陽光味道－古早味菜脯雞

作 者　劉麗姿 新港村第二班家政班

我的先生是宜蘭人，故鄉是靠近花蓮的小村落，有著迷人的山光水色，婆婆在這樣的大自然底下，自在的生活，會依時令種植許多的蔬菜，自己養雞鴨，過著純樸的日子。傳統的農家婦女，都會做一手滿溢陽光溫暖的乾菜，婆婆自然也不例外，每當冬季蘿蔔盛產的季節，便會將園裡栽種的蘿蔔製成蘿蔔乾，自然飄散的風味，是現代食品加工無法比擬的。利用婆婆製成的蘿蔔乾，可以煎出香噴噴的菜脯蛋，放置多年的蘿蔔乾呈現烏黑色變成老菜脯，此時風味更加醇厚，用來烹調古早味料理－菜脯雞，風味更是一絕。要煮出好吃的菜脯雞，有個小撇步，記得是新、舊菜脯一起下鍋燉煮會有更好的風味喔！喝著暖呼呼的湯，有著婆婆滿滿的愛，以及大自然賜予的眞實味道！