

台式菜尾鍋

台中市農會推廣課 林秀娥

前幾天和朋友到餐廳聚餐，點菜時菜單上赫然出現「菜尾」這兩個字，好奇的點了它。沒想到上桌時，色香四溢、材料豐富，吸引每個人的目光，一下子就吃得盤底朝天。

開車回家的路上，童年的點點滴滴不禁浮上心頭；民國四、五十年代，我家住在台中市東區鄉下，莊裡的人民大都以務農為生，生活極為困苦，所以有錢人家婚喪喜慶時的剩餘菜餚都成了貧窮百姓的桌上美食。當年吃完由父親拿回家，母親加熱的「菜尾」後，那種口齒留香的感覺一直縈繞在眼前，而母親說的「還菜尾故事」更讓我難以忘懷。

小時候母親常常談起「無鬼麥死人，散赤人(窮苦人家)如果有人過世，就有鬼，好額人(有錢人家)如果有人仙世，就沒鬼。」這句話道盡了那個年代窮苦人家的悲哀，也說盡了人世間的冷暖和現實。因為，如果窮人過世了沒錢買三牲祭拜，也沒有人會主動過來幫忙，只能默默的、冷冷清清的處理完喪事。而有錢人家則可以風風光光的辦完喪事，他們會在竹圍下綁一條準備宰殺祭拜的豬，被綁的豬會發出很大的叫聲。古時農業時代，到處是農田、空曠野地，豬的叫聲會傳遍左鄰右舍及頂莊、下莊，聽到的鄉親就會主動前往協助。因為在那個物資缺乏，過年過節才有魚肉可吃的年代，去協助的話可飽餐幾頓又有(菜尾)可拿。

有錢人家的喪事極為鋪張，殺豬宰羊祭拜。等喪事辦完後，喪家會將魚肉祭拜品、剩餘菜餚等，加上自醃的鹹菜、自種的蘿蔔、高麗菜、包心大白菜等等食材，放在土灶上的大鍋內混合烹煮約2-3小時後，分裝在數個木桶上。再請家裡的長工2人用扁擔挑起裝有菜尾的木桶，用葫瓜瓢分送給親友和來幫忙的鄉親。也叫做「還菜尾」。

「還菜尾故事」在民間流傳已久了，現在回憶起來，先民勤勞儉樸的生活，值得我們後人借鏡。而「菜尾」這道菜也登上各餐廳的名菜，它的食材多樣，經過長時間烹煮風味極佳。緬懷早期祖先的古早味，期盼這種智慧結晶能永遠傳承下去。

故事料理



材 料

A:

鴨肉..... 半隻 蛤蜊.. 300公克

B:

扁魚... 18公克 薑絲... 75公克

肉絲... 75公克 冬蝦... 18公克

香菜... 10公克 乾魷魚 75公克

蒜頭... 37公克

C:

排骨.. 300公克 豆皮... 37公克

大黃瓜300公克 豬爆皮 37公克

洋蔥... 75公克 桶筍絲112公克

白蘿蔔226公克 筍乾... 37公克

桶筍片 37公克 髮菜... 10公克

豬油... 75公克 金針菇 37公克

大白菜600公克 芹菜... 75公克

魚皮絲 56公克 鹹菜.. 150公克

D:

雞胗..... 1個 草菇..... 3個

雞心..... 1個 芋頭及南瓜各5塊

烏蛋..... 3個 花枝肉 75公克

魚皮..... 3片 綜合火鍋料3種

鯛魚肉 75公克 冬粉..... 1把

白蝦..... 2隻 涼薯絲 75公克

42

調味料

鹽、糖、沙茶、白醋、
烏醋..... 適量

作法 /

1. 將材料A加入適量的水熬成高湯過濾備用。
2. 材料B爆香加入高湯煮滾，加入材料C煮滾，再加D料煮熟並調味。