

# 糖蔥與龍鬚糖

文圖／林麗娟

古早味糖蔥



嘴饞的時候，細細欣賞「皇帝點心」糖蔥、龍鬚糖那純白而細緻的色澤和線條，咬進一口，兒時最甜蜜的時光就逆向著青春隧道回來了，技藝高超又費工的拉糖、扯龍鬚畫面已難看到，不免令人唏噓感懷，

如果有這麼一回你瞧見了，一定得買，讓自己也陶醉地當一回皇帝。

什麼東西或食物最能代表台灣的古早味？懷舊零食如抽糖果、戳戳樂、橘子水、小包王子麵、枝仔冰，台灣古早童玩如打陀螺、尪仔標、跳橡皮筋，陪伴許多人成長的記憶，糖蔥絕對是只在台灣才有的獨特美食，只因沒落，漸被世人遺忘。

## 農村手藝拉糖蔥

白糖蔥是40、50年代台灣農業社會的「富貴糖」，當時民間利用蔗糖來製成各式甜點，往往有錢人家才有機會品嚐到這樣全糖又皎白的甜點，一般人家哪消費得起，頂多是過年過節之際，終年辛勞而又疼愛子女的父母用來甜甜小孩嘴巴而已。

甜脆、像蔥白一樣潔白色的糖蔥，因外形和口感而得名，是台灣特有的點心，相傳是日據時期日本政府將台灣所產的蔗糖運回日本，同時也禁止人民吃甘



製作糖蔥的老照片



糖蔥達人蔣淵豐



糖蔥包待甜心人



懷舊零食如抽糖果、戳戳樂



民俗嘉年華攤位

## 何處可吃到古早味糖蔥？

蔣淵豐 (糖蔥)

地址：台北縣烏來鄉烏來街139號

電話：0933-017-457

國立傳統藝術中心 (糖蔥)

地址：宜蘭縣五結鄉季新村  
五濱路二段201號

電話：(03) 970-5815

中國傳統民俗技藝團

(糖蔥·龍鬚糖)

電話：(037) 833-930

0939-264-999

蔗，於是糖廠工作人員開始以製成糖蔥的方式，避開日本政府的檢查，好留些自行食用。製作時，將黏在兩枝棍子的糖膏交叉拉扯，接著再將棍子抽掉，進行灌入空氣的「包風」，最後則「收糖」，糖膏在不斷拉長的過程中，顏色逐漸變雪白，甚至還因結晶而閃閃發亮。

白糖蔥的作法，盡展高度手工技術，蔗糖加水煮到120°C以上，冷卻後，用純熟技巧的手工不斷拉打製成中空條狀，再折斷成爲一段段的香、酥、脆白糖蔥。除了以蔗糖爲材料之外，也有以麥芽糖取代的，麥芽糖口味雖好，嚼食時卻較會黏牙齒，時至今日，現代社會裡，精製的糖果充斥市面，許多人早已忘記了糖蔥這款古老風味的鄉土糖果，只有在民俗園遊會場合才可能一見真面目，倒又無緣看到表演，委實遺憾。

從年少時就習製糖蔥的蔣淵豐表示，糖蔥製作流程如下：

1. 將白砂糖加入等比例的水，煮沸至120°C成爲糖漿。
2. 倒入裝著冷水的鍋子裡，使糖漿變成冷卻的糖膏。
3. 以長約1尺的圓棍，像拉麵條一樣地反覆拉扯，讓糖內充滿空氣，大約10分鐘左右，使糖成爲細管狀，待冷卻後即成。
4. 變成細管般，將拉好的糖蔥截成3寸長的長條後，即完成。

