

# 田邊俱樂部

作者 賴張富美 茄苳村家政班



想起細漢那當時，阿母生我們八個兄弟姊妹，身為老大的我，經常都要煮飯給家人吃，嫁到夫家後，由於是務農大家族，烹飪更是我的重擔，庄腳人愛吃的口味，不外乎具有在地、當季、新鮮特質，食材又要垂手可得，讓我想起一句阿母常說的俚語：「人客來這坐，呷飯配田螺」，這句話道出當時的農業社會，家家戶戶都是種稻為生，田間灌溉水道到處都可撿拾到田螺，是當時最涮嘴的菜餚，大人小孩都愛這一味。

想起小時候，我們一群孩子最愛拿著家裡的竹編畚箕去小河裡捕捉魚蝦加菜，斜插放進小溝渠的畚箕，就等著同伴從另一頭拿著小竹條將魚、蝦、螃蟹驅趕過來，當揚起畚箕的同時，就是大夥檢視豐收歡樂時光，這時候田螺也會夾雜在其間，數回之後，帶著一籃的田螺回家一定會得到大人的鼓勵，我的阿母通常會用剪刀剪掉田螺尾端，一方面這樣比較容易入味，另一方面是方便用吸取方式將田螺肉吸出，最重要是阿母的好手藝，她將田螺與醬筍、九層塔搭配的好滋味，讓我每次煮這道菜時，就會想起一群農夫坐在田埂旁用餐，像極了俱樂部一樣。

民以食為天，農夫都是看天吃飯，吃天吃地，都是天然新鮮的，生在忙碌的工商現代，想到早期農村時代，更體會到吃的簡單、新鮮、健康，就是一種幸福！願與大家分享這懷念的古早味。

