

# 員林阿嬤的味道－滷湯

彰化市私立精誠高中 翁子茵

猶記得小時候，有一次到外婆家吃到一道佳餚，令我回味無窮。那是一道員林當地非常特別的料理，在別的縣市好像不見得能嚐得到的美食。當時，我吃得津津有味，興奮地問媽媽：「這是什麼料理？」「這叫滷湯。」媽媽微笑對著我說。但我始終不知道那是什麼，只知道外婆的手藝非常好，煮什麼都好吃。

國小四、五年級左右，我們一家四口參加了一場親戚家的喜宴，因提前陪爸、媽去幫忙，外婆和她的幾個好朋友一起煮了一大鍋滷湯，也就是喜宴前五、六個小時所準備的方便餐，而我們來得巧，也跟著吃起了幫忙辦婚宴人員享用的菜餚。

此刻我嚐到了一股熟悉的味道「這是滷湯！」我大聲地叫著，所有在場準備前置料理的人，包括爸、媽，目光都投射在我身上。一陣鴉雀無聲伴隨而來的是響亮的讚嘆聲。「妹妹，你好聰明阿！是滷湯沒錯！」媽媽持續笑著，而我則是靦腆地繼續享受這碗美食的好滋味。

在吃的時候，媽媽順便提起了這道料理。她說滷湯的真正名稱及典故並不是很清楚，只曉得從小到大在員林地區參加婚喪喜慶、廟會活動、作醮拜拜或選舉造勢活動的場合也會有機會品嚐。而這道料理是選用適當的食材來做，不同於一般剩菜的大集合或所謂的菜尾湯。食材中搭配了肉類、蔬菜、菇類、魚漿等豐富的材料，

若葷食改變素食料理滷湯時，只要將部分食材換成素豆枝、豆皮、豆包取代，經過慢火熬煮，就可直接淋在熱騰騰的白飯或熟麵上來吃，類似所謂的泡飯或泡麵。當然想吃高檔的食材，也可添加海鮮類的材料，讓這道平民化的普通料理「滷湯」也可以升級為最經濟實惠、好吃及最有地方特色的料理小吃。

這道菜不像大雜燴，我深刻地體驗出來，味道不雜，反而在我的腦海留下了很深很深的印象。我吃過！我喜歡！我知道這個味道！

回家的路上，媽媽知道我很喜歡這道料理。開始提起她小時候的回憶：早期，厝邊頭尾、左鄰右舍的感情是非常濃厚的，遇到需要人手的場合，主動關心的人皆會前來支援協助，而當家的主人為了感謝這些親朋好友的義務幫忙，都會先煮一大鍋的「滷湯」料理，對他們的參與及付出給予分享和回饋。至今回想起來仍記憶猶新。

這是只有在員林才吃得到的嗎？有時回外婆家，我都期待吃到這道料理，希望這道料理還能繼續傳承，讓更多人回憶起古早味。而最道地的料理，不僅該讓吃過它的人勾起回憶，更應該讓它持續傳給下一代，希望我能學會煮出員林阿嬤味道的「滷湯」好湯頭。

# 故事料理



## 材 料

冬蝦、紅蔥酥、豬爆皮、豆皮  
..... 各30公克  
香菇、肉絲、胡蘿蔔、金針菇  
..... 各50公克  
竹筍、包心菜、魚鬆條  
..... 各200公克  
芹菜..... 2支

## 調味料

醬油..... 2大匙  
鹽..... 1小匙  
味素..... 1/2小匙  
胡椒粉..... 少許  
水..... 2000cc

## 作法 /

1. 冬蝦、香菇泡軟、紅蔥頭、豬爆皮、豆皮洗淨泡軟後切絲備用。
2. 竹筍、包心菜洗淨切絲川燙備用。
3. 油鍋放入紅蔥頭、冬蝦、香菇、肉絲炒香，加入少許胡椒粉、2料食材拌炒，再加入胡蘿蔔、豬爆皮、金針菇、豆皮絲及水煮滾至材料熟軟，再加調味料及魚鬆條煮滾，放入芹菜珠即可。

32