

啊，故鄉的點心

為那些即將消失的傳統糕餅作紀錄

中國人的糕餅藝術是先民經驗的結晶，敬天祭祖、婚嫁禮俗、滿月作壽，由年頭到年尾的歲時節慶中，發展出各具情趣的節令食品，家人自用或當小孩零食點心之外，還可以分送厝邊頭尾敦親睦鄰，既經濟實惠又富於鄉土人情。本文是在以飲食文化著名的府城台南，針對一些即將消失的漢式糕餅，所做的「田野調查」報告，日後還會陸續與讀者見面，盼能勾起您的一些回憶，並與我們一起思考，如何為傳統糕餅找到第二春？



百年老店的糕餅師傅

陳定食，台南「福來珍」第3代傳人，做糕餅半世紀餘了。雖然無限嗟嘆沒有年輕人願意跟他認真學手藝，但是有人想學「速成班」，他也不肯教。他說，學習手藝要有耐心、興趣和天分，傳統糕餅的拿捏分寸是一門藝術。

陳師傅的5個兒子，各有自己的事業，都與糕餅無關。今年42歲的陳福煙，曾經担任前台南市長張麗堂的機要人員，在台中開過畫廊，如今却回過頭來，願意承傳父親的糕餅事業。陳師傅心中雖感欣慰，却不敢有太高指望，因為做徒弟的最佳年齡是十幾歲，43歲才「啟蒙」，起步太晚，未必能完全承傳到所有糕餅功夫。

「福來珍」目前已有另一位師傅級的助手協助打點業務。十

陳定食珍藏的糕餅模子。

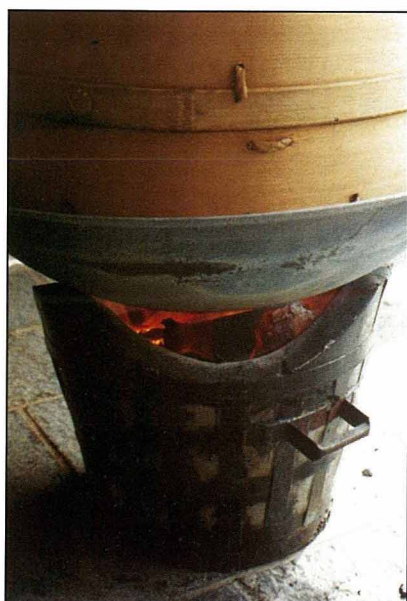


幾坪大的工作房裡，除了蒸鍋、烤箱、攪拌機之外，還有一大堆奇奇怪怪的印模道具，那些都是陳師傅珍藏使用的傳家寶貝。

陳師傅今年65歲，自認應該退休了。他希望重視文化傳統的台南市政府，能把漢式糕餅發揚光大，讓下一代也能從糕餅點心中，聞嗅到鄉土文化的氣息。

壽桃

在西式生日蛋糕流行以前，壽桃壽麵是為長者做壽的主角，尤其「白裡透紅」的壽桃最能襯托做壽的喜氣。把一個個壽桃堆成塔型，不僅氣勢壯觀，而且不佔空間。通常為神明祝壽都採用塔型壽桃。



中國糕粉史上，不能忘記炭火功勞。



餅乾式壽桃堅實耐放

120個壽桃堆成的壽塔(陳福煙提供)

麵包式壽桃鬆軟可口



做壽桃的材料是麵粉，做法有2種：包子式與餅乾式。包子式壽桃，鬆軟可口但不耐久放，如果做成塔型外罩一層塑膠，三兩天就長霉了，不能分送厝邊頭尾，一起享用。

餅乾式壽桃，因水分含量低，吃起來硬邦邦的，却可以擺放一兩個月不長霉。

壽桃包的餡也有講究。為長者做壽，通常用紅豆餡或綠豆餡；為神明祝壽則用鳳梨作餡，取「旺來」之意。



這是從國語借用的方言字，也是台語有音無字的一例。「繡」是用砂糖熬煮4~5小時後，加入醋使呈膠狀，灌進模子裡固定，在水中浸泡隔夜，做出來的一種模型糖。

做「繡」的秘訣在加入醋的時間掌握，以及模子外要塗包一層蒸熟的番薯粉，防止糖汁外漏，使造型更精美。

民間喜用「一塔二獅」或「一塔四獅」搭配而成的「繡」，有「坐鎮」的涵意。這種好似精雕細琢「繡」出來的模型糖，除了硬度、甜度之外，還有酸度，好不好吃呢？從神明桌上螞蟻也不敢領教就知道了。



三片模子「繡」獅。

六片模子「繡」塔。

發糕

逢年過節吃發糕，給人「一路發」的吉祥喜氣。用麵粉發酵做出來的叫發糕，像蛋糕一樣，方便可愛；用在來米發酵的叫發粿，但製作費時，較不流行。

以前在鄉下，家裡自己蒸發糕時，大人都會把小孩打發出去，免得在旁邊問東問西；據說問得不好，會影響糕品表面不易綻裂開花，那這一年就「發」不起來了。

發糕在中國米食點心中的地位，有點像西點麵包，是很常民化的食品。經過配方設計，可以有各種顏色或甜鹹變化，例如：白糖發糕顏色淺，黑糖發糕顏色深；加入香蕉、草莓、柳橙變成果汁發糕；加入巧克力、核桃、葡萄乾則成西式發糕；也可以拌入蝦米、油蔥酥、肉丁，蒸成鹹發糕。

