

文／呂鴻賓

阿嬌菜包

人過50之後，想的事情似乎離不開兩大主題，一個是50歲以後做什麼，一個是50歲以前做什麼。40歲那年，我突然想念起小時後逢年過節一定會吃到的幾樣東西—紅龜糕、草仔糕和菜包。自從離開大溪鄉下來到繁華的都市，已經整整30年沒再吃過那些家鄉口味，市場上找到的都是變了味道，不熟悉，又不好吃的東西。

好吃的菜包在哪裡？三姊聽到我的抱怨後也有同感。我們小時候在大溪鄉下有自己的田地，所有的菜都是自己一手種出來的，從播種，施肥，澆水，看著它們一天天長高，開花，成熟，採收，清潔，切削，加工醃製，拿到廚房做成菜，沒有一個步驟是我們不曾做過的。除了以上過程，還要注意害蟲和病菌的處理，一刻都馬虎不得，每個動作都得親手做。我媽到市場買菜時，常對賣菜的菜販說：「菜好不好吃，我看顏色就知道，別想瞞我！」

偶而也會陪老婆到傳統市場買菜，我對菜販賣的菜好不好吃，味道對不對同樣敏感，使得老婆非常驚奇。我說：「種菜跟帶孩子一樣，連他臉上有幾顆痣，你都清清楚楚。」

好吃的菜有幾個必備條件：一.顏色必須正確。二.外觀必須正確。蘿蔔就是個範例，好吃的蘿蔔一定是整支圓滾滾，外表光滑，沒有多餘的殘枝，才是好蘿蔔。好蘿蔔做成的新鮮菜包，香氣衝鼻，大老遠就聞得到，才是我們認定的菜包。好蘿蔔做出來的排骨湯，具有同樣神奇的味道，吃過的

人無不印象深刻，隨時都想再嚐一口，蘿蔔盛產的季節，我們隨時都會做最好喝的排骨湯。

於是三姊開始到各地傳統市場找我們熟悉的菜包，剛開始找的時候很不順利，因為大多數賣菜包的人不曾從種菜學起，他們的菜包大都是批發來的，根本不知道好吃的菜包該具備什麼條件。直到有天三姊到板橋南雅南路的菜市場，才發現比較接近我們標準的菜包。然後我們回到龍潭，在市區的傳統市場發現了幾家做菜包的人家，便每家菜包都買幾個品嚐，及格是及格，卻還不到完美的境界。

前年4月初，我和老婆到新竹關西買仙草，買完後轉往新埔，在石光派出所附近看到路旁的「阿嬌菜包」，便停車下來瞧一瞧，我才聞到菜包的味道，便告訴老婆說：「我們找到好吃的菜包了。」我們買了2盒帶回家分送給家人和鄰居，

自此後關西的「阿嬌菜包」便成為社區知名的特產，只要有人去關西，大家就有好吃的菜包分享。

「阿嬌菜包」的店是典型的家庭手工店，除了蒸籠和白色的菜包以外，沒有其他產品，十分簡單，但誰會在乎你的豪華還是簡單，大家只知道今天買得到菜包嗎？



阿嬌菜包

地址：新竹縣關西鎮石光里466號（石光派出所往前50公尺）

Tel：(03) 586-8280

手機：0935-185-084 張進雄 先生

代售新書

綠茶生機

編著：邱湧忠博士 定價：180元

第1部：揭開神奇綠茶面紗

第2部：探訪綠意盎然的故鄉

第3部：歡喜吟唱綠茶望春風

第4部：綠茶春光一窺究竟

第5部：綠茶新世紀快樂啟航

第6部：欣欣綠茶前程向榮

第7部：綠茶新語話更長

第8部：戀戀綠茶相借問

豐年社 台北市溫州街14號

垂撥00059300財團法人豐年社 郵購另加掛號郵資60元

電話：02-23628148分機30或31 傳真：02-83695591

