

軟嫩Q彈客家麻糬

桃園市八德區大忠國小六年一班

古代的客家人以「節儉持家」的精神自豪，還秉持這種精神做出一種食物——客家麻糬。

客家麻糬是怎麼做出來的呢？客家人把沒吃完的飯搗均勻，加入花生粉和糖，做成老少咸宜的客家麻糬，而這道食物也變成客家人平時招待客人和喜慶宴客時必備的一道點心。到了現代，客家麻糬已跨出

客家莊，成為國民美食，只要有廟會或市集，都可以看到賣客家麻糬的攤販。

身為客家人，我最迷戀的食物正是客家麻糬，還很幸運的有個會做麻糬的奶奶。

我為什麼喜歡客家麻糬呢？第一次品嚐的時候，就被它軟嫩Q彈的口感深深吸引，但我知道要用竹筷把麻糬剪

說到客家麻糬，一定要介紹它的好搭檔——花生粉。吃麻糬時蘸的花生粉，裡面加了砂糖，使麻糬吃起來鹹鹹甜甜的，滋味更加飽滿豐富。麻糬的口感非常彈牙，我一次吃上好幾個也不會膩。有一次，我先舔掉麻糬表面的花生粉，然後把它塞進我掉

牙的牙齦上，假裝牙齒長出來了，直到現在，我還忘不了這個關於食用客家麻糬的小小樂趣呢！



吃，而是直接把一大團塞進嘴裡，結果咬了半天也吞不下，只好吐掉。奶奶看到了，馬上教我如何吃。後來，她知道我愛吃麻糬，家中就時常出現這樣甜點。

隨著年紀漸長，家裡越來越少見客家麻糬了，所以每當參加廟會或傳統市集時，我會特地搜尋有沒有客家麻糬，因為那是我最迷戀的食物。

