

難忘的魷魚蒜

烏日鄉農會仁德村家政班 黃秋月

初二回娘家，路上塞車多時，才剛踏入家門，猶在廚房忙碌的母親便探出頭來說：「晚餐煮道魷魚蒜吧！補你上次沒吃到的！」「媽，我還提著行李呢！」母女二人忍不住相視而笑，把身旁老公笑得一頭霧水。

魷魚蒜乃我家大菜，平常不吃，一則成本粗，再者厚工；只有逢年過節家人齊聚，才會端上圓桌。母親用煮雞的大鍋煮滿一鍋，團團圍住的親人，人手各一碗，熱呼呼邊聊邊讚湯好肉嫩，就是母親最大的滿足。

平日家人分奔四方，我與妹遠嫁異鄉，哥與弟在外工作，兩老自然不吃這大菜。煮一鍋要吃上多天，子女又不在身旁，那味兒完全不對。

母親平時鮮少出外買賣，一旦知道兒女要回來，破曉便赴市場選購材料。她知道老何的豬安全無腥臊，上排肉用來做湯底最對味。魷魚要揀肉厚質韌，色澤漂亮，漂白過的自然不行。泡水一晚的魷魚，洗淨切條過油後，加上當令的冬筍薄片，及氽過油的排骨下鍋熬煮，那鍋湯才不會缺香少味。等湯的火候熬足，放入孩子最愛的鵪鶉蛋及日本進口大隻蠔螺，連湯倒進，略為調味，起鍋前將大把蒜青切段加入，蓋上鍋滾數分鐘，趁熱上桌，青蒜的清香、魷魚的酥香、蠔螺的甜香，每個人都要連喝好幾碗，這是最愛的味道！

我懷老二時胎兒不安穩，近三十週就早期破水住進醫院。醫院硬體設施初竣工，新穎的走道充斥乾淨的油漆味，乍刷的粉紅牆壁光亮照人，就是病人不多，病房未全開放，略顯稀微。護理站硬是不肯加開一間二人房，將我安排在單人房內。醫生說早期破水十分危險，必須吊上點滴預防感染，且要臥床不可亂動。一番話嚇得老公不敢大意，立刻辦理住院，將我安置妥貼，又趕去祿母家接大女兒，說好入夜再來。

單人房中我靜靜躺著，左右無人，只能胡思亂想，流過眼淚後，迷迷糊糊欲進入睡夢。倏然房門咿啞一聲，有人進來，我想莫非新醫院有人趁亂打劫，心頭一驚清醒過來，五臟六腑七上八下。突然，傳來一聲稚嫩童音，原來媽媽接到電話後從鄉下趕來，順道把女兒拎來，手上還提著一鍋非常熟悉還熱騰騰的「魷魚蒜」。

故事料理



材 料

乾魷魚一尾 (約300公克)
排骨..... 300公克
冬筍一支... (約300公克)
香菇..... 3朵
熟鵪鶉蛋..... 10粒
罐頭螺肉..... 1罐
青蒜..... 1支
水..... 1000公克

調味料

沙拉油..... 3大匙
鹽..... 1小匙

作法 /

1. 將乾魷魚泡水一夜後切條，香菇泡軟切片，兩者用油略炒有香味。
2. 排骨汆過油，冬筍切片，水煮開加入冬筍及排骨煮滾轉小火煮30分鐘。
3. 再加入鵪鶉蛋、香菇、魷魚及螺肉煮約3分鐘放青蒜段及鹽調味即可。

48