


麻油桂圓酒蛋

作者 蕭麗芬 廣福村家政班



麻油陣陣撲鼻香、桂圓營養價值高，老一輩記憶中的好味道～【麻油桂圓酒蛋】。我生長在平地，婆家住在南投羅娜的偏遠山區交通不甚方便想買個日常生活用品都必須繞山路下山才会有商家，交通非常不便，所以山上人家幾乎都是自己種植農作物。

記得初嫁到婆家的時候正逢冬天，山上又濕又冷，日夜溫差大，冬天的太陽公公也時常躲在白雲裡不出來工作，生長在平地的我對山上的氣候顯得非常不能適應，身體虛寒穿再多的衣物會覺得全身冰冷，婆婆知道我怕冷，有一天把我叫過來，手上端著一碗在門口就可聞到的麻油香味的食物，婆婆叫我把這碗吃了身體就不會覺得冷了，我雙手把食物接了過來一下子就把它送到我的五臟廟裡，吃起來很像麻油雞味道帶有甜甜蛋香，不到一會整個身體內好像湧上一股暖流，手腳



熱呼呼的，我便問婆婆這是什麼東西怎麼這麼神奇啊～，婆婆便說這是用我們自家養的母雞所下的雞蛋、加入老薑母、麻油、桂圓所煮出來的，在我們這裡每到冬天每戶人家的餐桌上幾乎都會出現這道補品【麻油桂圓酒蛋】。

品嚐後整個冬天身體手腳再也不會覺得冰冷，整個身體也變得更健康了，婆婆常常對我們說：以前農業社會經濟收入不穩定，要吃到雞、鴨、魚肉必須是過年過節才會出現在餐桌上的，更不用說是平常要給人補身體的，所以常用酒蛋作為我們家冬天必備的食補，並且在我們那也有流傳一句話就是～【瘦中人入補品】。

所以我便請我婆婆把這項手藝傳授給我，讓我有機會照顧家人的身體，雖然現在大家每天都是大魚大肉，經濟狀況也都比以前更好了，但這是以前老一輩的傳統手藝我必須把它傳承起來，讓故鄉好滋味繼續流傳。



麻油桂圓酒蛋

作者 蕭麗芬 廣福村家政班