

團團圓圓番薯包

鹿谷鄉農會小半天家政班 林晨貽

“嗚~嗚~”，長長的火車載著返家的旅客，也載著離家的人們。提著行李袋內還溫熱的番薯包，是媽媽怕我路上肚子餓而準備的，這次多帶了幾個，要和同學們一起分享媽媽的愛心！

QQ的外皮，有著番薯的甜味，裡面還有脆脆的竹筍餡料，濃濃的香味讓我們忍不住一口接著一口！有一陣子沒吃到時，同學們還會跟我討著要吃呢！親戚們也都說媽媽做的番薯包口味不錯，於是建議媽媽可以嘗試販售。

每當回到家，媽媽正在炒番薯包餡料時，住在巷子裡三合院的伯母，總會走到廚房門邊大聲喊叫：“哇~哩爹擦蝦擦尬價尼兵！！”。而香味不僅僅是傳到巷子裡的三合院內，更是傳到了遙遠的山坡上！每到了採茶季，茶農會指名番薯包當作採茶工人的點心，而這時正是媽媽要當個早起的鳥兒的非常時期了！有時兩三個茶農同一天訂購，還必須在三、四點就爬起來準備呢！

番薯包香味繼續傳，傳到了外地遊客敏銳的嗅覺。一到假日媽媽擺攤時，常常有遊客吃過媽媽的番薯包後，會再回來捧場，甚至有時候還願意等待番薯包的出爐呢！每當這個時候，媽媽都會抱持著感謝的心情，並且更用心的，讓香味持續傳播。

這顆圓圓的金黃色裡，到底藏著什麼秘密呢？竹山鹿谷一帶，到處都有賣番薯包，難道媽媽偷加了什麼神奇配方嗎？外皮用2:1的地瓜加上樹薯粉，內餡是筍丁、絞肉、紅蔥酥與香菇丁，這個配方是一致的，唯獨媽媽又在她的番薯包裡，添加愛心、用心，與一個要讓大家吃了還想再吃的神奇秘方！

除此之外，媽媽還精益求精，結合了料理與創意。只用了兩個小薯片、兩顆黑豆與一顆紅豆，就讓平凡的番薯包，搖身一變為巨星“團團圓圓”，那可愛的模樣，讓人看了還真捨不得咬它一口呢！

番薯與竹筍的組合，就像出生於竹山與鹿谷，爸爸媽媽的團團圓圓；火車上熱騰騰的愛心，就像離家與家的團團圓圓；那三合院的伯母、山上的採茶工與各地的遊客，就像人們感情的團團圓圓；可愛到讓人不忍心咬一口的，“團團圓圓”。

故事料理



材 料

- ①去皮地瓜..... 240公克
樹薯粉..... 120公克
黑豆..... 12顆
紅豆..... 六顆
- ②餡料：
筍丁..... 100公克
絞肉..... 1大匙
蝦米..... 1大匙
紅蔥酥..... 1大匙
香菇丁..... 1大匙
小薯片..... 12份
黑豆..... 12顆
紅豆..... 六顆

調味料

- 醬油..... 少許
黑胡椒粉..... 少許

50

作法 /

1. 將地瓜蒸熟，壓成泥狀加入樹薯粉拌勻搓揉成麵糰備用。
2. 將材料②餡料炒熟待涼。
3. 將麵糰、餡料分成6份，並用皮料包餡料成圓球狀。
4. 蒸籠水滾開後，放入蒸籠蒸10分鐘取出，再以黑豆、紅豆、小薯片即成。