

茄苳蒜頭雞

作者 林祺宜 大村鄉第17班家政班



記得剛從台北嫁來彰化，說實在很多風俗民情，對我都市人說，真的是處處充滿驚奇，讓我大開眼界，話說有一次公公帶我去拜拜，第一次聽到要拜樹公，公公特別耳提面命叮嚀，樹是有樹神，而且有靈性，還能保佑孩子身體健康長大，讓我對這神奇的樹，充滿了敬畏與好奇，後來才知這就是我們大村鼎鼎有名的茄苳樹。茄苳由於樹齡長，常成爲根深

葉茂、樹徑粗壯的「大樹公」，往往成爲鄉里膜拜的神樹由來。

公公說早期農業時代，醫藥不發達，有人生病時，常以天然藥材來治病，茄苳樹便是先民採食的植物，他們常取用茄苳葉來做料理，據說茄苳大人吃了會補血顧腎，小孩吃了會固筋骨轉大人，自古以來即是最佳食補，我的總舖師公公，二話不說就拿出他的絕活，馬上示範蒜頭茄苳雞，看著公公將蒜頭、茄苳葉切碎，先在雞的表面抹上鹽巴，等2-3個小時讓它入味，再用麻油爆香，放入雞腹中，鍋中須以鹽鋪底再蓋上茄苳葉，雞肉置中，再將剩餘的麻油淋在雞上再覆蓋茄苳葉小火慢煮，這茄苳蒜頭雞煮的滿屋香氣十足，雞肉本身也清爽多汁，一口一口幸福滋味，驚豔之感久久不絕啊！

現在公公年事已高，讓我對他的茄苳蒜頭雞，一直念念不忘，那份熟悉的好滋味，就好比「父親之味」，特別有種感恩滋味在心頭，回味起來特別雋永悠長。