

獅子頭

作者 張淑真 八仙家政班



我在中寮的鄉下成長，從小家庭環境不甚富裕，豬肉是逢年過節才有的稀有美味，爲了可以讓更多家人分享，媽媽將豬肉分散做成丸子，肉丸子內加入脆脆的荸薺、剝碎的冬蝦、自炸的油蔥酥調味後，將肉丸子用手摔使各項材料充分入味蒸熟，端上桌趁熱時偷咬它一口，迷人的湯汁與有層次的口感，讓我到現在想起來還會垂涎三尺，每當客人來訪時，媽媽更在肉丸子旁邊加入新鮮的大白菜用小火慢慢燉滷，將大白菜的鮮甜與濃郁的丸子肉汁充分融合在一起，變成一道家喻戶曉的「獅子頭」，除了能讓賓主盡歡外，更增添了年節歡樂的氣氛；也是我小時候日夜盼望能吃到的～阿母的私房好料理，一直到現在每每憶起童年往事及年節的種種景象，不由自主的懷念起少油、少肉、物資缺乏的那段時光，更珍惜當下擁有的幸福。