

# 傳統工藝 楓邦再現

王雅蓁

由於工商業的急速發展，台灣近幾十年來的生活形態，有著極大的變化。每當好友相聚回憶兒時，總會感慨許多傳統的活動已不復再現，而「環保麥芽糖」（本人自創的名詞，即用廢棄空瓶罐向小販換取麥芽糖，冠上環保乙詞，既合乎潮流，又顯得比較衛生），就是經常被提及的事物之一。

話說五月初的某日，正與一九八七應數系陳志成煲電話粥，他突然很神氣的問了一個問題：「你知道爲什麼麥芽糖叫麥芽糖嗎？」。原來陳志成的父親去年夏天來溫哥華小住，把陳奶奶的傳家絕活再授給寶貝兒子。而陳志成很樂意把此秘方與校友分享。經副會長吳先麗的聯絡，約在五月二十一日下午相見。是日，陽光和煦，抵達陳府新宅，只見夫妻倆已事先培養了一大盒青翠的小麥草，煮好二大鍋的糯米飯做爲教材。兩另一大鍋的八寶粥及其他零食，是招待學徒的。在優美的樂音中，有的切小麥草、有的搓糯米漿、還有看顧爐火的，大家更要抽空抱抱陳家可愛的女兒。廚房充滿了語聲、笑聲及大鍋小鍋的鏗鏘聲。在陳師傅及師娘的指導下，不到三個小時，就有了成果。趕緊拿出相機，留下美麗的見證，臨行每人還帶走一杯溫熱的麥芽糖，結束了一個溫馨而甜蜜的小聚會。

茲將麥芽糖的做法記述如後。依陳志成的說法，這是一個古老的的技藝，有如藝術一般，所以材料的份量及製程的控管，不像新式的食品製作有嚴格的規定，一切大約即可。

材料：

1. 小麥仁 400g (發芽用，在中藥店，種籽店或西方健康食品店可買到，叫Hard Wheat



Kernel(s)

2. 長糯米 2kg

工具：

1. 棉布袋，約本簡訊大小。

2. 小麥發芽設備——Tosy，紗窗或網狀物

3. 電鍋、深鍋、杓、刀

作法：

1. 小麥仁先發芽，培養成小麥苗，約10天。

2. 糯米洗淨，用電鍋煮成飯。

3. 麥苗連根，切成小段，放入糯米飯中。

4. 將6公升(約60°C)的熱水加入第3項材料中，後用手揉搓，使米漿溶出，再分次倒入布袋中，擠出汁液，

5. 擠出的汁液倒入無油的鍋中，用大火熬煮，見湯汁濃稠後，改小火，並用木杓攪拌，以免沾鍋。

6. 至木杓離鍋而杓上糖汁不會滴落時，熄火，待涼，即為香甜的麥芽糖。

以上的的記述，大家是否有一種不可思議的感覺？而對麥芽糖之所以稱為麥芽糖的疑惑，瞬間茅塞頓開。而麥芽糖除好吃又營養外，也可以藥用：(1)麥芽糖加雞蛋，用電鍋蒸熟，可治有痰的咳嗽。(2)把蘿蔔或水梨切片，加麥芽糖蒸熟，可以治無痰的咳嗽。各位校友，對此沒有副作用的偏方，不妨一試。

(本文為加西校友會提供)

