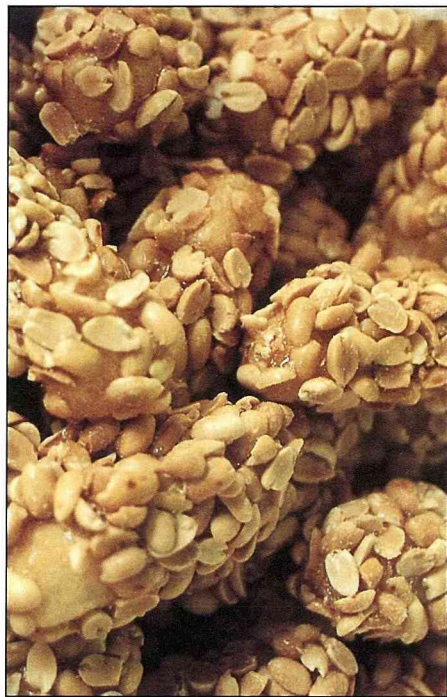


捲芫荽的 花生糖

糯米、麥芽、蜂蜜為主材料，沾粘花生仁做成的花生糖，為常見的糖果食品，一般都是切成塊狀，像圖中這種形狀的花生糖，大概要在舊市場或廟前商店才容易看到。據說是彰化一家食品店大量製做批發，主要消費市場在北港天后宮，很多人就把它當作是北港名產。

捲有芫荽的花生糖，現在則更少見了，要在南部廟口現買現吃，因為芫荽不能久放，趁新鮮吃才芳香宜人。

先把花生糖用木製滾筒壓成薄片，約2~3公分厚度，再小心包入幾片芫荽捲起來，就是很特別的鄉土點心了。



賣花生湯圓的莊清

台南市民生路2段86號有間不起眼的小吃店，店主是現年68歲的莊清，他在這裡賣花生圓仔湯有48年了，此外，他賣的其他產品不論是薏仁湯、紅豆湯，或是夏天的紅豆、綠豆、花生刨冰，都是老饕們的最愛，住台南市西區的人都知道這一家做的最好吃。

莊清說，他的「花生圓仔湯」和別人不一樣，圓仔又軟又Q

，秘訣在糯米泡水的時間足夠，磨漿後置於麵粉袋擠壓水分的功夫也有技巧。精選上等花生，整粒燙熟後，再以機器攪拌，去皮撿仁，再煮50~60分鐘，因而花生入口即化，人人稱好。

不過有些怕胖的人對莊老先生的花生圓仔湯過於甜膩，不敢領教，對於這點，莊老先生說：那就沒辦法囉，我調出來的糖水全是一等甜的。」

