

婆婆的古早味草仔粿

作者 張美惠 古夷里家政班



20幾歲從嘉義縣的六腳鄉嫁到彰化市，先生家是個大家庭，每件事情都要做，尤其一到傳統年節更是要做很多的粿，婆婆的人緣好加上兄弟姊妹多還要分送鄰居及親朋好友，所以每次都要做好幾斗的粿，婆婆年紀漸漸大，體力也大不如前，每每做完就去診所打針，看著婆婆這麼堅持即使身體不好還是硬著身子做給大家吃，於是我就請婆婆教我，結婚前這些傳統的米食我是門外漢，經過婆婆的細心指導及不斷的研究修正，至現在人人稱讚的草仔粿。

將艾草水煮揉捻去除其苦味，糯米磨成漿用椅寮和扁擔脫水的米糰中加入其纖維搓揉成爲天然

大地顏色的外皮，再包入用紅蔥頭、香菇、蝦皮、豬肉爆香，及曬乾的菜脯米炒香做爲內餡，放在自己栽種的月桃葉上再入蒸籠蒸，做出來的草仔粿有著陣陣的香草味，兒子常說就是要用這種葉子做的粿才好吃。

婆婆秉持著台灣農家婦女吃苦耐勞、勤儉持家的生活態度及精神，從少女踏入婚姻，從對廚藝懵懂無知，到多年媳婦熬成婆，有著傳統女性堅強的韌性，而我也依循著婆婆的教誨，爲了給家人健康、安全又兼具美味的料理，無不費盡心思，而出門在外打拼的囡仔，思思念念也是懷念媽媽的古早味草仔粿！就連阿孫乜也真甲意阿嬤這個好料理！