

秋補狗尾草燉雞

民間鄉有一家“隨意食堂” 專賣當地鄉土菜

狗尾仔雞



狗尾草花穗

路過名間鄉，別忘了順道至“隨意食堂”品嚐一下野味十足的鄉土菜——狗尾仔雞。以狗尾草燉雞，好吃不油膩，鄉下的孩子可能都吃過。

狗尾草又叫通天草，它的花為紫藍色成串，看來猶如狗尾巴，故被稱“狗尾草”。它生長在海拔二、三百公尺的地帶，南投名間鄉已大量種植，面積達130公頃，目前推出乾燥的小包裝狗尾草根莖，很受到消費者歡迎。

為使讀者也能享受到狗尾雞的野味，筆者特地走一趟名間鄉，拜訪本地最富盛名的狗尾雞餐廳“隨意食堂”主廚，請他解說狗尾仔雞烹調法。

到市場上買一包乾燥後的狗尾草根莖，每包200公克，約150元。

首先，把土雞去腸肚，洗淨；狗尾草也洗淨。將狗尾草與雞同時放入鑊中，加滿水，蓋上蓋子，以電鍋或在瓦斯爐上燉約1小時半取出，即可食用。

燉的時間越久，則狗尾草根莖原味愈能溢出。除了燉雞外，亦可燉青蛙、豬心、排骨、虱目魚……等。若是燉魚或一般易爛的肉類，則先將狗尾草放入鍋中燉一段時間，再把魚放進，避免太久了，魚太爛不好吃！

古早時，名間地區的狗尾草都是野生的，鄉下人用狗尾草根莖燉青蛙給小孩子吃，據說能幫助發育，問一下名間出身的中年人，他們都對狗尾草有好感！

若是在冬天，喜好喝幾杯的朋友，不妨來一道狗尾仔燒酒雞。做法很簡單：準備狗尾草根莖，切成小段，雞肉切塊狀備用，把米酒倒入火鍋，升火滾燙時，再將狗尾草和雞肉同時下鍋，稍加點鹽翻炒即可上桌。口味獨到，比吃薑母雞夠勁！

狗尾草的特性：味甘淡、無毒，入脾及腎臟，有促進消化、增進食慾、降胃火、開脾利尿、消食積、水積、消水腫之功能。狗尾草尚有清血、退火功效，所以有人也把狗尾草

煮成湯汁，涼後放在冰箱中，當茶喝。

據“隨意食堂”老闆表示，狗尾草的葉更寶，它有驅虫效果。以前在鄉下，人們醃醬菜時，常會因不潔導致生蛆之現象發生；若醃時加入狗尾草的葉，即可防止生蛆。

名間鄉農會狗尾草推廣員陳清泉也說，當母鴨下蛋後，孵蛋之際，巢上的稻草都會生虫虱，若在巢邊放置狗尾草的葉，虫虱會消失無踪，可見狗尾草具有殺虫菊素。因此，可知狗尾草種植時根本不必噴農藥即能好生好長，怕吃到農藥殘毒的朋友，吃狗尾草最安全啦！

讀者若對狗尾草有興趣，又買不到的話，可逕洽名間鄉農會供銷部：(049)733870

民間鄉特產——狗尾雞

