

# 阿嬤的艾草粿

花壇鄉農會田媽媽艾馨園 李振輝

自從跨入素食點心這一行後，每一天似乎總是在為著如何創新開發產品而傷透腦筋，但可怕的是產品的開發速度彷彿永遠跟不上市場的汰換速度。有一天坐在鬆軟的沙發上卻是揪緊眉頭一點也無法放鬆，為了客戶急著要求一個新的點心產品而不知如何是好！這時候似乎是上天眷顧刻意安排，叮咚！門鈴響起，三位阿姨相約來訪，說要找母親討論一起組隊參加農會舉辦的鄉村料理創意比賽！

這天下午母親喜孜孜、樂陶陶高興的好像嘴都快合不攏似的回來，她說“青青菜菜”給它做個艾草粿，卻沒想到獲得眾多評審的一致讚賞，榮獲創意料理比賽的“冠軍”耶！我說是不是因為您們四個加起來超過300歲的阿嬤，讓評審給了敬老加分啊！母親說：才不是呢！是因為您大阿姨揉粿軟爛Q，二阿姨用自己種的菜頭做菜脯米，炒的嫩又香，小阿姨尚蓋厲害就是炊粿，溫度和時間控制得嘟嘟好，讓每一粒艾草粿長得挺挺又飽滿，乎人看了口水直直流啊，那無我用艾草甲摻進去做那有那麼青，那麼美的感覺。

YA！第一名的阿嬤艾草粿，拿來做成餐桌點心也不錯啊！既有傳統的感情又有可口美味，應該是個不錯的點子，當下二話不說邀請“老美古錐擱可愛”的阿姨們來研究怎麼把傳統的粿變成精緻的點心。經過了激烈討論之後，結論有三點：

一、把體積變小巧。二、增加口味變化。三、改變包裝方式，說完就開始試做，有扁的、圓的、水餃型的、小籠包型的、可愛造型等等，後來因為考量製作速度和包裝盒及標準化流程，決定以“圓球型”推出。

其實當初原來也只是想試試看先推出新產品給客戶交代後再說！沒想到隔沒幾天，所有配合客戶開始大量訂貨，直說客人喜歡，反應好到客人會跑到廚房偷吃呢！這下子變成供不應求，但因為是純手工製作，生產量有限而且還一下子找不到艾草原料呢！這下如何是好！母親說：你阿爸種那麼多年的田，賺不到什麼錢！要不要叫他把山腳下那塊荒地整理一下，幫你種艾草，嘛卡不免到處採艾草，沒想到這一種下去，卻因緣際會開啓了一個“艾的世界”真是誠如前人所言“一顆善良的種子將會產生改變世界的力量”，更沒料到因此讓野草變黃金，創造了一個傳頌於街頭巷尾的艾草傳奇故事，而且還方興未艾的不斷延展。

今天因為一顆阿嬤的艾草粿，成就了一個充滿溫暖關懷和愛的力量的生活事業，看著它逐日茁壯，再回想阿姨們當初得獎的喜悅與成就，這一切似乎是上天刻意安排掉下來“艾的禮物”，而成為一種使命，今後我將珍惜並且努力將艾散播出去，讓世界變得更美好。

# 故事料理



## 材 料

糯米粉500公克 香菇...100公克  
蘿蔔絲200公克 豆捲.. 100公克  
艾草嫩葉100公克 芹菜... 50公克  
糖..... 120公克 花生粉100公克  
鹽..... 5公克 油..... 50公克  
水..... 200公克 香蕉葉..... 適量

## 調味料

蠔油..... 2大匙 胡椒粉... 1大匙  
糖..... 2大匙 水..... 100公克  
艾草高湯粉1小匙

## 作法 /

1. 糯米粉過篩，艾草葉汆燙數秒取出切碎，香蕉葉洗淨燙過，剪成適當的大小，抹上一層薄油，蘿蔔絲洗淨泡水至軟，豆捲、香菇泡水後切丁備用。
2. 米糰：將糯米粉、糖、鹽、水及切細的艾草葉，揉成米糰，分成兩份(100公克、825公克)
3. 煮一鍋滾水，放入100公克米糰，煮熟後撈出，再與825公克的米糰混合，揉至具有Q度的米糰，即可分成小塊備用。
4. 餡料：用少許的油，炒香香菇丁及豆捲丁備用，以原炒鍋再炒香蘿蔔絲，接著加入炒過的香菇丁和豆捲丁，再加入芹菜及花生粉拌炒均勻，最後加入調味料，炒至水分收乾，即可取出放涼備用。
5. 取一個小塊的米糰，包入適量餡料，捏成橢圓型，表面抹上薄油，鋪於抹油的香蕉葉上包起，以中小火蒸20-25分鐘即可。