第七組

* 客家麻糬

客家麻糬的由來並不可考究，據說是古代客家人較窮無錢招待訪客，於是將剩飯搗勻加入花生粉、糖粉變成麻糬，目前在台灣麻糬可以說是以客家人做的麻糬最好吃，也最講究傳統的口感，一般的台式麻糬口感上較軟，比不上客家麻糬的Q和香。另外用老薑汁熬紅糖煮成的湯汁麻糬，客家人俗稱牛汶水更是別有一番風味。

* 麻糬的由來

麻糬—客家話稱為「粢粑」，是客家米食中最具代表性的食品之一，你知道它的來源嗎？

相傳江西省長汀縣有一個客家人聚集的地區，在宋朝曾發生連年旱災，以致當地居民想到去寶珠峰山的龍王廟，求海龍王賜雨水，可是大家有共識時，才發現各戶人家能拿出來的供品（米）太少了，那該怎麼辦呢？

 於是居民就想到把各家的米又Q又軟的麻糬蒐集起來，然後一起蒸熟，再將它捶打攪和至柔軟不見米粒的模樣，當這新產品出現後，居民十分滿意，於是當禮佛完後，大家就一同享用，食用其滋味還存有濃濃的稻米香甜味，於是不久這種米食在口耳相傳後，就成了客家人的最愛了。

* 口感

Q彈的麻糬，外層裹著香氣濃郁的花生粉，光是視覺上就是一種享受。放入口中，花生的香氣瞬間在口中化開，唇齒都能感受到花生粉的香甜，細細咀嚼，舌尖嘗到了糯米的甜味。麻糬並不像外表所表現的黏牙，花生粉和麻糬在口中產生了化學作用，成了世上最完美的組合。

* 申請金額

麻糬一盒$30，買8盒，共$240