

# 甘藷做的中秋月餅 真好吃

## 殘障糕餅師傅—陳昭雄

文圖 / 陳朝棟

苗栗縣後龍鎮現年47歲的陳昭雄，高中畢業後，因身體殘障，跟父親學做糕餅，同時也學會了做甘藷餅。

他的父親在後龍開了香餅店，製作甘藷餅生意37年，他傳承父親的技藝，又做了28年的甘藷月餅，前後兩代已65年。

早期的後龍鎮居民生活十分困苦，農家把盛產的地瓜曬甘藷籤，商店則以甘藷泥為餡做成甘藷月餅，已有近百年歷史。

陳昭雄指出，後龍原有30~40家在製作甘藷中秋月餅，現在僅10餘家，但都採用本鎮南勢山、外埔、水尾等地的黃心地瓜來做餡，作法是削皮、切塊、蒸熟搗成泥狀，再加糖揉和成餡。甘藷不膩、脂肪低，而且有豐富的纖維質，可說是健康食品。

後龍地區糕餅店大部分只有中秋節才製作甘藷月餅，陳昭雄的店全年都有，是地方主力糕餅店，平時每天可賣



▲陳昭雄趕製甘藷月餅

口感極佳的中秋甘藷月餅 ▶

60~70台斤，但到中秋佳節這個月，平均每天可做近1千台斤，每台斤約9個。

陳昭雄說，他雖然身體有殘障，但每天做甘藷月餅，覺得生活很踏實，他要用這一生歲月發揚傳統手藝，為地方名產貢獻一分心力，肯定殘障的人一樣可以對社會奉獻心力！

