

呷筍飯・配筍湯

作者 曾惠雀 耄饕客棧田媽媽班



因住在眷村裡，常會吃到不同省籍的料理。一直念著家鄉好味道，回想起～有手工麵條、水餃、燉牛肉、醃鹹魚、鹹肉、樣樣到味。

出嫁後每逢過年，婆婆便把自己養的雞、筍乾、蔬菜、豬肉等等，煮成一大鍋，那時我也暗想著：『這能吃嗎？』然出乎意料這味道卻是無法想像的美妙。隔壁養的豬，鄰居們分著買，因買來的份量蠻多，便把用不完的肉拿來剁成丸子及醃鹹豬肉，方便長期保存。

每當親友來訪時，便先端上備好的大鍋菜，再取些鹹豬肉，自己種的竹筍和香菇爆香，再拌入飯裡，香Q的竹筍～上桌囉～爲了象徵圓滿，婆婆總會煮一鍋非常清爽甘甜的竹筍丸子湯，回想起....真是人間美味啊！

日子雖已遙遠，公婆也已不在...但這種滋味就是忘不了。