



竹筍 阿婆家 波女

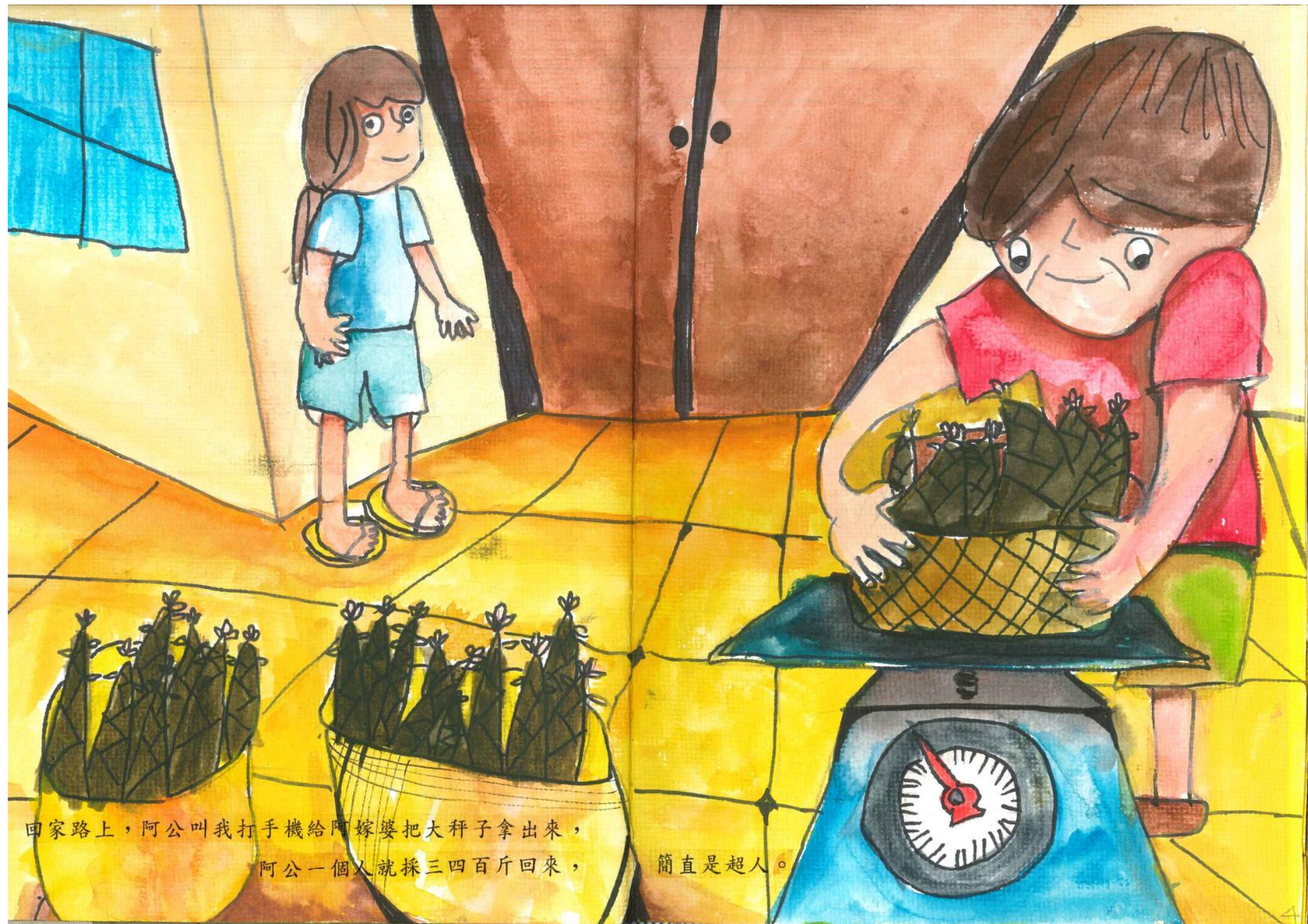




阿公有一座山上樂園，樂園裡面有一片竹林，
每年四、五月都會長出滿山滿谷的竹筍。

阿公天還沒亮就上山採竹筍，中午再趕著下山接我放學，有時候來不及會直接載著竹筍一起接我回家。





回家路上，阿公叫我打手機給阿嫁婆把大秤子拿出來，
阿公一個人就採三四百斤回來，

簡直是超人。

晚飯後大家在走廊上一邊聊天、一邊剝竹筍。

阿公力氣大，徒手轉個二、三圈就剝掉竹筍殼了，



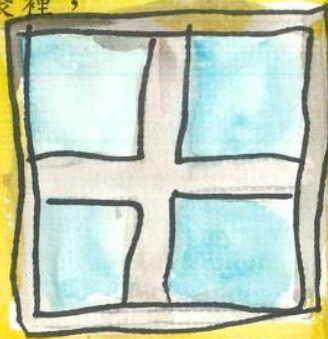
阿嫁婆接著削掉竹節，
把嫩筍尾和竹筒圈圈分開放。



我和哥哥負責把箭殼裝進麻布袋裡，



三不五時學袋鼠跳呀跳的，



袋子又可以裝進更多箭殼。



假日回山上採竹筍最好玩，



手腳並用爬上陡峭的斜坡後就開始竹筍尋寶遊戲



阿嫁婆教我們採竹筍大絕招是～高的用手直接拗斷，

矮的用腳一下踹斷～三兩下麻布袋就裝滿了準備下山。



下山時，阿嫁婆教我先將竹筍整袋溜下斜坡，
再採一片姑婆芋墊在屁股下當做滑板，
這是我和哥哥最愛玩的溜滑梯了。

她教我和哥要惜福、惜食，被削掉的老竹筒到她手上就成了「免剝殼竹筒飯」，



我和哥哥回家一聞到香味，
馬上衝進廚房裡大快朵頤，

「咬得動代表夠嫩就連筒吃下去，太老嚼不動的就吃飯香。」

我最愛和阿嫁婆一起做的綠色QQ包（竹筍艾粿），

揉板皮團時加進艾草和砂糖，

