

芋頭巧

作者 張鳳香 新厝家政班



「大家來拿香拜拜喔！」又到一年一度的農曆七月十五日中元節普渡拜拜。小時候，除了過年，年夜飯有好料吃，還可以拿紅包，最喜歡的就是農曆七月，尤其在老家－鹿港，從七月初一「鬼門開」－拜好兄弟，初七「七娘媽生日」－拜七娘媽，十五「中元節」普渡－拜普渡公及好兄弟，月底「鬼門關」－再拜好兄弟，總有好幾天，桌上總是滿滿的菜餚，有些還是平時吃不到的呢！其中，我獨鍾的就是又香又Q的「芋頭巧」。

每當要做粿的前一天，媽媽就忙著浸米，一大早就磨米漿、脫水、起大灶、炒餡料，而我們

這些小蘿蔔頭也跟著忙進忙出，學媽媽拿著粿糰揉揉捏捏，待一大塊的粿糰已搓揉成一塊塊「神筊」狀小塊，再一一擺進鍋裡蒸，不一會兒就可以吃到那美味的粿了。

芋頭巧出爐了，那撲鼻而來濃濃的芋頭香味，以及香香的油蔥味，引得我口水直流，迫不及待拿起一塊送入口中，鹹香鹹香，Q彈Q彈的口感，頓時一股深深的幸福感包圍著我。小時候，不懂那是什麼，長大後每每想起這道料理，總是思念著媽媽的味道。

長大後，在一次和母親閒聊中，談起了「芋頭巧」這道媽媽味道的料理，母親淡淡的笑著回答我說：「那不是我的味道，是我媽媽教我的，是「阿嬤」的味道。」對啊！我現在就要把這道料理好好學起來，以後教給我的孩子，讓他（她）再教會他們的孩子，讓這道「芋頭巧」永遠都是「阿嬤」的好味道。