

## 特色美食

從奶奶的手中烹飪出的美食，總令我口齒留香，她說客家口味比較偏鹹，因為早期大多數客家人白天以勞力工作時，常汗水直流，所以需要很多鹽，客家人也很重視「香」，所以會用大量的雞油、豬油等，為食物更添香氣。

說起奶奶的客家拿手菜，非客家小炒莫屬，Q彈的魷魚質嫩爽口，鮮甜美味，讓人吃得笑眼眉開，甘而脆的芹菜，在口中和魷魚和在一起形成了難以忘懷的美味；最後，可別忘它濃厚的醬汁，醬香四逸，拌在飯中，使飯的口感濕順，卻不到太軟，美味得讓人一吃就是好幾碗飯，有時也添入豆乾或肉絲，全看冰箱內是否有剩餘的食材，順便下鍋，便不浪費，且更具美味了！

簡單的菜脯煎蛋，也是我的最愛，菜脯的鹹香，加上油而不膩的煎蛋是下飯的良品，蛋是半生不熟的，每一口，都是奶奶的用心，而菜脯的製作也源於客家精神，能長期保存食物而不浪費。菜脯在初期天天日晒之後，才能使菜脯變得鹹香美味。

當蘿蔔採收的季節到來時，我最愛和奶奶一起晒蘿蔔乾，她將蘿蔔乾切丁放在竹籃中，拿去晒後，我總在旁看著他們，風來時，它們一下跳舞，一下唱歌，直到奶奶出來巡看一下便安分，我每每趁她不注意的時候偷吃，太早吃會有些辣嗆，要多曬個幾天，味道比較剛好。曬過後，再放個幾天陰乾，奶奶再拿出我早已忘記的菜脯，顏色變深的它鹹鹹的味道在口中散開，脆脆的口感，使人留念，並能因而長久保存，如酒一樣，越陳越香，菜脯越老，色澤更為深黑。隨時想來道菜脯蛋時，隨手便可做，這一份充滿歲月滋味的菜脯蛋，成了我們家的珍寶，菜脯的滋味就是我童年的味覺記憶。

家中最受歡迎的客家甜點，就是奶奶做的牛汶水，這是冬天的禦寒甜點，奶奶說牛汶水的由來，是於一位農夫，看到一隻牛泡在泥土水中，回家就把多出來的麻糬泡在黑糖薑汁中，就如同牛泡在水中。牛汶水的麻糬Q彈，黑糖薑汁又甜又辣，而兩者加在一起，半甜的麻糬和辣甜的薑汁，融和在一起，是給味蕾最好的禮物。

客家小炒的靈魂，就是它那醬香四溢的濃郁醬汁；菜脯蛋的精華，是百吃不煩卻可長久保存的老菜脯；冬天的甜點之王——牛汶水的絕妙支架，就是那辣而甜的薑汁，客家美食多不勝數，梅干扣

肉、菜脯雞湯、紅龜粿……等，都是奶奶做的客家特色，真想把奶奶做的食物推廣到各地，讓每個人都能體會到美食之中的客家精神，進而更想了解客家人的歷史文化。

我品嚐著奶奶的客家菜，感受著客家人的客家精神，簡單而惜物，客家的菜色，蘊含著無法形容的好滋味！