

七夕食品 白糖粿

據民俗專家林珠浦先生著台灣節序故事雜詠所述，白糖粿是農曆七月七日即所謂七夕的應景食品。有一首詩這樣寫：

欲乞天孫巧賜將，節逢七日煮瓊漿；
甘如蜜果庭前獻，幾碗陳米拜女郎。

詩中「甘如蜜果」是用來拜七星娘娘的食品，就是「糖粿」了。

「白糖粿」有人簡單說是「糖粿」，採用圓仔𠵿（糯米粉）為原料，拉出小長條，稍微扭轉後放入鍋裡油炸，炸出來的粿品再沾細砂糖或花生糖粉，就是很好吃的「白糖粿」了。

做糖粿說起來簡單，做起來是有訣竅的，而且會做糖粿的人太少太少了，即使以小吃聞名的台南古都，目前好像只有一個人會做，他就是住在台南市康樂街225巷26-4號，做糖粿30年以上的林燦輝，他說，這項絕活只能傳給他的兒女。

林燦輝做糖粿的技術很好，每天要和太太合做二斗的糯米，糖粿每個賣5元。最大消費群是中老年人，尤其是那些曾在開隆宮（即七星娘娘廟）做過「十六歲」成年禮的人，對這種應景食品懷念不已。（請看本期18～22頁的七夕特別報導）



白糖粿以糯米粉為原料。



像炸麻花一樣，放進油鍋裡。



剛炸好的糖粿。



沾上花生糖粉，就是美味白糖粿。