

藥膳燉兔

作者 林秀娥



午後班員阿滿來電，叫我送兩箱米至她家，趁著工作空檔趕緊將米送過去，一路經過市區，直往大坑民政里山區前進，一路青山，沒有綠水，美景盡收眼底。駛過彎彎曲曲、忽高忽低的道路通過麻竹林，繞過魚池塘，約35分鐘終於到達。看見阿滿班員，雙手捧著一大堆說要給兔子吃的番薯葉。走近一看，哇塞！整個舊豬舍圍都是兔子，有大隻、小隻，隻隻雪白、毛茸茸的超可愛。為了控制兔口數量，公的、母的分別圍養。阿滿問我是否帶隻回去殺來吃，我連說NO、NO、NO。

頓時讓我想起小時候，生長在大家庭裡，大伯、二伯和父親三兄弟分別各生了七、九、十個小孩，計有26人，加上阿嬤、伯母、母親和長工等人。吃飯時間一到則席開三桌，在那人口眾多，食指浩繁的歲月，「瓜仔兔肉」「藥膳燉兔」可是桌上珍饈，每當桌上出現此道菜時，馬上一掃而空，手腳慢一點，連渣都沒得吃。父親和伯父們都會利用農閒期，帶著長竹竿、火柴還有家裡的兩隻土狗來旺、來福，至家不遠處的溪洲打獵。

乾涸的河床，遍佈著大小石頭，也長滿了一叢叢的官芒花，蘆葦之類的野草。父親會在一叢叢間尋找野兔蹤跡，利用野兔的腳印、糞便，來找野兔的洞口，找到之後，會隨手抓起乾燥野草，用火柴點燃燜燒，濃密的煙火就往洞口裡飄，俗話說，狡兔有三窟，伯父們帶著土狗來旺及來福分別守著另一邊的洞口，野兔受不了濃嗆的煙火，陸續逃出洞口。說時遲、那時快，伯父手上的長竹竿馬上橫掃過去，每掃必中，此時，來旺、來福以最快的速度追趕過去，野兔在草叢間四處拼命逃竄，場面緊張刺激，狗叫聲、人叫聲傳遍空曠的野地，沙塵飛揚，現場猶如殺戮戰場。人與狗之間默契密切合作，很少會空手而回的；回家之後，受傷嚴重的野兔馬上要宰殺處理，在地上會鋪上木砧板，母親說兔肉是不能碰到泥土的，否則烹煮後，吃起來會有臭土味。

未受傷或受傷較輕的野兔則圈養起來，繁殖慢慢宰殺，也是我們小孩的寵物，處理乾淨的兔肉剁塊備用，大鼎鍋倒入自家種榨取的花生油加上薑片爆香後，加入兔肉及自醃的瓜仔翻炒之後，加上醬油調色調味。尤其到了冬令進補時節，母親和妯娌們就會加上中藥材燉煮，滋補全家人的健康。整個廚房香氣四溢，一上桌，馬上一掃而空。年紀小的我，動作慢，渣都沒有吃到，只有飯加湯汁。哇！那種天然野味，至今難以忘懷。

除過年節慶外，平日桌上的肉類來源就屬「瓜仔兔肉」「藥膳燉兔」，也因此圈住家族濃郁的親情；時間的流逝，長輩們殞逝，圍捕野兔、薑爆兔肉的情形已不復存在；但每當我回娘家時，兄弟姐妹們偶爾還會想辦法呈現這道菜；但特殊的野兔美味，很難再找。現今時代變遷，自然生態改變，野兔已不復見，只能思念這流逝的故事情境與美味。如今採用羊肉與同樣的烹煮方式，依然香氣四溢，猶如那難以忘懷的滋味，徘徊在口齒間留香。

藥膳燉兔

作者 林秀娥