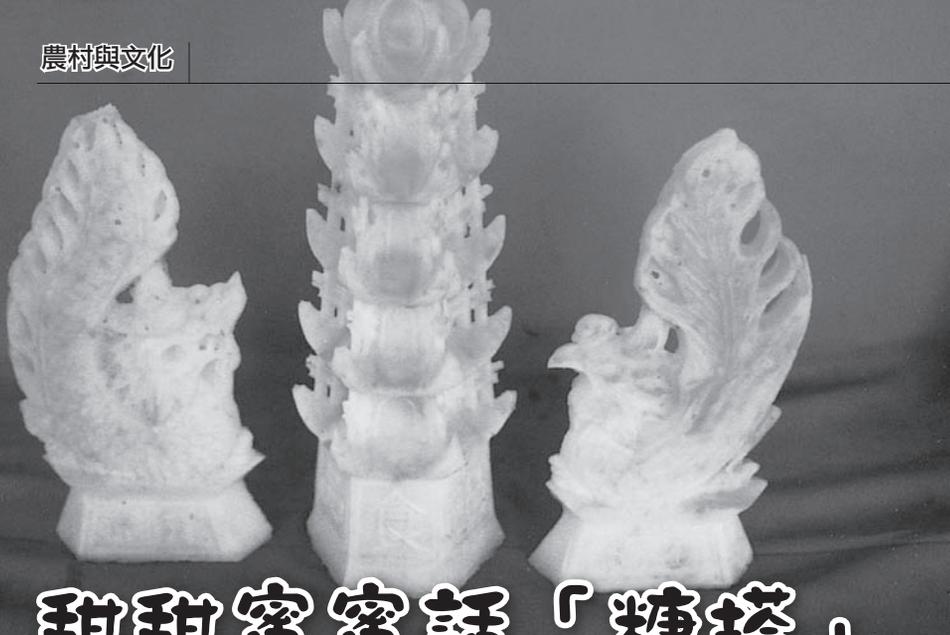


龍鳳糖塔



甜甜蜜蜜話「糖塔」

文圖 | 山草

在我國舊有的農業社會中，凡廟宇的乞龜、還龜禮俗、神明誕辰、做醮，甚至大富民家聚親、做生日，通常都會委由糕餅鋪師傅製作「糖塔」應節，因糖塔是早期台灣最具特色的供物品，本身含有吉祥、喜氣以及濃厚的鄉土色彩呢！

「糖塔」，就是以糖漿灌入 2 片或 6 片、8 片的木板模所組合

的塔印模子內，待冷卻後取出「糖塔」，此糖塔便是祀神拜祖的祭品。因為民間信仰中，「塔」是佛教的圖騰之一，也是吉祥、避邪的象徵，此外，早年生活較困頓，形形色色的糖塔，經常吸引孩子們仰著小嘴，貪饞地盯著，當糖塔在祭拜之後，就會當場分給孩子們當零食來吃，以滿足孩子的願望。每當孩子咬下一口在嘴裡，即化作滿口的甜蜜滋味，著實令人難忘，所以很受孩子們的歡迎。



人面糖塔



公雞圖形，用於嫁娶祭品

寶塔



糖塔兼具裝飾與食用價值

早期農業社會時代，大家都喜歡由糖製作出甜食的零食，糖因遇熱後會溶化成黏稠狀的液體，遇冷凝結固體，因此特別受到糕糕業師傅的青睞，把它塑成飛禽走獸、人物等形狀，使得糖塔轉變為趣味化、多元化。

根據製作糖塔的施石柱老師傅表示，從前不論城市鄉鎮，到處可見製作糖塔人流浪

四方賴以維生，如今社會由於甜食多元化、多樣化，並講究包裝精緻、美麗、大方，糖溶這種不重包裝的傳統行業也就日漸式微了。

糖塔係以高級白糖與冰糖為原料，工具有輕便的炭爐或瓦斯，較小的鐵鍋、竹炭、印模等。首先將白糖加熱至糖漿，並用手捏之呈龍眼乾之硬度，再將食用紅花米色料使之呈粉紅色，接著將印模清洗乾淨，隨即將糖漿倒入倒立的印模內，並用竹籐皮套成圓圈圈，圈住印模上下兩端待糖漿熱度稍減，再反覆滾動印模，使糖漿均勻黏附於印模陰刻圖案內，剩餘的糖漿則回

鍋，再鬆動竹籐套圈，撥開印模，就是一座晶瑩剔透的龍、鳳、魚、雞、寶塔等造型的立體中空糖塔了。

製糖塔工藝令人愛不釋手

糖塔的製作雖是簡單，但其中熬糖漿可說是經驗的累積，因糖漿熬太稀，

製作出來的糖塔易產生剝離脆裂；太硬太稠，則糖塔呈現中空，多氣泡，孔洞又極多，不具美觀，當然成品就不完美。

製作糖塔已 50 餘年的施石柱老師傳說，糖塔模子的品類，遠不如粿糕餅印模富多變化、多元化，大概是糖塔模子用途不及糕粿餅印模所使用的廣泛，所以目前糖塔的印模具非常欠缺，而施石柱師傅所使用的印模，即是祖傳留下的原印木模，可惜印模內的紋路已漸模糊，如果再無法取得周

刻糖塔的新印模，糖塔製作諒必只承傳到他這一代，將成絕響了。

糖塔是早期農業社會中，敬神供桌上的祭祀品、禮數品，慢慢轉化為工藝品，接受廟宇祈神聖誕千秋，平安等供品，從清代以來，延續至今。可惜因祭祀文化的改變，糖塔的用途時至今日已明顯式微，如果沒有有效的加以振興與發揚，糖塔將成歷史的名詞。豐



將糖漿倒入印模內



用公雞印模製作公雞糖塔



撥開印模
露出糖塔