

黑糖糕仔餅

烏日鄉農會東園村家政 廖何瑞珠

屬於中國三大節日的中元節又到了，它的特別是每戶人家及公司行號都準備著豐盛的祭品，祭拜著俗稱的「好兄弟」，擺在桌上的祭品琳瑯滿目，豐富極了，使我想起小時候沒有零食更沒有麵包的童年，每到這個時間媽媽總是多做一些糕仔餅，給我們這些小孩子吃，大伙們你一個我一個就搶著吃。換到自己也當起媽媽時，忍不住也學做了起來，看到自己孩子吃著自己做的糕仔餅，心裡好滿足也很開心重溫兒時的回憶。如今已是阿嬤的我，更是感觸良多，以前出門在外如果肚子餓，經常是到雜貨店買幾塊糕餅，配白開水解飢。在這個中元慎終追遠的節日，有一句俗話說：「七月半的鴨子不知死活」那是形容祭典的豐盛少不了家禽，然而中元節最特殊，吃得最久的祭品是自己做的糕餅，父母都會趁作中元時，為家中小孩多印些糕餅，讓他們在炎熱漫長的夏季、午時半日孩子肚子餓時有東西吃。

印糕餅的米是蓬來米，家家戶戶都是一斗一斗的買米，洗淨之後攤平晾乾，然後用大鐵鍋炒熟，那股米香一陣一陣瀰漫了整個屋子，令人懷念，再送到碾米廠磨成粉稱為「米麩」，主婦們會先熬一鍋黑糖漿放涼，黑糖在當時是廉價的食品，而現在卻是坊間流行的健康食品。在過節前幾天將糕餅印好，要印時是在乾淨的桌面或是圓圓的「籐模」，取出適量的米麩，拌上黑糖漿跟自家種的花生打的花生油，揉成米麩團，再將米麩團放入印糕餅模型，壓實倒扣在蒸籠上，先用大火把水煮開再用小火蒸熟，等涼透，放入鐵盒內密封，慢慢享用這些糕餅，細緻軟Q的口感會令你忍不住一嚐再嚐！如果再配上剛泡好的茶，真是人間一大美味。

還記得曾到奮起湖風景區遊玩，聽當地人流傳，有一個以糕仔餅來命名的糕仔坵古道，追溯至清朝，距今兩百多年前，梅山、太和山區的農民都要挑竹筍到奮起湖兜售，一個好賭的農民輸光錢後，偷吃店家的糕仔餅裹腹，被抓到後，店家不忍將他送官，遂要求他修築這條古道，作為太和與瑞里地區的主要通道。完工後，居民稱它為「偷吃糕仔坵」，後來更名為「糕仔坵古道」，很有趣吧！

故事料理



材 料

熟糕仔粉..... 540公克
花生油..... 3公克

調味料

水..... 100公克
黑糖粉..... 670公克
麥芽糖..... 100公克
鹽..... 1小匙

作法 /

1. 將熟糕仔粉、花生油混和拌勻，再加入調味料充分搓拌均勻。
2. 作法1材料平鋪於模具上壓實放進蒸盤。
3. 用小火蒸10分鐘左右，至糕仔餅凝結即可取出，待涼再倒出即可。

36