

老菜脯雞湯

作者 侯文玫 桑園工坊田媽媽班



小時候居住在純樸的鄉下農村，阿嬤會把家裡種的白蘿蔔用鹽醃製並用陶甕封裝起來，在物資不充足的年代，醃蘿蔔幾乎是家家必備的配菜，因為每年都會醃製除了自家食用又可分送親友，沒吃完的就慢慢累積封存了下來，後來發現貯存十幾年的老菜脯竟然沒有腐壞，除了色澤變黑，味道卻濃縮成一股純香，與自家飼養帶有油脂的雞肉一起烹煮，湯頭更是香濃回甘，是小時候一家人過年圍爐的絕佳好料理；根據中醫師的經驗老菜脯對久咳不癒有很好的緩和效果，種種對老菜脯正面的評價讓老一輩的婆婆媽媽熱衷於醃製白蘿蔔並長期封存下來食用。現代的加工食品很多都添加了防腐劑、色素、香料等，既不天然又不健康，更讓人懷念起小時候甘甜飄香單純的好滋味，一道以老薑、老菜脯、放山土雞烹煮出來的故鄉好味道，讓我們來慢慢地品嚐、細細地回味吧！