



阿母的茄苳蒜頭雞

會記得仔細漢的時陣，阿母定定會攢「茄苳蒜頭雞」這項料理予阮補身體。逐擺茄苳雞猶未煮好，規間厝就芳 kòng-kòng，阮兄妹仔的喙瀾已經湴湴滴矣！

自細漢我恰阿兄的肺管就真穩，定定破病，好佳哉我有一位勢煮食的阿母咧共阮照顧。我上恰意阿母煮的金瓜湯、四神湯、淮山燻排骨、蓮藕湯，予阮食甲身體勇健，去讀冊的時精神百倍。毋過，我上數念的滋味猶是阿母煮的這味茄苳蒜頭雞。

阿母會用茄苳雞共阮挺身體，是因為有一改阮綴阿母轉去後頭厝，阿媽講茄苳蒜頭雞，對囡仔調養體質恰轉骨真有幫贊。阿母轉來厝裡，隨起鼎動灶想欲煮這味茄苳蒜頭雞。烏骨雞恰蒜頭攢好，煞欠茄苳樹葉仔來鬥予齊全。

講著茄苳樹，阮上網一下查，才知影茄苳樹仔真正是臺灣人的寶貝，伊規欖樹仔攏有功效。閣聽人講茄苳樹仔四界攏有，阮就全家出動去走揣，鬥挽上鮮的茄苳樹葉仔。阮一人騎一台孔明車，那騎那問、那騎那揣，閣那騎那耍。落尾煞去予阮揣著茄苳路邊，一欖已經四百年的茄苳樹王。伊的樹身攏總愛四个人手牽手圍咧遐爾仔粗，實在予人料想袂到。經過阿母翕相、再三確定茄苳樹的葉仔形了後，發覺原來逐間學校邊仔，攏種真濟茄苳樹。

雖然，茄苳蒜頭雞的氣味恰效果真讚，猶毋過煮起來嘛真厚工。頭起先愛共茄苳樹葉仔洗予清氣，共真濟蒜頭撼予幼，繼落去共茄苳樹葉仔切做一條一條。規隻烏骨雞塗鹽恰米酒，才閣共茄苳樹葉仔恰蒜頭用半碗麻油炒炒拈拈咧，才窒入去雞仔腹肚內。鼎底愛舖一沿粗鹽，閣共規隻雞用葉仔包甲密密密。鼎蓋炭好，用上細葩的火，共彼隻烏骨雞勻勻仔烘兩點鐘。

遮爾仔工夫的茄苳蒜頭雞，阿母逐禮拜攏煮予阮食，莫怪我恰阿兄的身體嘛愈來愈勇健，這攏愛感謝阿母的調養恰栽培。我欲共這種予人數念的滋味學起來，煮予逐家享受，共阿母的好手藝傳落去！

作者：劉奕均

☆詞彙學習☆

【燻】tīm：將食物放入密閉的烹具裡蒸煮。

【數念】siàu-liām：想念、掛念、懷念。

【挺身】thiānn：補強。

【孔明車】khóng-bîng-tshia：腳踏車。

【樹身】tshiū-sin：樹幹。

【撼】hám：用重物猛擊或砸。

【塗】so：塗抹。

【拈】lā：攪、攪拌。

【窒】that：塞。把孔洞或縫隙堵起來。

【沿】iân：計算重疊、累積物的單位。