在中國》，第50期，1994年4月，頁47-48。

姚秀芸，〈廚藝別冊—古人稱之為「天下食」的「餛飩」、「雲吞」〉，《美食世界》，第27期，1993.11，頁78-79。

翁雲霞，〈餐飲之旅—高雄的「王家小館」湯圓店・餛飩店〉，《鄉間小路》，第23卷第3期，1997.03，頁44-45。

歐陽鍾美，〈地方小吃—餛飩、扁食、雲吞和抄手〉，《健康世界》，第107期，1994.11，頁88-92。

五、網路資料

文化 部 臺 灣 大 百 科 全 書 ， <http://taiwanpedia.culture.tw/web/content?ID=23914&Keyword=%E9%A4%9B%E9%A3%A9>，2013.07.19參閱。

草 地 狀 元 ， 南 台 灣 餛 飩 達 人 ， 里 港 ， 餛 飩 的 故 鄉 ， <http://blog.iset.com.tw/careermaster/?p=1642>，2013.07.26參閱。

里港文富餛飩，<http://www.wenfu.com.tw/about.htm>，2013.07.19參閱。

里港趙壽山餛飩豬腳，<http://www.wonton.com.tw/01.htm>，2013.07.19參閱。

里港趙壽宏餛飩豬腳，http://www.su-hon.com.tw/a_story.html，2013.07.20參閱。