

# 故鄉ㄟ好滋味－米苔目

作者 羅征麗 員林市第九班家政班



米苔目是最有農村風味的台灣小吃，常聽婆家說起在濁水溪畔的耕種歲月，煮幾桶米苔目「讓鬥腳手的人補氣力」。雖然是粗飽的市井之味，卻是讓人暖了胃也暖了心。

米苔目也是故鄉員林市最具特色的鄉土小吃美食，是當地人最愛的早午餐，員林地藏庵後方的博愛路是米苔目的發跡地，相傳於80多年前地藏庵原名大眾爺廟前，細白的米苔目伴隨著許多農民昔日打拼時光，清早拉板車運送山產到廟後廣場交易，習慣吃幾碗可口的米苔目熟食充飢，也伴隨者每年五月廿五日大眾爺生，信眾也習慣拜米苔目，祈求平安，這樸實小吃卻凝聚農民共同記憶。目前博愛路附近有將近30攤位販賣米苔目，從清晨到中午過後，不論炎夏或寒冬，攤攤生意人潮不斷。

我總被市場廟口米苔目吸引，愛坐在攤前吃上一碗，Q滑的口感嚼勁十足，大骨湯頭的香濃帶出的甘甜，加些韭菜、灑些油蔥酥，清淡又夠味，鮮美的味道從口裡宣洩出來，每一口都流露出令人難以忘懷的口感層次，以及簡單真實的感動。就是喜歡這種沒過多調味的簡單古早味，員林人習慣再配上一小疊水煮肉、「ㄉㄤㄉㄤ ㄉㄤㄉㄤ」油豆腐及粉腸，就是一頓飽餐，銅板價經濟又實惠。

健康從食物開始，最能觸發心底記憶的，就是舌尖的悸動，美食不分貴賤，唯有親自嚐上一口，你就會懂那深烙在心裡的原鄉之味，在員林... 你會看見一份愛鄉的幸福滋味。

## 故鄉ㄟ好滋味-米苔目

作者 羅征麗 員林市第九班家政班