阿嫁婆會先幫蒸熟的艾粿蓋上棉被之後再放進大保麗龍箱

我再幫忙把竹筍、蘿蔔乾和豬肉都切成丁狀，

放進鍋裡炒成香香酥酥的餡料。



大家要吃的時候再自己現包一個QQ包，
首先要戴上棉布手套，再套上手拔雞手套，
阿嫁婆沾點油放在我掌心後，會捏一團板皮給我，
要搓成圓球再壓扁，接著舀一匙餡料，就開始把QQ包的

「嘴巴合起來」，不能有縫隙以免露餡，食物版的史萊姆超級有趣

阿嫁婆常拿蘇東坡說的

無竹令人俗比喻自己，

她好愛吃竹筍，阿公每回都摘好
多好多竹筍，阿嫁婆動動手好像

施魔法，竹筍圈圈晒成筍乾，

嫩嫩筍尾泡成酸筍，大塊竹筍管

用醃變醬筍……，外婆家一年四

季都是竹筍季。



阿婆是好命大公主，天天可以吃到阿公為她採的竹筍；



我是幸福大富翁，

不但有阿公、阿婆親手做的竹筒飯、竹筍包給我吃，

還帶我和哥哥去獨一無二的山中樂園尋寶、玩竹林溜滑梯。

水粿仔



- 1 在來米浸泡後研磨成米漿。
- 2 加入熱水攪拌均勻。
(加入黑糖即為甜的口味)。
- 3 放入電鍋裡蒸。
- 4 放涼即可享用。

竹筍湯



- 1 新鮮桂竹筍用菜刀拍扁後切成段狀。
- 2 加冷水放入電鍋蒸煮。
- 3 排骨川燙後撈起。
- 4 福菜放入 2 筍湯熬煮。
- 5 加入排骨。
- 6 趁熱享用。

婆

竹筴飯



- 1 圓糯米洗好浸泡。
- 2 竹筴洗淨稍微晾乾。
- 3 香菇、豬肉切小，和蝦米爆香。
- 4 將米和香料放進竹筴。
- 5 加水淹過食材即可。
- 6 直立放入電鍋蒸熟。

