

王塔米糕飄香七十年

清水鎮農會田媽媽追菜香班 王蕭美華

什麼樣的小吃，可以賣了七十年，不僅不被時代淘汰，還能發展成地方特色料理，除了真材實料、價格公道外，我想那份濃濃的在地人感情與對美味的堅持，才是讓清水王塔米糕飄香七十年的最大關鍵。

台灣很多地方都有賣米糕，可是清水王塔的米糕，卻是全省獨有的做法，蒸得香軟濃郁的糯米，裡面是滷得噴香的肉片和鮮美的蚵乾，尤其是淋在上頭的辣醬，和米糕的美味融合在一起，更是神來之筆，難怪讓人一吃再吃，口耳相傳，成為台灣著名小吃。

發明這種米糕做法的就是王塔先生，早年他是一位木匠，雖然當時台灣普遍貧窮，能吃到一碗白米飯，就是一件幸福的事。可是王塔天生就對美食有著獨到天份，他在別的地方看到有人在賣米糕，但卻只是簡單把糯米加上普通的龍眼乾而已。

他不禁想著如果把糯米做成鹹的口味，當成正餐，一定味道更好，於是王塔開始著手研究，剛好老婆娘家就是在賣陶器，家裡很多小陶罐，他把生糯米泡水後，然後加入醬油和蒜頭拌炒，原本平凡無奇的糯米，馬上香味四溢。

為了讓糯米原味不走失，鎖住香味，王塔把拌炒好的糯米放在小陶罐，裡面再加上豬肉和蚵乾，肉的香味和蚵乾的鮮甜，讓糯米變的Q軟綿密、美味大大提昇。

可是王塔覺得還不夠，因此，他再用糯米磨成米漿，和辣椒、滷汁熬成醬料，最後淋在蒸好的米糕上面，三種口感層次，讓王塔一推出在路邊攤賣，就在清水當地造成轟動，生意天天客滿。

除了米糕好吃，王塔對湯頭也很講究，當時沒有味精這種東西，王塔就用豬大骨和蚵仔熬煮二十多小時的湯頭，拿來做肉羹湯、餛飩湯與米糕搭配，再也合適不過。

儘管時光過了七十年，王塔米糕也從一間不起眼的小攤子，變成人潮絡繹不絕的排隊名店，成為清水小鎮的代名詞，可是對米糕的傳統做法，王塔第三代還是堅持當年的傳承，讓王塔米糕繼續飄香下去。

故事料理



材 料

糯米	600公克
五花肉	400公克
蝦米	1大匙
蚵乾	1大匙
香菜	少許

調味料

醬油	5大匙
五香粉	1小匙
冰糖	1大匙
八角	1小匙
米酒	1大匙
油蔥酥	1大匙
甜辣醬	少許

作法 /

1. 糯米泡水2-3小時後瀝乾，五花肉切小片，蝦米、蚵乾洗淨泡軟後瀝乾，香菜切末。
2. 將糯米拌入油蔥酥放入蒸斗蒸熟(約一小時)後備用。
3. 五花肉略炒加入醬油、冰糖、五香粉、八角、米酒滷至香軟後備用。(將滷肉瀝乾，滷汁留著備用)
4. 蝦米、蚵乾加酒分別炒香備用。
5. 滷肉、蝦米、蚵乾放入米糕筒排好後，放入蒸好的糯米飯150公克。(半成品)
6. 將半成品放入水滾的蒸籠回蒸12分。
7. 扣於碗中後淋上滷汁，灑上香菜和甜辣醬即可食用。