

阿嬤手路菜-新娘肉捲

潭子鄉農會推廣股 王琦燕

30年代有位雙十年華的水姑娘，遠從台北縣三重市的繁華都市，嫁到台中縣后里鄉的月眉田庄小所在，水姑娘的媽媽有交代：「大家族的飯碗難捧，你就要學好料理的功夫，才能收服大大小小的心！」水姑娘將媽媽的話牢牢的記住，並認真的跟媽媽學做料理！水姑娘帶著一身好手藝，風塵僕僕的從北部嫁來中部的農村，剛開始水姑娘一直無法適應，原本生活在熱鬧喧嘩、人聲鼎沸的城市，現在卻夜深人靜只有蛙鳴蟲叫的聲音，還好水姑娘有記住媽媽交代的話：「做人的媳婦要早早起床、最晚睡，伺候好公婆！」，所以水姑娘很快的融入這個大家族！

水姑娘的夫婿是台糖的場長，家裡常常需要宴請賓客，在當時的農村裡並沒有辦桌的總鋪師，水姑娘就將媽媽教的台灣好滋味展現起來！每每讓賓客讚不絕口！直嚷嚷的要場長開家餐館，水姑娘的好手藝漸漸被傳開來。記得是夫婿台糖裡的一個小夥子要娶親，水姑娘第一次當起庄頭的總鋪師，精明能幹的水姑娘從設計菜餚、採買食材到洗菜、做料理爾後上桌，全不假他人之手，呈現的辦桌真是色香味俱全，讓所有的賓客直稱奇與讚賞！就這樣一傳十、十傳百 傳的整個庄頭，每家的喜宴都來找水姑娘幫忙！

到了60年代，漸漸的有人專門在辦桌謀生，水姑娘歲數也50好幾，體貼的夫婿要她在家享福之樂呀！天性雞婆的水姑娘哪能如此安靜下來？只要有親朋好友來拜託，水姑娘還會帶著小孫女來幫忙呢！年復一年，水姑娘老了，小孫女長大了，

水姑娘將其一身好手藝傳給小孫女，並對小孫女說：「要捧別人家的飯碗，要學好料理就對了！」小孫女牢牢的記住阿嬤的話。

小孫女慶幸阿嬤的教導，要她學好料理與打理家事等技能，鼓勵她就讀農村家事科，能學習烹飪、縫紉、手工藝的技巧，一圓阿嬤未讀新娘學校的夢想，在農校畢業後進入了農會服務；現在小孫女有3個孩子，有慈祥的公婆、體貼的老公、安定的工作，人生充滿幸福美滿！2009年小孫女要參加一個故事料理徵文，在腦裡又浮現出阿嬤當年做料理的景象 在歲月的記憶裡，小孫女最深刻的是阿嬤的手路菜-新娘肉捲。

阿嬤的手路菜-新娘肉捲，食材有豬肉、豬肝、香菇、甜薯、芹菜、胡蘿蔔等，用豬網油將食材捲起下鍋油炸，待冷再切片排盤上桌。阿嬤說：「做肉捲要有功夫的！」天真的小孫女當時不懂，還問：「為什麼肉捲叫做新娘肉捲？」阿嬤才道出它的典故，這道肉捲是水姑娘要做新娘時，媽媽特地拜師學來並教授給水姑娘的，而水姑娘在庄頭做喜筵必做肉捲，這道肉捲是都市飯店的手工菜，哪是鄉里林間能輕易嚐到的，所以庄頭的人辦喜事定請水姑娘幫忙做料理，也因此人人都想嚐水姑娘做的肉捲，阿嬤說：「因為是自己當新娘時所學的肉捲，也是庄頭娶新娘必做的肉捲，我就稱它為新娘肉捲！」早已遺忘阿嬤的新娘肉捲，如今在因緣際會下，阿嬤手路菜-新娘肉捲又勾起小孫女的童年回憶。

故事料理



材 料

豬網油.....	1張
香菇.....	5朵
甜薯.....	1粒
腰裡肉.....	100公克
豬肝.....	50公克
胡蘿蔔.....	20公克
芹菜.....	20公克

調味料

米酒.....	1小匙
鹽.....	1小匙
高鮮味精.....	1/2小匙
太白粉.....	1大匙

作法 /

30

1. 將腰裡肉切條狀，用米酒醃漬10分鐘，豬肝切條川燙，胡蘿蔔切條川燙備用。
2. 將香菇、甜薯切條型備用。
3. 將鹽、高鮮味精、太白粉加少許水拌勻備用。
4. 將豬網油攤開，灑上一層太白粉，鋪上香菇條、腰裡肉條、芹菜、豬肝條、胡蘿蔔條，再把它捲起來，缺口處再塗上一層作法3的糊泥即成肉捲。
5. 將肉捲放入高溫油炸約3分鐘撈起置涼即可切片排盤。