

紅豆



寶島南部地區目前仍有這種習俗：出殯之後，喪家會在家門口焚燒稻草，讓送葬的親友跨過火堆，以示「過火」去霉，去了霉氣之後，喪家還會在親友頭上抹茶油、吃甜豆。那種甜豆就是「紅豆」，有些是用真紅豆做材料，有些是「花豆」做成的「甘納豆」。

昔日糕餅業不發達的年代，做父母的常自己用糖水熬煮紅豆，當作孩子的零嘴，這種古早人的糖果，雖然其貌不揚，却是不摻色素的天然食品呢。目前「紅豆」糖果已很少見，只有在古老市場才能見到有人推着攤子在賣。

文圖／劉欣宇
食品指導／李月寶
曾麗華

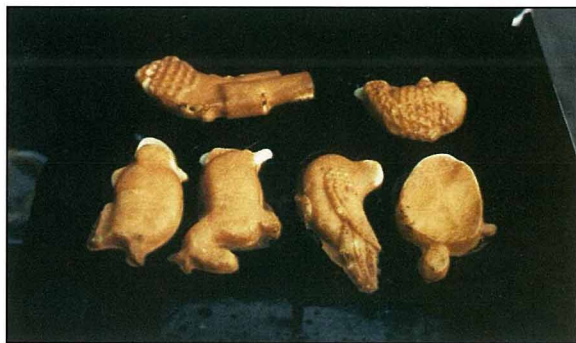
紅豆餅



以麵粉、雞蛋為主要材料，再加上蘇打粉調成糊狀配以紅豆、花生或奶油餡餅，經圓盤道具烤出來的點心，北部人叫做「紅豆餅」或「紅豆粿」，南部人則取其圓形模樣稱之為「箍仔粿」或「車輪餅」，而東部人稱為「萬有」，不知是日語，還是原住民的語言？

在此我們姑且以「紅豆餅」為代表名詞吧！認真說起來，紅豆餅不能算是快失傳的食品，大街小巷靠紅豆維生的人口還很多，只是，每當我們看到年逾花甲的老人，推着車子孤單單的在街角烘烤販售，就讓人聯想它是不是變成夕陽食品了？街頭賣的紅豆餅，圓滾滾，熱呼呼，3個才賣10塊錢，冬天買幾個揣在懷裡，那股溫熱挺「窩心」的！

模型蛋糕



小模型蛋糕是幼稚園小小朋友的最愛，因為小蛋糕就像動物園裡呈現的歡樂氣氛，除了小男生喜歡的「手槍」之外，還有馬、烏龜、魚、豬、羊、雞、白兔等等。做小模型蛋糕，通常是加了蛋的麵糊，倒在雙面可凹凸合併的鐵製模型裡，然後在炭火上面上下下繞圈翻轉烘烤而成。一個小模型蛋糕才2塊錢，不僅符合小小朋友的經濟能力，而且老少咸宜。通常小模型蛋糕是不加餡料的，大人一口一個，逛街時買一包10塊錢，吃5口就過癮了。