

# 好運多多 財富滿滿-雞捲

秀水鄉農會推廣股 白心怡

每年都期待農曆新年的到來，除了可以放長長的年假、看到許久未見的親戚，最想念的總是一道道一年只吃得到一次的年菜，現在過年嘴裡吃著年菜心中總是會有一絲絲遺憾，而心思總會不經意的飄到回憶裡。

我們家是大家族，奶奶總會率領五位媳婦的娘子軍，指揮我們這些小兵小將來餵飽我們這二十幾張口，前幾年奶奶身體還硬朗的時候，都是媽媽們親自張羅食材親手製作，每次採買都是一大箱一大箱的搬回來，不管是年糕、蘿蔔糕到雞捲、菜捲，都是親自一籠籠炊出來一捲捲包出來的，看著媽媽們在狹小的廚房裡忙進忙出，火爐上的蒸籠冒出陣陣白煙，空氣中瀰漫著食物的香氣，我都感到過年真的非常幸福。

我們年紀還小時能幫的忙有限，有時頂多跑跑腿，負責清洗善後工作，但這怎能滿足我們呢？所以媽媽們為了讓我們有事做，就會讓我們動手包雞捲，在包雞捲的時候就常常懷疑，明明雞捲裡就沒有包雞肉那為什麼要叫雞捲，奶奶就告訴我們雞捲是因為閩語「雞」與「多」諧音，希望來年福氣和財富都可以愈多愈好，所以過年才要包雞捲，這才讓我們這些傻傻的小孩恍然大悟。

我們家的雞捲跟外面不一樣，我們不是用豆皮當外皮我們是用豬的橫隔膜，小時候還不懂事總覺得這薄薄一片白色網狀的東西好漂亮，我們灑上一些太白粉再鋪上網膜再把調味好的肉餡排成長條，把它捲起來後切成8公分長的長條型，放進太白粉裏粉後下油鍋炸，剛炸好的雞捲咬一口裡面肉汁四溢，雖然很燙口但是我們都寧願冒著危險也要馬上吃，家裡只要路過雞捲的人總會隨手拿一條去吃，所以雞捲常常到要拜拜前就快被吃光了，氣得奶奶下“封口令”不准大家再這樣無止盡的吃下去，現在回想起還是覺得很有趣。

如今奶奶的身體不復往前硬朗，媽媽們也覺得自己做年菜比較麻煩，現在都直接叫外面的餐廳送外燴進來吃，就算年夜飯菜色是山珍海味，難得一見的食材，吃在嘴裡總是少了親切感少了難以形容的情感，雖然過年的團圓年夜飯依舊是大家搶食的場景，但是以前熱騰騰年夜飯的美味卻只能在記憶裡回味了！

# 故事料理



## 材 料

豬絞肉.....	400公克
魚漿.....	100公克
胡蘿蔔.....	100公克
荸薺.....	100公克
豬網油.....	2張
蔥花.....	少許
蛋.....	1個
蝦米.....	10公克

## 調味料

太白粉.....	1大匙
味素.....	1/2小匙
沙茶.....	1大匙
蒜頭.....	20公克
胡椒粉.....	0.5大匙

## 作法 /

44

1. 胡蘿蔔切絲、蔥切成蔥花，荸薺、蒜頭以刀背敲碎。
2. 將豬絞肉、魚漿、胡蘿蔔絲、荸薺、蔥花、蛋、蝦米加入味素、沙茶、蒜頭、胡椒粉攪拌均勻。
3. 桌面灑上一層薄薄的太白粉，網油剪成適當大小鋪在桌上，將拌好的肉餡放在網油上包成直徑3公分長8公分長條狀。
4. 包好之肉捲均勻的沾上太白粉，下油鍋以中火油炸約5分鐘，稍攪拌以免黏鍋，當表皮金黃即可撈起。