

名厨曾峰

从曾峰师傅有记忆开始，他记得每年的清明都得陪母亲回乡下过节。走在乡间小路上，妈妈和他的兄弟姐妹们都会弯腰采摘一种叫“艾蒿”（又叫艾草）的野菜。把艾蒿采摘回家后，妈妈就会用艾蒿来做馍馍，成了曾师傅与兄弟姐妹们爱不释手的小吃之一。

据说，艾蒿这种野菜在清明时节长得特别嫩，特别鲜美，一次也有人称它为“清明草”。虽然曾师傅已经旅居狮城20余年，但每次回乡，他的妈妈还是会为他香煎艾蒿馍馍，因此品尝妈妈亲自做的艾蒿馍馍，是他最期待回家的原因之一。

曾师傅说，如果买不到艾草就以苘蒿取代，煎饼沾上黑糖浆，口感细软香糯，浓郁的绿色更刺激食欲。最令人感动的是，这不仅是一个野菜煎饼，其中还隐藏着家乡的记忆和妈妈满满的爱。



艾蒿馍馍

10人份

用料

褐糖或椰糖适量
艾草或苘蒿叶150克，切茸
糯米粉200克
AOX水100毫升
清油50克

做法

1. 把褐糖搅煮或蒸至融化即成糖浆待用。
2. 把艾草茸、糯米粉和AOX水混匀后，揉成面团。
3. 把面团揉成圆片状待用。
4. 烧热清油，放入艾草糯米面团，煎至香熟即可。
5. 可搭配褐糖浆食用。

Pan-Fried Mugwort Glutinous Rice Bun

serves 10

Ingredients

some dark brown sugar or palm sugar
150g mugwort or minced
200g glutinous rice flour
100ml AOX water
50g oil

Method

1. Prepare syrup: Steam or stir dark brown sugar over low heat until it dissolves.
2. Combine mugwort, glutinous rice flour and AOX water. Mix well to form dough.
3. Knead dough into flat round wrappers and set aside.
4. Heat up oil. Pan-fry dough until fragrant and cooked.
5. Serve with syrup.

