

老菜脯雞湯

作者 梁阿速 好修村家政班



隨著歲月成長年紀被逼跟著一年一年成長，有多少記憶中的故鄉好滋味，也隨著歲月流逝一天天被遺忘。多少在外求學的日子，總在夜深人靜時想起故鄉，想起媽媽煮得陣陣飄香的『老菜脯雞湯』。小時候，看見阿嬤和媽媽將多到一時吃不完的白蘿蔔洗淨，對剖成兩半或4等分用鹽醃白蘿蔔約1、2天至軟、冒出苦水用大石頭把水分壓乾。拿出蘿蔔，放在大太陽下曬到完全乾為止。從吃起來香脆的菜脯蛋，到吃不完一直存著放變成了『陳年老菜脯』有“窮人的人蔘”之稱，還有“黑金”的美名，是老祖宗傳下來的智慧。拿來燉煮雞湯湯頭十分甘甜味，加上少許補氣血的枸杞、紅棗，這冬春交替天氣多變化之際，是最適合的溫暖湯品。

小時候看這不起眼黑如炭的菜脯有點害怕不敢吃它，但是加了美味的雞腿潺潺口水擋不住誘惑，立即大快朵頤吃得津津有味，記憶中小時候要吃到雞肉非得等到過年過節或祭拜時，當然，加入雞湯裡的就是所謂『窮人的人蔘』老菜脯。醃製十年以上就是所謂的陳年菜脯，傳聞可解毒，解酒，治咳，喝完留有餘甘，滋潤喉嚨，老菜脯性溫和，只是較鹹要多洗幾次，不要一次放太多，以免造成腎臟的負擔。對於出門在外的遊子，一碗熱騰騰的老菜脯雞湯更能一解思鄉之苦，只是還是故鄉媽媽煮的才道地，才夠味兒。

要說為什麼懷念呢？應該是說爸爸喜歡吃，生長在純樸節儉的鄉下，從阿公阿嬤流傳下來的就是這味兒，從常吃—習慣吃—想吃罷了。電話另一頭的媽媽問起什麼時候要回家呢？我都會特別問有老菜脯土雞湯嗎？土雞也是媽媽養的肉質結實彈牙，就愛這一道家鄉味兒，一解思鄉情愁。

老菜脯雞湯

作者 梁阿速 好修村家政班