

阿嬤～紅麴米糕

作者 高甄璘 同安村家政班



彰化福興的三合院老家，是我從小長大的地方，這裡不僅充滿小時候回憶而且還有阿嬤的古早味廚房。記憶中的阿嬤是一個勤儉持家而且燒得一手好菜的傳統婦女，我特別愛吃阿嬤做的紅麴米糕。不只是因為保有傳統的作法，特別的是用本鄉所生產的糯米具高品質及口感甘黏等特色，不同於一般混雜進口雜米之鬆散無口感性質。紅麴米糕是用燒柴炊煮而成的。用灶蒸煮而成的和外面用瓦斯爐做成的口感、味道完全不一樣。這也是阿嬤最得意的地方。現年75歲的阿嬤還是老當益壯一定會捲起袖子下廚房做紅麴米糕。

從圓白糯米洗淨泡水3小時以上，瀝乾後蒸熟，攤涼後將其糯米裝入玻璃罐或塑膠桶，每天早晚各一次攪拌，用滾的讓糯米飯鬆動後再打開蓋子約3～5分鐘，再上蓋子無不親力親為小心翼翼。

阿嬤用加入泡黑豆酒的桂圓、紅糖及麻油，拌勻後再放進蒸籠後點燃柴火，炊煙帶著濃濃的香味從煙囪裊裊上升飄向遠方。而方遠十里的鄰居聞到都知道是阿嬤在做米糕了。這好吃的米糕可是阿嬤多年經驗累積而成的無人能取代的。這就是我記憶中阿嬤的紅麴米糕。