

神秘茯苓糕



傳統市場偶爾可以碰見有人在賣茯苓糕。



剛蒸好出籠的茯苓糕。

「茯苓」是一種中藥材，白色片狀，又稱茯靈、茯兔、茯神，常用於四神或八珍。傳統茯苓來自老松樹的根部，氣味甘平無毒，主治「胸脇逆氣，憂恚驚邪恐悸，心下結痛，寒熱煩滿欬逆，口焦舌乾，利小便，久服安魂養神，不飢延年。」（錄自李時珍本草綱目）老祖母時代，有人將茯苓和生米攪拌研成粉末狀，直接蒸煮而成「茯苓糕」食用。

茯苓糕可以當做點心食品，其「辟不祥」和「開水道」的功能也為人樂道。「辟不祥」是因為茯苓來自老松樹，形狀雖無固定，但以形似烏龜或鳳鳥者為佳，民間相傳茯苓能去邪氣。至於「開水道」是因為茯苓有去水腫膚脹的功能。

早期的茯苓糕只用中藥和米蒸煮，質地密實，吃的時候不小心會「哽喉」，所以後來就添加餡料，如紅豆、綠豆或花生等，比較好吃，以紅豆最常用，因為紅豆富含維生素B群，也是「去濕氣」的好食品，用來搭配茯苓最恰當不過。

目前「茯苓糕」不知是傳統材料來源有問題？還是承做的人不願公開秘絕？或是消費者不再喜歡？總之，「茯苓糕」已經瀕臨失傳了。據經常在台南市保安市場賣茯苓糕的阿婆說，就她瞭解在台南市只有兩個人會做會賣，她本人也會做，但因年過七旬體力不行，有十幾年不做了，只批貨來賣。至於製做秘絕，她說很抱歉，為了那兩個人的生計，她不能明說，不過，材料要用在來米就是了。

正因為茯苓糕快失傳了，所以懂得吃且喜歡吃的人，必須在台南市的老市場如保安市場、鴨母寮市場（成功市場）、沙卡里巴等地才能買到，一台斤約100元左右。運氣好的時候，在路邊攤偶爾也可見到寄賣品。



2小包茯苓糕，140元。