

# 紅燒爌肉

烏日鄉農會學田村家政班 賴乙茹

重陽節快到了，這是祭拜祖先的節日，總是讓我想起最敬愛的多桑，我的公公陳添旺老鄉長。二十歲不到，就嫁進這個大家族，夫家的祖父輩，在當時有大房、細姨算是很正常，當然就子孫滿堂了。所以，一到吃飯時間，大大小小席開就是三、四桌，要輪流著吃飯，真是熱鬧啊！可累壞負責三餐的查某人，你能想像以早的人說，飯桶掛車輪是什麼情況嗎？真稀奇，在我們家真的是有一個特製的飯桶加車輪哦！

每當有要祭拜祖先的節日，多桑總在前一天叮嚀我，記得要準備紅燒爌肉喔！他常提起我那未曾謀面的婆婆，最喜歡吃紅燒爌肉的事。多桑因公務常有應酬的機會，對於色、香、味方面都很講究，儼然是個老饕。據我和多桑相處那幾年對他的了解，應該是多桑更喜歡吃爌肉加魯蛋吧！

多桑出生在日據時代，白米是配給的，番薯簽攏是比白飯卡濟，配個自己醃漬的鹹瓜仔、菜脯就算一餐了，幹粗活的怎麼吃得飽，曾有村人甘願冒險私藏白米，被捉到的不是挨鞭打得皮開肉綻，就是勞動服務。

農村重頭戲之一，割稻仔期若到，男丁們忙於農田收割，女人家起床第一件事，總是先起柴火燒開水、煮糖水加仙草稍待冷卻，再準備一整天幾十人所需的食材，傳統的割稻仔飯，正餐、點心共有五餐，村婦們真是像無頭蒼蠅，待煮好之後，還要挑到田間去給男丁們用餐。

多桑待人總是寬厚大氣，三叮嚀七交待，吩咐一定要煮些較油葷的料理，給來幫忙的鄉親吃乎飽，才有氣力作食，不然會對來逗相槓作食的歹勢，以早相放伴割稻仔的鄉親，最期待輪到我家的時陣，乎人想到就會流嘴涎，紅燒爌肉通好吃。蘇東坡在《於潛僧綠筠軒》中有詩稱：「寧可食無肉，不可居無竹。無肉令人瘦、無竹令人俗。人瘦尚可肥，士俗不可醫。」這是文人雅士們多清高的境界啊！依一般士俗的市井小民而言，紅燒肉，甘是幾叢雜亂的竹子，就可取代的。那肥瘦參半，入口即化、香味久久不能散去，QQ的三層仔肉，古早的時陣是多奢侈、享受的一件事啊。

當前的月光族以及被保護過度、安逸的年輕人，是該省思、體會，早年老祖先的勤儉、辛勞才有今日的安定生活啊。



# 故事料理



## 材 料

三層豬肉..... 二斤

## 調味料

沙拉油..... 50公克

蒜粒..... 15粒

醬油..... 300公克

砂糖..... 80公克

米酒..... 300公克

水..... 500公克

(八角、辣椒依個人喜愛)

青蔥..... 5支

## 作法 /

34

1. 將豬肉切塊，川燙撈起沖冷水。
2. 炒鍋放入油，將豬肉煸炒至略微金黃，再將米酒、醬油、砂糖、水放入鍋裡，湯汁淹過豬肉。
3. 等湯汁煮開後，大火煮約5分鐘，改以小火慢煮約30分鐘，最後將青蔥整株略拍幾下，再放入鍋中，熄火悶約20分鐘，完成紅燒燻肉的好料理。以此滷汁可滷出香Q之滷蛋。