全台唯一有糖蔥捲的地方，就在國立傳統藝術中心民藝街坊上的糖蔥文化館，把酥脆的白糖蔥、黑芝麻、花生粉、香菜都包在春捲皮內，做成外Q內酥的糖

天后宮側門





蜂蜜和麥芽慢慢熬成塊狀



略微冷卻後，切小塊

蔥捲，讓斷層20、30年的糖蔥捲再現風潮，有幸在這古色古香老街駐足觀賞到老師傅精彩糖蔥製作表演的民眾，總是報以熱烈的掌聲，但看師傅使出純熟的功夫，憑著多年的經驗，來回不停地扯動糖塊，動作非常快速、俐落，邊拉糖蔥，邊得注意糖蔥冷卻的溫度，直到它成為空心條柱狀，趕在完全冷卻硬化前，將糖蔥快速地晾在桿棍上，然後將拉好的糖蔥折成一段段，可再撒上些許花生粉，形成雪蔥上的點點金斑，真是絕妙！

甜中藏苦，衍生自殖民地的辛酸史，造就了糖蔥的誕生，本地蔗農為了想珍藏蔗糖的甘甜，而研發出這種獨特的民間手藝，今天，機器製造的糕餅早已取代傳統的手工技藝，然而，老一輩的父母叔伯當年躲在防空洞中品嚐糖蔥的感覺，無法被取代，那是「永遠最香甜的記憶」。

## 中國功夫龍鬚糖

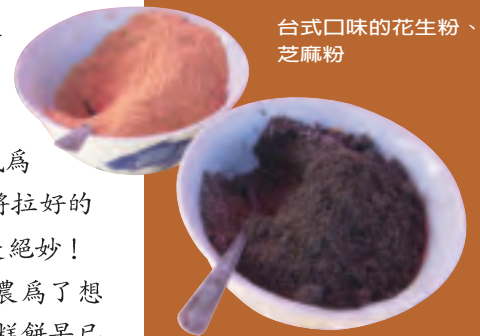
黃梅調電影裡唱的：「做皇帝，我在行，我做皇帝比人強」，如果暑假期間在哪個民俗嘉年華攤位上看到龍鬚糖的民俗技藝拉糖表演，鼓掌之餘，還要買盒送入口細品慢嘗，起碼，皇帝點心您吃得在行！

龍鬚糖不像糖蔥，是另一種製法，首先，把蜂蜜和麥芽慢慢熬製而成塊狀，原本是一糰燙手融化了的糖糊，略微冷卻後，切小塊，在藝師的手中呈8字形不停來回捏著、拉著，慢慢地變化成百千條細線般的糖絲，這就是被譽為「中國功夫」糖的龍鬚糖。

專事表演、教學的中國傳統民俗技藝團指出，入嘴香甜柔軟的「龍鬚糖」俗稱「麵線糖」，是失傳百年的民間點心，據說早期是由皇宮御廚精心製作而成，專供皇帝享用的，清朝雍正皇帝於宮內享用滿漢全席之後，御廚們就現場拉製麵線糖專供皇帝做為甜點享用，皇帝品味後龍心大悅，依外形賜名「龍鬚糖」，聲名遠傳到民間，廣受大眾喜愛。

從前在香港，賣龍鬚糖的小販會揹著一個鐵皮箱，在街邊擺賣，小販把龍鬚剪成細段，然後包進椰蓉、砂糖、花生碎和芝麻粉等餡料如同蠶繭形狀，頗受歡迎；台灣現時則以鹿港小鎮不見天街的懷舊文化風情最享譽盛名，絕對可瞥見龍鬚糖的蹤影，而台式口味最愛的是包花生粉、芝麻粉，且很一致地使用印有龍圖案的紅色紙盒包裝，算是它的「制服」。

龍鬚糖的製造過程也是一場Show，所以任何年代的人也愛看、愛吃，手藝道地、軟綿綿如蠶般、脆而不硬、香酥可口、入口即化、甜而不膩、果真好吃才是王道！



台式口味的花生粉、芝麻粉



如同蠶繭形狀的龍鬚糖



印有龍圖案的紅色紙盒包