


阿秀伯ㄟ九層糕

作者 曹理貴




我的故鄉在員林市有個小吃叫「九層糕」你知道嗎？每每到外地回來的遊子都要品嚐一下，民族街的嗎嚕謝九層糕，聽老闆介紹從日據時代的阿祖，大家都叫他阿秀伯，他用擔子擔著九層糕出來叫賣，經過大街小巷的點心時間，大小孩都知道軟Q好香的九層糕來了，來一碗阿秀伯的九層糕。

換到他這代，阿秀伯告訴我阿爸說，雖然這種行業不是很大的事業但在民國30-40年代有飯可以吃，算是很好的工作，做吃的比其他行業實在，所以就接下父親的手藝，由行動擔子改為推車，在養大一群的小孩，現在用九層糕的好味道，將現在有叔姪伯子都開分店，將阿祖的好手藝傳承下來，流傳百年的故鄉好味道。



這麼好的故鄉好味道，如何做出來的四代祖傳九層炊油蔥粿，謝老闆很沾沾自喜的介紹：他們家的九層糕，到他小孩這代目前已有120年的歷史了，從阿祖阿秀伯用材火炊糕，用木頭小火蒸糕的功夫是很難的功夫，慢蒸有著蘊藏種種的好功夫，到現在我兒子他們用瓦斯蒸的方便多了，但每道功夫都要有黃金時間25分鐘而且還要確定熟透，才可再加一層自製的油蔥酥，再淋一層再來米漿（用在來米1號跟3號品種混合）一籠蒸出來要花上5小時，這種慢工出細火的功夫，再加上一層米漿一層特製油蔥，層層疊疊，經過九道手續才完成，故名爲「九層炊油蔥粿」。由於製法特殊和使用油蔥，所以九層炊油蔥粿的口感又香又Q。

老闆整籠的九層糕切小片再用小火煎香，再淋上特製的甜醬料，加上油蔥蒜醬及加上幾片醃製小黃瓜，就是口水直流的好滋味，另外還有手工灌製的糯米腸，糯米腸的外皮爲豬大腸，裡面使用糯米混合油蔥香料，也是一大特色，再來一碗熱騰騰的菜頭湯更是幸福滿足的好味道。



阿秀伯ㄟ九層糕

作者 曹理貴

