

# 客家筍干湯

作者 葉碧霞 田媽媽品佳客家小吃



懷念小時候年節筍干的甘甜味～早年客家人居住山區，衣食較為匱乏，大部分人家都有種竹子，即使沒種左鄰右舍也都會分享，每年7到9月麻竹筍盛產的季節，而好吃的筍就在這一季，所以要想辦法加工保存讓四季皆可吃到筍子，於是家家戶戶會將筍子切片加鹽日曬保存，等沒有筍子或過年的時候加菜與親友分享，「肥腸筍干長年菜」便是客家料理四炆料理中的一道佳餚。