直接吃食之外，據說切片煎食，風味更佳。發糕其實是很有「發」展潛力的鄉土點心。



黑糖發糕



可愛的小發糕



加了葡萄乾的大發糕



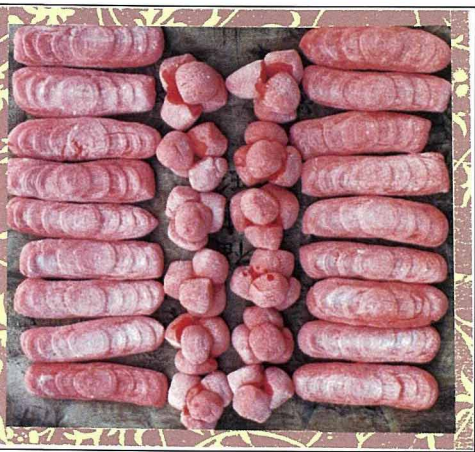
乞龜財，保平安。



三羊開泰鳳片糕。

百年好合鳳片糕。

鳳片龜 · 紅龜粿 · 紅麵龜



鳳片粿做的牽(兩旁)與圓(中間)·牽是牽引，圓是圓滿，推測與民間「牽魂」說法有關吧。



作「牽」的模子。



經由媽媽的手傳承下來的紅龜粿。

鳳片龜要在廟會慶典或建醮時才容易看到，通常是一隻大烏龜，背上爬滿一群小烏龜，那是來「祈龜」的信徒，加倍奉還的「利息」。

製作材料是糯米、糖、香蕉油，不包餡，切片食用，吃起來有涼涼的感覺。

鳳片龜的調理費時費工，現代人祈龜很多改用甜糯米飯堆成龜，或用一袋袋的白米代替，甚至用錢幣、黃金打造而成「金錢龜」；柔軟甜美的鳳片龜只有黯然退位。幸而南部鄉下辦喜事時，還有人時興仿鳳片龜的做法，改造為雞、魚、豬模型，以代替素食者的牲禮；或塑成吉祥如意的圖型，代替喜餅；一些糕餅店也還買得到，總算沒把鳳片龜全然忘了。

紅龜粿是本省年節習俗中，知名度最高的節慶糕點。以糯米做皮，以紅豆做餡，經龜模打印蒸熟而成的「紅龜粿」，有長命百歲的涵意；未經模子刻印圖案的，就叫做「紅圓」，二種都能帶來大紅大圓的吉祥氣息。

紅麵龜則是採用麵粉包紅豆餡的紅色包子。民間說法「滿月圓，四月桃」，就是做滿月時要送紅龜粿或紅麵龜；做四個月時要送紅桃粿（一種桃子造型的紅龜粿）。

傳統紅麵龜是以紅豆作餡，現在有人改用肉燥，變成肉包子了。造型也不一定圓型，也有拉成長方形，更富變化了。

傳統糕餅的特色之一，是添加大量的色素，尤其中國人偏愛紅色，愈紅愈吉祥。但是色素吃多了，對健康有害，傳統糕餅若想創造第二春，色素問題必須解決。台南區農業改良場農村生活改善研究室主持人李月寶表示，如果國人紅色代表吉祥的觀念，一時改不了，可以用麵粉做材料，只要表皮染紅，吃的時候把表皮撕去即可；若以糯米為素材，蒸好之後在上面點個小紅點，意思意思就可以了。

不過，觀念的改變，仍然需要消費者先有共識，才能給糕餅業者改善的空間。



紅麵龜



粗餅·椪餅

粗餅是很多老人家最懷念的鄉土點心之一。早年物質缺乏的農村地區，窮苦人家就用粗餅代替婚嫁用的禮餅；麵粉發酵而成的粗餅，質地雖然粗糙，但是素淨平整，不易壓碎耐貯藏，用來敬天祭祖，很能代表圓滿長久之意。

嘉南地區賣粗餅最多的地方是在老廟口，大餅直徑20公分，小餅8公分，價格20~50元，很平民化。目前做粗餅的真是鳳毛麟角，值得介紹的是雲林縣土庫鎮的「高隆珍餅舖」。主人是65歲的高金鵬，世代都做糕餅，可追溯到清朝乾隆時期，傳到他是第5代，以「龍鳳一口酥」祖傳手藝傳承數百年。嘉南地區的粗餅，大部分是向高家訂做的。

麵粉加糖發酵而成的粗餅，又叫酵母粉，看起來樸素簡單，其實需要很高明的技巧才做得出來，高金鵬下了很多功夫才學會。除了粗餅，他還會做魯肉喜餅、花生糖、麻米粿和冬瓜糖等，風味都很特殊。向他訂做的都是忠心耿耿的老客戶。

粗餅其實是很不錯的茶食，切成小塊配茶喝，淡雅的風味，就像它走過的悠悠歲月。



椪餅也是古色古香的鄉土點心吃的。在臺灣有二三百年歷史，最早起源在府城台南，目前在台南一些老字號糕餅店還能找到。

鬆軟好吃的椪餅，裡頭是空心的，有人把它叫做「香餅」，因為早年是給做月子的婦女當點

心吃的。
吃法是用麻油熱鍋，椪餅平放鍋內，餅上開一個洞，打一個蛋進去，與餅同煎，煎熟之後翻轉另一面，滴上米酒就是芬芳撲鼻、營養滋補的香餅了。

