

嘉義縣新港鄉

■風土人情

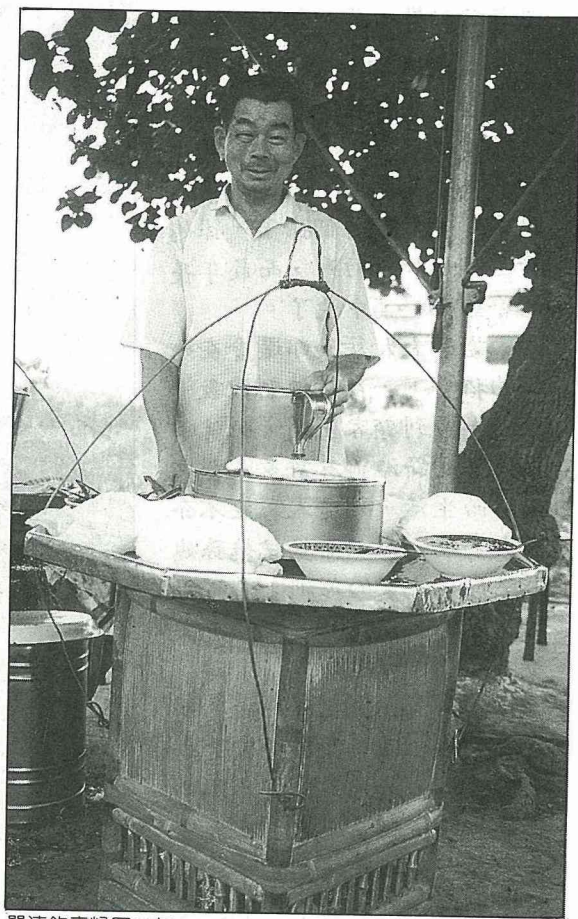
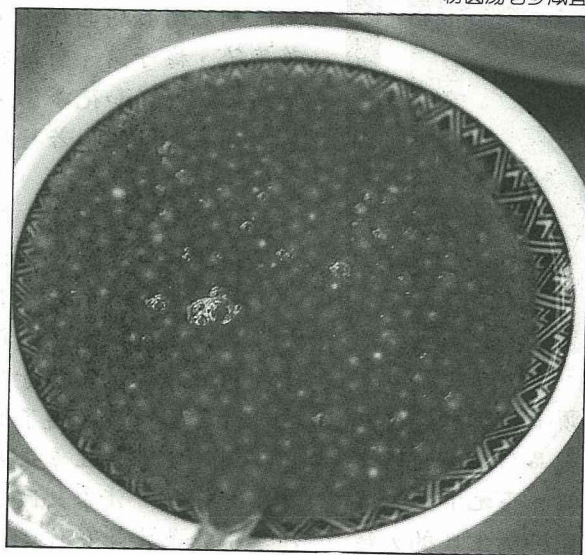
粉圓擔

從1碗1角賣到

1碗15元

的嚴清欽

粉圓湯老少咸宜



嚴清欽賣粉圓42年
共換了2次竹擔子

粉圓担”在新港鄉是家戶喻曉，因為64歲的嚴清欽，在新港賣粉圓已經42年了。擺在新港國中門前路陰底下的兩個竹担子，每天都有舊雨新知來照顧，從早上9點賣到黃昏，每天賣出近200碗的粉圓。

嚴先生的粉圓有什麼特色？據說除了手工巧之外與他的“衛生課長”雅號有關，原來他每天清晨4點就起來打掃攤子附近的馬路，非得把附近環境弄得乾乾淨淨不可。至於手工巧，是因為他只賣自己親手

調製篩做出來的粉圓，水份、火候拿捏的很準，採用上好番薯粉，不加防腐劑，很多做父母的都很放心買嚴先生的粉圓當做孩子的零食。

嚴先生的手藝是小時候向朋友的媽媽學的，在他22歲也就是民國38年時正式以此謀生，當時是以一碗一角錢挑着担子沿街叫賣，他以蠅頭薄利的收入奉養他年邁且行動不便的母親前後8年，至今他還很感謝賣粉圓能夠讓他的母親頤養天年。

目前嚴先生的二子一女都

已成家，第2個兒子和媳婦在担子旁兼賣綠豆、紅豆、杏仁和芋頭熬成的甜羹之外，也幫他照顧生意，他很高興承傳有人。

新港人有很多是吃嚴先生的粉圓長大的，許多外出謀生的“新港孩子”回到故鄉，看到熟悉的粉圓担都有一份濃濃的鄉土情，有人還特地帶相機去站在竹担前拍照，因為他們在身高和竹担一樣高時就開始吃“粉圓”了。