

# 醬筍虱目魚

作者 侯文玫 桑園工坊田媽媽班



老公的故鄉在種滿竹林的地方，從小到大對竹子有著特殊的情感，竹筍料理更是喜愛至極，小時候家中人口眾多、食物不足，媽媽就會把當季過多的麻竹筍用鹽、糖、酒、豆粕等醃製起來，當作一道很下飯的配菜，鹹香甘甜的滋味到現在都難以忘懷。

醬筍從以前的單一吃法，漸漸地被廣泛運用在各種食材上做搭配，在山裡長大的孩子應該不陌生，拿來配稀飯、煮魚湯、煎蛋都別具風味。而現在醬筍雞湯、醬筍排骨湯、醬筍蒸魚、醬筍蒸肉、醬筍炒過貓，甚至更多有關於醬筍的創意料理紛紛出籠，賦予更多新的料理生命。

但食物始終是阿嬤的古早味、媽媽味最讓人懷念，學習製作有婆婆媽媽味的醬筍，搭配台灣盛產營養價值豐富的虱目魚，烹煮出一道讓人回味的故鄉好味道，齒頰留香的當下兒時的記憶將一幕幕倒帶回味... 想念...。