

豆豉鮮蚵煲

伸港鄉農會新港村第2班家政班 郭隆玉

40年前，自彰化市嫁至風頭水尾-伸港鄉，這裡是台灣沿海重要溼地，生態資源豐富，每年秋冬季是候鳥遷徙必經之地，亦是台灣野鳥棲息地之一，可稱之水鳥的故鄉。

猶記得當時公公利用潮間帶養殖牡蠣(又稱蚵仔)，每天注意著潮汐時段，日復一日頂著汗滴在烈日海邊，被太陽曬得黝黑，胼手胝足地開拓蚵田，以牛車滿載竹段，在海邊架上蚵架，重重疊疊蔚為壯觀。擔任教職的我，雖不用至蚵田裡工作，但公公那黝黑的臉龐有著勤樸的笑容，對我這都市來的「市內人」，總是樂於分享他養殖牡蠣的心得，也讓我這「都市俗」了解了養殖牡蠣的方式，原來牡蠣多棲息在潮間帶或是淺海的礁岩海底，伸港鄉海邊為沙岸地形，沿海的居民便在潮間帶架上蚵架養殖牡蠣，牡蠣的成體以左殼固著在堅硬的底質上，成熟的牡蠣藉著海水的潮汐變化，完成生育大計，幼蟲浮游於海水中，當時機成熟時便附在蚵架的基質上，然後漸漸發育成帶殼的小牡蠣，如此代代子孫得以繁衍，在台灣，天氣穩定時牡蠣最為肥美。

在採收的旺季，農家婦女們在茅草搭建的簡易涼亭下，圍一矮桌利用尖銳的工具撬開硬殼，挖出肥美的牡蠣，賺點工錢貼補家用，大夥閒話家常，聯繫感情，好一幅漁村風情畫！我這新嫁娘三日入廚下，婆婆教煮豆豉鮮蚵煲，新鮮肥美的牡蠣是公公辛苦培育收獲的，加上婆婆自製的豆豉，搭配青蔥、薑、辣椒等家常辛香料，讓這道鄉土料理嚐起來滋味特別的鮮美，濃濃的鮮味不禁讓我想起公公那勤樸的笑容，還有婆婆諄諄教導，如今我這媳婦也熬成婆了。

故事料理



材 料

鮮蚶..... 1200公克
嫩豆腐..... 300公克
豆豉..... 1大匙
蔥..... 1支
紅辣椒..... 1條
薑..... 1小塊
九層塔..... 數片

調味料

油..... 2小匙
醬油..... 3大匙
米酒..... 1大匙
香油、胡椒粉..... 少許
水..... 1杯
太白粉水..... 適量

作法 /

1. 鮮蚶洗淨瀝乾，豆腐切塊、紅辣椒、薑切小片、蔥切小段蔥白及蔥綠分開備用。
2. 鍋中燒熱少許油放蔥白、薑片、紅辣椒片爆香，再放鮮蚶翻炒一下盛起備用。
3. 鍋放入豆豉爆香後，續放醬油、米酒、胡椒粉及調味後放入豆腐煮開，再將作法2之材料加入，待滾後約2分鐘以太白粉水勾薄芡，加香油少許、撒上九層塔即可。

58