



(劉慶堂／攝)



春天滋長的鼠麴草(阿豐／攝)

鄉土點心

撰文／劉欣宇 食品指導／李月寶·會麗華

想品嚐草仔粿的滋味嗎？

請看本期第15頁「鄉點與您有約」

草仔粿與老婆餅

清明時節，春草滋長，聰明的「古早人」會到野外摘取艾草、蓬蒿或鼠麴草之類的青草，做成帶有清香草味的粿仔，在清明掃墓這天帶去祭拜祖墳。

這些草仔粿，通常是把青草揉入糯米糰中做外皮，摻一點砂糖，使略帶甜味。鹹蘿蔔絲或高麗菜乾作餡，適合熱食的草仔粿，風味很美。目前傳統市場或生鮮超市裡，都可以買到，有些叫做「艾草糕」，是客家風味；有些叫做「刺殼粿」，是閩南風味（「刺殼」就是鼠麴草）。

古早人因為生長在物質較匱乏的時代，幾乎人人都練就辨識青草的本事，那一種草有毒，那一種草很補，那一種草可以做粿，那一種草可以入菜，古早人都能朗朗上口，比我們現代人似乎高明多了。

清明節吃草仔粿的傳統，其「慎終追遠」的意義已經模糊了，然而帶著淡淡清香的草仔粿，却是現代都會族願意親近的自然食品吧？

甜而不膩的老婆餅
(劉欣宇／攝)



初聞「老婆餅」，一定滿心狐疑，為何取這樣的名字？是不是有一段纏綿悱惻的動人故事呢？幾經詢問幾家製作「老婆餅」的老字號，還沒人能說出個中原委。

「老婆餅」是甜的，吃起來有些像太陽餅，只是風味上多了一點香和清涼，因此有人認為餡裏摻了香蕉油或薄荷（配方為何？商家對此不願透露），據吃過的人反應，老婆餅「既軟又Q，很好吃！」。台北的「三統」也推出改良自香港的素食老婆餅，方便吃素者選用。

至於有老婆餅，有沒有「老公餅」呢？答案是有的，它的餡是採用炒製而成的豬肉末，外皮再加上芫荽等香料蔬菜，味道以鹹為主，這與老婆餅的口味恰成對比，不禁令人聯想到台灣民謠「天黑黑」中「阿公要煮鹹，阿媽要煮淡，兩個相拚弄破鑼……」的有趣情節。

有台南一些百年老店裏，仍可見到老婆餅的影子，而老公餅則因為口味較不易被接受，製作的店家就更少了。價格方面，老公餅貴於老婆餅，是否糕餅界亦有重男輕女的觀念就不得而知了。

下次約會的時候，別只記得禮物和玫瑰花，是否帶一、二塊老婆餅、老公餅，與你的另一半共同分享甜蜜鹹酥的美好時光呢！