



## • 阿嬤的味道

國小四~六年級組

梁瀚元

指導老師或家長：  
張婷華 老師  
彭依萍 老師  
梁建中 家長

私立育才雙語小學五年紅班



在寒假的時候，我們全家到金門探望阿公、阿嬤，順便幫阿嬤的忙，沒想到阿嬤給了我們一個艱難任務，要大家和她一起做『菜頭粿』。」阿嬤說：「菜頭粿是我們金門的代表米食。」阿嬤還說：「首先，菜頭粿的原料是白蘿蔔，必須先將它削成一條條，好打成扁圓形」，我很努力的照著阿嬤說的話，將白蘿蔔削好，進行到下一個步驟。

接著，阿嬤把蘿蔔絲和糯米混在一起，然後，阿嬤要我們把它揉一揉並且壓扁放在粽葉上，所以，我、哥哥和我的表姊安娜依絲，我們分工合作，包了一個又一個的菜頭粿，金門的菜頭粿和一般的蘿蔔糕不一樣，裡面有香菇、蔥花、肉絲、糯米粉和芹菜，味道十分的香，聞著聞著肚子餓得叫了起來。

當我們很辛苦的把菜頭粿做成扁圓形的形狀後，阿嬤就拿出秘密武器 - 高麗菜葉和竹葉，我們將扁圓形的菜頭粿一個一個擺上去，這個時候，阿嬤已經燒好水了，阿嬤將菜頭粿和高麗菜葉、竹葉放進蒸籠裡，並把蒸籠放在煮好水的臉盆上，過了幾分鐘，菜頭粿已經蒸好了，我們過去看，蓋子一打開，各種香味飄出來，等一下就可以開動了！

吃著自己包的菜頭粿，感覺比機器包的好吃，雖然外觀不盡完美，不過，這是我們第一次包的菜頭粿，最重要的是，我們全家都可以歡樂的聚在一起團圓，難得回金門一趟，只有在這個時候可以團圓，這樣的感覺才是最好的，能和家人們相處的時光也是最幸福的！回台北的路上，手裡依稀傳來淡淡的菜頭粿香，那是阿嬤的味道啊！