

妄想麩

社頭鄉農會仁雅村家政班 林麗花

秋季雨後的下午，潮溼悶熱籠罩著病癒的我；好些天了我胃口極差，即使溫潤滑口的黑糖粉圓咀嚼之下，總覺得少了些什麼？媽媽還特地買了我最喜歡的木瓜牛奶，也應付式的只喝了半杯，就讓人意興闌珊，已經好幾天了除了吃藥打針，幾乎沒有進食的我，更顯得消瘦憔悴，讓媽媽看了心裡頭好生不捨，真所謂天下父母心啊！

混沌中我矇了一下，似乎聞到了酒釀紅麩的香味，濃郁的酒香摻雜了微酸微甜的氣味真是令人食指大動；挺身坐了起來，耳邊就傳來媽媽每次煮好飯菜的吆喝聲「吃飯了！」拖著沉重的腳步走到飯桌前，瞧見老爸詭譎的笑容，似乎已經知道這嘴饞的女兒，經不起香氣的誘惑，忽然間肚子咕嚕嚕一聲，逗得全家都笑了，胖胖的二姐笑著說：「快來吃飯吧！像你這種減肥方式，胖死我、我也不玩。」「噢！這道紅麩蒜肉今天怎麼多了好幾雙美人腿啊！」幫著作飯的大嫂刻意的說著：「媽知道你喜歡紅麩的味道，就特地煮了紅麩蒜肉，但肉太多你又嫌太油，加了茭白筍是否有青脆爽口的感覺呢？」已經扒了半碗飯的我，霎時心裡湧起一股暖流，望著老媽慈祥的臉龐，真令人動容。

還記得初嫁當家主廚時，每當拿著鍋鏟就想起老媽的愛心拿手好菜，還特地請她傳授紅麩的作法，紅麩俗稱紅糟，以圓糯米煮熟置涼，再加入預先浸泡酒2-3天的紅殼攪拌均勻，放入甕中密封二至三天待發酵，再加入料理米酒，即完成我心中最美味的酒釀紅麩。

距今已有二十幾年了，每當茭白筍的季節，那種令人遐想的好滋味，就會讓我想起媽媽的笑容，母女心靈交流的樂音正是一首令人纏綿悱惻、流連忘返的世紀「交響曲」啊！

故事料理



材 料

茭白筍.....	500克
青蒜.....	100克
紅麴肉.....	150克

調味料

油.....	1大匙
紅麴.....	2大匙
冰糖.....	1小匙
米酒.....	1小匙

作法 /

40

1. 起油鍋加入紅麴、紅麴肉爆香再加入冰糖及適量水炒至五分熟。
2. 放入茭白筍拌炒約3分後，再加入青蒜炒熟，米酒嗆鍋邊即可起鍋。