

菜頭曬大夕魚脯湯

作者 蕭麗芬 廣福村家政班



一道平凡的家常菜有時蘊含著對每個家庭的成長有不同的意義，今天所要介紹的故鄉好味道是【菜頭曬大夕魚脯湯】，為什麼要介紹這道菜呢？因小時候家境困苦，食、衣、住、行父母都以勤儉為第一考量。

家裡都是以務農為主，田裡耕種的農作物都是以季節來變化，但以種植蘿蔔為大宗，家裡吃不完或是賣不掉的奶奶和媽媽都會把蘿蔔醃製或曬成蘿蔔乾，那時候也是我們一家人最快樂的時光，所以每到冬天奶奶和媽媽就會把多餘的蘿蔔醃漬一罐一罐擺滿牆角，所以我們家常常有一道菜頭曬煮大夕魚脯湯，以前常吃也不覺得有特別滋味，嫁作人妻後也幾乎不再煮過和

吃過這道菜，但只有回娘家時媽媽會特別為我們下廚煮這道料理，爸爸也很喜歡吃這道菜，雖然並不是珍貴的佳餚，卻是我們家幸福的味道，多年以後媽媽不在了這個味道也深深地留在我的腦海裡，雖然只是道家常菜對我來說便充滿了小時候的回憶與對媽媽懷念，回想起來嘴角便也洋溢著幸福的好味道——菜頭曬大夕魚脯湯。

雖然做法很簡單，今逢讓我有機會再把這道料理從我的記憶裡挖掘出來，與大家分享我小時候的美食饗宴和父親最懷念的故鄉好滋味給大家。