

隨時過年

好好過日子

李純恩 | 逢周一至六見報



髮菜蠔豉是過
年菜，過新年，廣東
人貪其「發財好事」的諧

音，煮一煲，從年初一吃到年初三，如果煮得多，可以吃到初七，
可以吃到十五。

但是家裏的菲傭不知道甚麼過年不過年，她學會了煮這一道菜，想
起來，就煮一鍋出來。

所以即使不過年，我家裏也有髮菜蠔豉吃。我說過，我家的菲傭是非
常了不起的，只要學會了一道菜，總是能做出最地道的味道來。在不過年
的時候，吃過年菜，感覺也像過年，好味之外，也很有趣，隨時「發財好
事」。

上海人過年，家裏會煮水筍燒肉。

水筍就是筍乾，筍乾在煮肉之前要用水泡軟了切絲，故有「水筍」之稱。

水筍燒肉，就是水筍紅燒肉，做法很簡單，將筍乾切絲，跟切了塊的五花肉
一起，放生抽燜煮。這道菜是愈煮愈好吃的。年三十晚上煮了在年夜飯桌上吃，
然後每天熱一熱，滾一滾，到了初三初四，五花肉都已經化到筍絲裏去了，那個
味道，真的無與倫比。

自從我家菲傭學會了這道菜之後，也成了她的拿手好菜。她可不管你中國人過
不過年，興之所至，就煮上一鍋，成為晚飯桌上的驚喜。

這就很開心了，像突然之間，就過年了，隨時可以過年，天天可以過年。