

芋粿

芋粿是以芋頭為材料製做的鄉土糕點，特殊之處在製做過程中，不用糯米漿而用番薯粉。

在台南市「沙卡里巴」做了30幾年芋粿的許太太說，把上等的芋頭刨成簽，稍為炒一下，摻入番薯粉讓它粘起來，然後上面鋪上一層用肉燥、筍丁、香菇、蝦米調成的配料，放進竹蒸籠

去蒸熟。食用時把芋粿從蒸籠取出置於竹籤上，切成菱形小塊或小方塊，上面灑一點韭菜花，更增香味。

做芋粿其實並不難，不過時

下家庭主婦對它已漸陌生，據說與一般家庭少有孔隙較大用以搓簽的工具有關，而且在添加番薯粉的技巧上亦有學問，因為若拿捏不當，會使芋粿食味不佳。



芋粿巧

芋粿巧，是一種用糯米磨粉並壓乾水分後的粿粿，混加蝦米、肉燥和搓簽的芋頭做出來的產品，由於一般人會把它拿捏做成彎月型，而閩南語形容兩邊翹的東西叫做「ㄅㄛ一ㄅㄛ一ㄅㄛ」，「芋粿巧」，就這樣被叫出名了。

做「芋粿巧」的時候，通常會用香蕉葉、月桃葉、荷葉、柚子葉、黃謹葉，等襯底，讓蒸熟的食品多一分淡淡的香氣。



芋仔甜粿

芋仔甜粿，是以芋頭和糯米為主原料，製做方法是將裝在米袋裡的米漿經壓乾水份而成之糯米粿，先弄散後加糖揉成有彈性的漿狀，然後倒在事先已鋪好玻璃紙的蒸籠裡，把搓成簽的芋頭鋪在糯米粿上，並覆上同樣厚度的糯米漿在芋頭上，經蒸熟即為芋仔甜粿，簡單的說，芋

仔甜粿的做法和做年糕相仿，只是多加了芋頭簽而已。

這種甜粿的做法，若填加的中間餡的材料是紅豆時，就是紅豆甜粿，據知不論是芋仔甜粿或紅豆甜粿在客家村裡都很容易看到，也許在客家莊這是傳統甜粿吧？



古月餅

古月餅在台南是承傳二、三百年的文化之餅，最早的名字叫「招呼餅」，後來又衍生出「胡椒餅」之名。

據老一輩的人說，**古月餅**在昔日府城只有過年過節拜拜時才拿出來敬奉神明，拜過之後又會收藏起來，大人偶而拿出幾塊哄小孩之外，就只有在有客人來訪時，才會拿出來「招呼」客人，「招呼餅」名字就是這樣來的。

至於何以又稱「胡椒餅」呢？據知這與昔日餅乾的做法有關，原來在早年普遍窮困的日子裡，餅乾的餡有時會用油榨過的肉渣填充，在餅乾上撒點胡椒粉增加爽口不油膩，而胡椒的辛辣，讓吃過的人印象深刻，故流傳到後來「招呼餅」就變成了「胡椒餅」。

後來又將「胡」字拆成「古」「月」兩個字，**古月餅**就是這樣子來的。



沙西餅

沙西餅是取自閩南語音的「梳子」（ㄅㄨㄣˊ ㄙㄧˊ）而來，因為餅的模樣呈半圓形，像早期婦女梳頭用的梳子。

這種餅是半甜半鹹的，吃起來有蒜頭味道，是台南市老牌餅店「萬川號」的招牌餅。據店主說**沙西餅**餡裡除蒜頭外，尚有川芎、肉桂等中藥材。

台南人吃**沙西餅**，一定泡壺茶來配食，吃起來別有一番風味。



油酥月餅

台南市水仙宮永樂市場邊的一位陳太太說，整個台南市只有她在做**油酥月餅**，手藝也是上一代留傳給她的。

油酥月餅是用麵粉和米為材料，包進花生糖粉下鍋榨而成，吃起來是有酥酥的味道。

油酥月餅的模樣是做成三角型的，其中兩邊還捏有花邊，因而看起來不像傳統月餅，不過味道還蠻香就是了。

