

金桔葉燉粉腸

大村鄉農會第17班家政班 林祺宜

在大家的記憶中我們客家人的美食不外乎是客家小炒、薑絲炒大腸、梅乾扣肉等，其實客家人過去因為生活環境的不安定，隨時有被迫遷徙的外在因素影響，造就他們很會就地取材並研發自己特有文化的風味小吃。

但有一道湯品卻很少被人提起，除非是去客家庄吃辦桌才能品味這道美食，它就叫「金桔葉燉粉腸」。它是屬食療菜色，不須繁瑣的刀工與費時的準備。金桔平常我們都將它作成果醬或蜜餞，但很少人知道葉子與金桔也有相同的功效。金桔葉未煮熟前聞起來味道濃郁，但煮起湯來味道清香帶有甘甜味，這是我小時候每當咳嗽時，我們客家人老一輩都會用此法寶，媽媽怕我不喜歡那味道，總會把這道湯加冰糖便成甜湯，把粉腸用細火慢燉到入口即化，加上它帶有特殊的香氣，總讓我對它的味道難以忘懷。嫁到彰化縣大村鄉，離開家鄉客家庄已多年，也許身處異鄉更懷念媽媽的味道，這份食物的記憶也一直長存在我的記憶裡。

最近，我與母親一起同遊我的故鄉新竹縣芎林鄉，老街傳統美食小吃比比皆是，我與母親兩人始終都不為所動，因為我們心有靈犀一點通，我們要找的美食就是金桔葉燉粉腸，可是問了好多家都沒有，尋找小時候的回憶是如此艱難，後來有一位老闆好心說，現在都改成金桔葉燉排骨並與黑胡椒粒來提香氣，我與母親滿心歡喜點了一道來品嚐，品嚐一勺後，我與母親皺了皺眉頭，這味道已不是當年的記憶。隨著時代的變遷，食物的味道也跟著改變，但不變的是長存在我內心幸福的味道。

故事料理



材 料

金桔葉..... 20~30片
豬粉腸..... 300公克
水..... 600公克

調味料

冰糖..... 2大匙

作法 /

46

1. 將粉腸用鹽巴來回搓揉，再用清水沖洗乾淨，剪去多餘的脂肪，用開水川燙備用。
2. 金桔葉洗淨，粉腸剪小段加水一起放入鍋中，用電鍋蒸約1小時。
3. 食用前再依個人喜好加入冰糖調味。