



# 名厨何添财

何添财是台湾阿里山土生土长的“山下孩子”，从小靠山吃山，吃的都是自家饲养的家禽，耕种的果菜和竹笋等。

何师傅笑着形容，山上是自然界生物的家，晚上竹笋互相摩擦的声响，加上猫头鹰的叫声，就犹如恐怖片里的鬼叫声，而他旅居本地20多年后，每当见到竹笋就忆起这些熟悉的“大自然交响曲”。

每次下厨烹调起桂竹笋焖五花肉这道家乡菜时，让他回味起过去山上艰苦但快乐的生活，当然也会思念起山上的朋友和家人。很有喜感的何师傅，聊起家乡味，依然难掩他感性的一面，就在“桂竹笋焖五花肉”中细细体会吧！

## 桂竹笋焖五花肉

4人份

### 用料

清油少许、小红葱3个(切碎)、指天椒2条(切碎)、五花肉400克(切四方块)、桂竹笋 300克(焯烫切段)、香菇4朵(泡软切片)

### 调味料

鸡汤适量、腐乳3块、蚝油1小匙、糖适量

### 做法

1. 烧热清油，加入小红葱和指天椒一起拌炒至香。
2. 加入五花肉炒至半熟后，加入桂竹笋和香菇一起翻炒一会儿。
3. 加入调味料，用小火焖煮约1小时至汤汁收干即可。

## Braised Bamboo Shoot with Pork Belly

serves 4

### Ingredients

some oil, 3 shallots (minced), 2 chilli padi (minced), 400g pork belly (cut into cubes), 300g Makino bamboo shoots (blanch and section), 4 shiitake mushrooms (soak and slice)

### Seasoning

some chicken stock, 3 cubes fermented bean curd, 1 tsp oyster sauce, some sugar

### Method

1. Heat up oil, stir-fry shallots and chilli padi until fragrant.
2. Add pork belly and stir-fry until half cooked. Add Makino bamboo shoots and shiitake mushrooms. Toss briefly.
3. Add Seasoning and simmer over low heat for 1 hour until gravy is fairly dry. Serve.

