

新莊國小_校內作品編號 03

特色美食 新莊國小 六年甲班 周苙晴

在世界各地有許許多多的美食，說到美食，你們第一個想到的美食是什麼呢？就算是在臺灣——這麼一個小小的地方，也能發展出各式各樣的特色美食呢！像是：臭豆腐、珍珠奶茶、豬血糕……而說到美食，我第一個想到的就是「柿餅」了。「柿餅」是臺灣知名的特色美食，雖然也不算是世界各地都吃得到，而我很幸運是生長在臺灣；在每年的農曆九月，我都能有幸吃到美味的柿餅，甚至之前在社會課上還被老師請吃到美味的柿餅呢！

記得在去年，我和家人到了一家客家料理店，吃到了一道名叫「老菜脯柿餅雞湯」，因為我很喜歡吃柿餅，所以我特別專注這道料理。這道柿餅雞湯喝起來有特殊的香甜味，可能是來自風乾柿餅，柿餅本身有著濃郁且甜味高的味道，和雞肉一起熬煮成雞湯，才会有這麼特殊的香味。聽長輩說，柿餅的味道香甜，柿餅拿來煮湯或者拿去冷凍，都會變得更加可口。之前我看見了大人拿的柿餅上都有許多白點，於是十分好奇大人為何要用發霉了的柿餅做料理？後來才知道，那不是發霉，而是「柿霜」。柿霜是柿子在乾燥過程中，果肉內的糖分滲出，結晶凝結在表皮上面，吃起來味道十分的甘甜，柿餅越乾燥，表皮的柿霜就越多，吃起來也就越甘甜。因此讓美食家又研發出許多柿餅的美味特色料理，「老菜脯柿餅雞湯」絕對是熱愛柿餅的我最佳選擇。

據說「柿餅」的由來是早期的客家人來臺開墾，因為新竹地區的土壤貧瘠、水分少，無法種稻，他們只好決定種柿子，並利用了新竹特有的「九降風」，將秋季盛產的柿子，風乾成了柿餅，有利於保存與攜帶。每年的九月到翌年一月是黃澄澄柿餅的季節，從各種柿餅的照片上，我看到映入眼簾盡是一幅幅詩情畫意的美景，黃澄澄的柿子一排排置滿在竹子做的棚架上，享受著日光浴，看起來就像金色小球一般，透過「九降風」與日曬，將這些黃金般的小球，彷彿經過大自然的魔術變化成金紅色的美味柿餅。

在這個世界上有各式各樣的特色美食，無論是在國外還是我們身處的臺灣，為何我獨鍾情於柿餅？其原因不只是因為它的味道以及口感，更是因為它就在我們生活周遭觸目可及，雖然看似平常但有它華麗轉身的獨家特色，希望大家也能親自享受到柿餅的香甜和它結合的雞湯美食滋味！