阿
婆

教
室





蘇東坡《於潛僧綠筠軒》

寧可食無肉，不可居無竹，
無肉令人瘦，無竹令人俗。
人瘦尚可肥，俗士不可醫。
旁人笑此言，似高還似癡。



鄭燮《竹石》

咬定青山不放鬆，
立根原在破岩中。
千磨萬擊還堅勁，
任爾東西南北風。



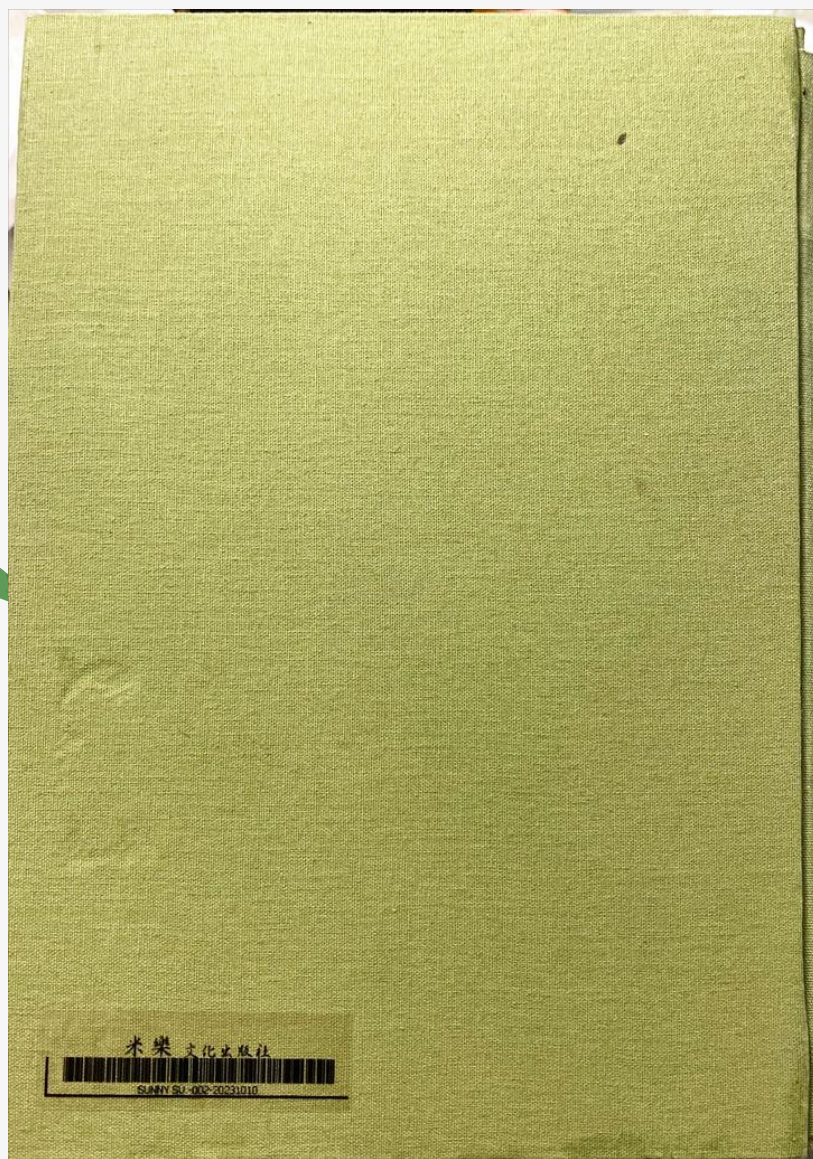
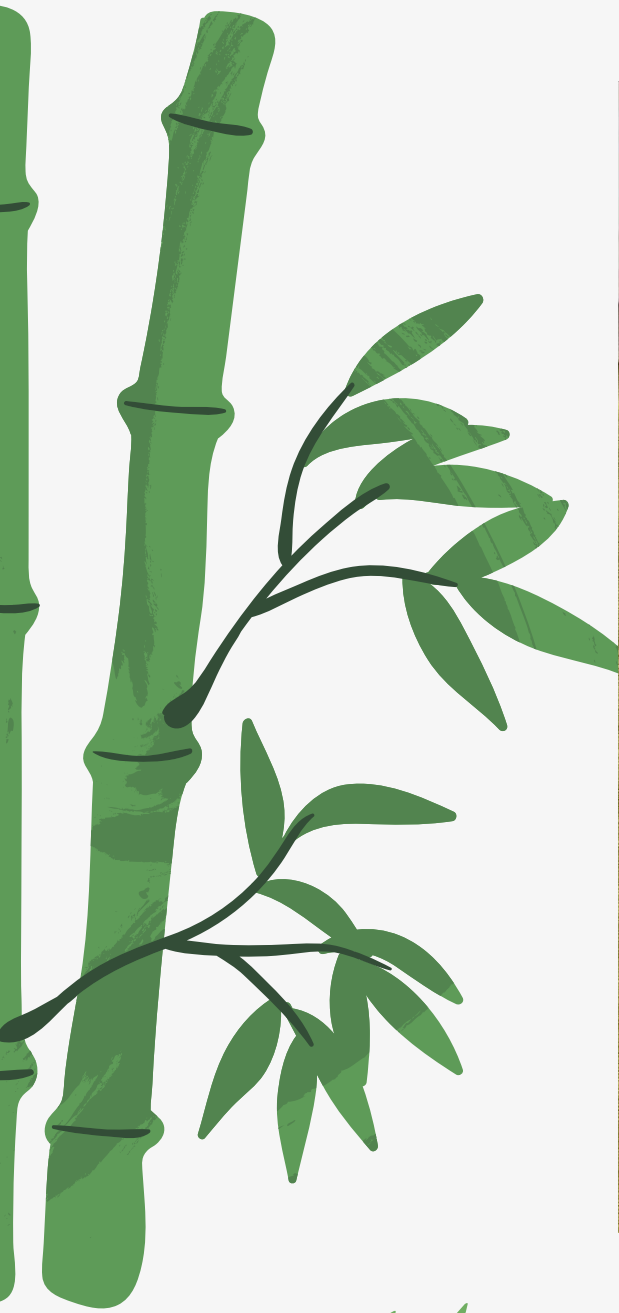
竹筍阿嬤婆

作者 | 蘇瑤晴

繪者 | 蘇瑤晴

出版日期 | 2023年10月10日

出版者 | 米樂文化出版社



米樂文化出版社



GLBNY 9U-000-20231010

