

當番薯椪遇上燒馬蛋……

番薯椪是用蒸熟的番薯壓碎之後，再加番薯粉攪和，包入沙糖和花生粉揉成圓型後壓扁，經油炸而成的鄉土點心。目前中年以上的人，童年時代對這種點心一定很熟悉，因為二、三十年前沒有電視可看的日子，小孩子放了學最好玩的娛樂就是到野外“騎馬仗”，要不就是“打彈珠”“跳房子”……，可是，下雨天這些戶外活動都不能進行怎麼辦？於是就吵著要媽媽做點心吃了。**番薯椪**往往是最佳選擇，因為材料隨便撿自屋角就有一籮筐。

番薯椪趁熱吃的滋味，相信童年吃過的人，至今仍會垂涎三尺吧？這種雨季點心，說來好笑，在屏東地區早期叫**燒馬蛋**，因為一個一個圓圓餅，放在蒸籠裡推出來賣時，為了使這個通俗的鄉土食品有個新鮮名號，於是想像力豐富的人就取了這樣的滑稽名詞。

不過，後來有人認為**番薯椪**名字也不錯，於是就有一群為復興民族文化而努力的人把它正名。只是為了安撫“燒馬蛋族”。後來就把用番薯和芝麻揉成團，丟進油鍋炸，出鍋後的產品沾糖粉吃的東西叫**燒馬蛋**。兩個“族”從此相安無事，但**番薯椪**也罷，**燒馬蛋**也罷，都快變成歷史名詞了。

它不受消費者青睞，也許是油炸食品卡路里高，現代人怕胖而不敢多吃有關吧！

目前賣**番薯椪**的人愈來愈少了，據已做了30幾年**番薯椪**的林燦輝先生說，用「錢仔」品種最好，那是台灣省農業試驗所於民國45年命名的「台農57號」甘藷，這個品種顏色鵝黃，真的是又甜又鬆。

勤快的家庭主婦，想不想在家動手作這道鄉土點心，露一手給家人嘗嘗，也增添生活情趣呢。



傳統市場才有可能遇見「番薯椪」



燒滾滾的「番薯椪」，每個5元。



府城人生命之禮(2)

時令節慶	糕餅與牲禮
安神明(入厝)	紅圓／發粿／山珍海味(薑、鹽、糖、紅豆)／菜碗／四果茶／戰盒(蜜餞塔)
謝土	五牲／紅圓／紅龜／發粿／甜粿／鹹粿／菜碗 12種(六珍六味)
普渡(放炎口)	五牲／猪羊(鳳片餅)／佛手／糖果餅乾／包子／戰盒(蜜餞塔)／磨鳳(白色像發粿者)／甜粿／必粿(粉紅色像月亮的粿)／發粿／紅圓／鹹粿

資料提供：台南市福來珍餅舖 (06)222-7321



鮮紅欲滴的糖葫蘆
幫很多老人家
找回年輕的心情。

糖葫蘆

糖葫蘆又稱「李子膏」、「烏梨仔糖」，從名稱就可以想見其形象與製作材料。

糖葫蘆是用竹籤把李子、烏梨甚至棗子、小番茄之類的水果串起來，然後倒插放進用糖和紅色素熬煮的濃糖膏裡，塗上一層厚厚的糖液，再取出冷卻而成。

早期鄉村地區，孩童聽到有人搖著竹風笛的聲音就會大老遠跑出來買**糖葫蘆**。說來有趣，目前**糖葫蘆**的消費群並不是現代兒童，而是「昔日小孩」，所以賣**糖葫蘆**的地方大都在老人聚會的場所，他們吃**糖葫蘆**似在找回年輕的心情吧。

糖葫蘆其實是很不錯的甜點，材料都是新鮮水果，對那些不喜歡吃水果的小孩，是很好的飯後甜點，只是糖衣需要改善，不要使用工業紅色素，才符合現代健康意識。 ◆