

桔餅煎蛋

作者 劉月球 古夷里家政班



我來自屏東縣內埔鄉龍泉村一個靠山偏僻的鄉下地方，18歲那年嫁到同樣偏僻的嘉義縣六腳鄉，夫家兄弟姊妹共8個，生活很艱苦，結婚當時我先生正在金門服兵役，民國68年礙於法令在外島服役的阿兵哥不能請假回台灣，就連婚假都不行，因當時我們是奉子成婚，故匆匆忙忙舉辦婚禮，所以由

小姑代替哥哥把我迎娶進門，就這樣我結了一個沒有新郎迎娶的婚，現在想起來還蠻心酸的，在民間的習俗裡結婚當晚新娘是不能獨守空房的，自然也是小姑陪我同房，所以我跟小姑的感情一直以來都很好就像親姊妹一般。

過了5個月後第一個小孩出生了，婆婆幫我坐月子，每天都煮一碗用老薑、麻油、米酒、桔餅煎鴨蛋的月子餐要我在早餐前吃完，就這樣持續了一個月從不間斷，因當時夫家的生活非常貧困，所以才用這種粗俗的食材當作月子餐，沒想到效果很好我的體質也變好了，後來接連又懷了兩個小孩，婆婆也是同樣做了桔餅煎蛋，我也很配合地吃完，到現在我才能夠擁有一個冬天不怕冷的身體，雖然婆婆現在不在了，至今我還感念他當年對我的細心照顧，也時常想起這道桔餅煎蛋！三不五時也會做來解解饞，就連女兒坐月子我也會做上這一道，讓他感受一下當年阿母吃月子餐的滋味！