

這個是阿公



我的傳家菜

建國中學 一年24班 潘仰祐

味覺記憶

記得每一次拜拜的時候，我們家都會煮有燕餃的湯。這道菜，說是阿公在民國三十幾年，從福建來到臺灣時，一起帶過來的。我印象第一次吃的時候，是看見桌上有一盤餃子，嘴饞抓一個。因為不是煮湯，所以覺得它的餡很鹹。不過，吃過它煮湯之後，也慢慢地喜歡上了它的味道。

傳家祕方

準備材料：

- 燕餃皮（肉+地瓜粉做的皮）
- 豆腐
- 豬絞肉
- 醬油
- 蔥
- 香油
- 蝦米
- 鹽
- 糖

做法：

1. 餡料準備

1. 豬絞肉放入蝦米，拌一拌
2. 再放入蔥花，拌一拌
3. 再放入豆腐，拌一拌，讓它碎（不要讓肉吃起來太硬→如果肉比較肥一點，就可以不要加）
4. 再放入香油，拌一拌（加下去好香呀！）
5. 再放入鹽，拌一拌（阿公說要鹹一點，煮完湯才不會沒味道）
6. 再放入糖，拌一拌
7. 再放入醬油，拌一拌

2. 開包！（學習阿公的好手藝）

1. 餃皮在手
2. 用棒子（頭扁扁的）挖一點餡料，放在餃皮中心
3. 很順手地（阿公好熟練，我都不太會），用棒子頂住餃皮中心，然後順勢把餃皮收起來
4. 把餃皮用棒子喬一下，封起來

3. 開蒸囉！

1. 拿出蒸籠，把最下面的鍋子裝適量水（不要太少，避免鍋子被燒壞），開始煮
2. 上層籠子放入蒸籠布（中間要有一個洞），再把餃子放進去
3. 等到下方鍋子水滾，再把上層籠子放上去。可以撒一點水
4. 蓋上蓋子，等大約十~十二分鐘（有熟即可）

美食軌跡



從切蔥開始



把豆腐弄碎攪一攪



香油好棒！



蒸籠 + 布



準備包餃子ㄌ！



第一次包



厂厂我不會啦



阿公是專業的！



專業ㄌ！



包好ㄌ！



開始蒸囉！



好勒！



煮湯棒棒噠！

內功心法

我的心得

我覺得這道菜做起來，簡單的部分在於：都是拌一拌就好了。但是，它非常需要各種經驗——不論是如何看肉的肥瘦去判別豆腐加的量，各食材的比例，抑或是包皮的手法，都必須要在一次又一次的料理中，慢慢地學習。

而且好不好吃其實不重要，反而是製作的過程中，祖孫倆相處的時光，才最重要。尤其是包餃子時，阿公看著我笨拙的手法，拼命忍笑的樣子，已烙印在我的心中——阿公開心，我就覺得幸福！包燕餃對阿公最困難的地方，應該是做完了自己不能嘗一嘗：阿公吃素。

訪問長輩

阿公講伊感覺誠歡喜，有按呢一丁寶貝仔孫，欲學尚好，才未失傳。「這是祖傳的，阿祖傳予阿公，阿公才攔傳予你！包好、煮、食看覓，食看好食無。」

阿嬤佻阿公希望我繼續傳下去的物件有：按怎挨豆奶、按怎做紅糟酒、按怎拜祖先、按怎煮番薯糜……足贅足贅，無法度一丁仔全講完。

傳家智慧

我認為還有許多傳家智慧正等著我。最平凡無奇的，便是臺語、祭拜禮俗……；而最獨特的，就是我家自己釀的酒——紅糟酒。作為現代人，總是趕時間，不斷發展、不斷學習新技術，卻少有時間、意識去保留下傳統的一些非物質文化，也少有時間好好地與家人相處。

這些傳家智慧，並非一時半刻所能學會，但終結卻可能在難期之日的某一天。於是便只好慢慢地，漸漸地，從現在起，能留多少，是多少。