

# 五柳枝的故事

作者 黃淑嬌



記得小時候每到家裡插秧或割稻時，阿母煮的大鍋飯中會有一道菜「五柳枝」。酸酸辣辣的非常下飯，到現在還是回味無窮，只是現在阿母年紀大了無法再品嚐阿母這項手藝，回憶阿母做這道菜時講的故事，她說：因為農家生活困苦，食物較缺乏，小孩又多，要吃魚肉不容易，只有在農忙收割時左鄰右舍來幫忙才会有魚有肉吃，又怕魚肉被吃光自己的孩子吃不到，因此會在魚肉（一定要虱目魚）上面淋上由三層肉絲、竹筍絲、鳳梨絲、木耳絲、紅蘿蔔絲等五項烹煮芎芡的雜燴，同時會加上辣椒讓它酸酸辣辣的，並裝滿整個大盤子表示澎湃不怕人吃，多刺酸辣的「五柳枝」，工人吃的時候無法慢慢的吃，只會吃上面的菜，最後剩下的魚肉就可留給自己的小孩吃了。