

「豬腳圈」是阿公阿媽最愛的供品。

1. 桎舍龜

形容一個人愛吹牛叫做「桎風」，紬袴子弟叫「阿舍」，「桎舍」兩個字合在一起可以說是「有錢人愛吹牛」，如果那是一種稞的話，自然也有這層含意。

據說以前南部人辦喜事，通常會送親朋好友一個紅龜粿，一個紅蛋和二條香蕉，意思是：「家有喜事，請各位沾點喜氣。」一些自認為「有錢」的人，就會多送一種稞品，以顯示與眾不同，那就是「桎舍龜」了。

「桎舍龜」也是用糯米做的，內餡材料早期是用「芋、蓮、豆」做的，從字面可以了解是用芋頭、蓮子、紅豆（或綠豆），可是若靠口傳很容易誤聽為「荷蘭豆」（豌豆）。

現在的「桎舍龜」餡料已慢慢簡化，「芋」和「蓮」的用量已減少很多，大部份以「豆」類為主，風味還是很好，有人說吃起來像綠豆桎。

比起紅通通染了紅色素的「紅龜粿」，白底蓋紅印的「桎舍龜」似乎更滿足現代人對健康的要求，只是這對「姊妹產品」，所代表的意思截然不同，前者也許是「平民化」，後者大概是「貴族化」吧！



2. 豬腳圈

「豬腳圈」顧名思義是渾圓的，而且大小和豬腳差不多，它是昔日鄉村流行的麵粉製品，在神明桌上也是阿公阿媽最喜歡用的供品，因為它介於「葷素」之間，「葷」者取其名字，「素」者，其實它只是糖果。

「豬腳圈」看起來好像「沙其馬」，只是外面有一層白色框框圈起來，吃過的人就知道，和沙其馬是不一樣的，很硬而且有很濃的蒜香味，入口慢嚼有細膩的質感，據說油榨時摻有豬油。

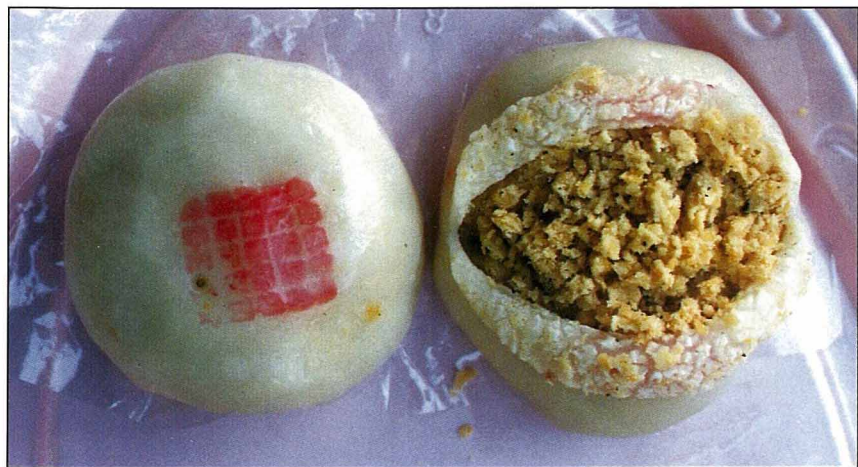
現代的孩子大概不會喜歡這麼硬的甜點了，「豬腳圈」的主力消費群都是中年以上的人，在他們心目中，吃「豬腳圈」彷彿回到了童年時光。

3. 白粕粿

「白粕粿」是一種蓬萊米粉做材料，像發粿的方式做出來的粿品，算是發粿的姊妹吧。和發粿最大的不同是「白粕粿」沒有「發」，也就是未發酵前就入蒸籠，所以水氣較多，有人認為這樣較細緻，但大部份的人認為較「粕」（台語ㄉㄞˋㄙㄞˋ意指粗粗鬆鬆），因而得名。

早期粕粿習慣加白砂糖，所以加個「白」字，後來有人改用黑糖，增加產品和香味，但顏色就不白了。

「白粕粿」另一特點是蒸熟之後還撒一層芝麻，吃起來更香了。



芋、蓮、豆是早年「桎舍龜」的內餡材料，如今已簡化為豆類一種了。



「白粕粿」因摻了黑糖而不白了。