

# 糖果與蜜餞

文圖／林麗娟



梅子夾心  
麥芽棒棒糖

很少小孩能抗拒糖果、蜜餞的滋味，生活再困苦，總也要買根棒棒糖過過癮，年節或廟會時是吃到乾果或醃漬蜜餞的最好時機，如果沒有糖果、蜜餞，沒有了那種渴望、到嘴後欣喜若狂、急著躲起來獨享的經驗和記憶，童年就了無趣味了。

人類吃糖的歷史可以追溯到1萬年前，據說新幾內亞地區的人們使用了7千年的糖之後，製糖技術才傳入埃及，後來阿拉伯人把糖帶入歐洲，藉由西班牙的向外拓展領土、四處殖民，傳至世界各個角落。

一般認為最早的糖果是麥芽糖，而外裹蜂蜜糖衣的杏仁糖也是歷史久遠的糖果，不過，這個出現在羅馬地區的糖果早先是藥用性質，有治咳潤肺的功效。

## 牛軋糖

糖的世界美妙多變，現在很風行的牛軋糖，傳說由來是明代浙江有位十年寒窗苦讀的考生名為「商輅」，屢試不中，有天晚上做夢時，夢見自己跪在文昌殿前祈求，文昌帝君突然顯靈，飛傳給他三樣東西：牛奶、麥芽、糖，外加一頭牛，考生醒來後，就把牛奶揉合麥芽和糖，做成牛的形狀，吃了之後再去應試，終於考上了狀元。

另一個版本則是在供桌上備妥筆墨紙硯、一盤花生和麥芽糖祈求庇佑。文昌帝君手臂一揮，花生全都飛入麥芽糖中，成了花生糖，而花生糖瞬間化為數頭牛隻，朝他飛奔過來，就在此刻，商輅夢醒了，應考時「妙筆生花」如有神助而三元及第，於是衣錦返鄉後，大量製作花生糖，向文昌帝君還願。牛軋糖從此成為帶有吉運意義的糖果，也是文昌帝君、福德正神土地公等「老人家」嗜吃的甜食，因而祭拜後當零嘴吃，或用來送禮，都十分受歡迎。

到了清代，西方傳教士來華，也把「牛軋糖」帶回歐洲，加入奶油、蛋白、牛奶、杏仁而成，成為法國最具代表性的糖果。



牛軋糖



麥芽糖棒



叭嘆



新式棉花糖



童玩童年



爆玉米花

## 糖果街

台南市有安平老街，台中市有興中老街，年節之際總能重現糖果街的五顏六色風華，對小朋友們來說，家中並無糖果屋，那麼，來到糖果街，這裡不僅是甜蜜的道路，也是幸福的

長廊，拐杖糖、吹笛涼糖、涼煙糖、棉花糖、梅子夾心麥芽棒棒糖、巧克力夾心軟糖、牛乳糖、皮球線紋的「金舍」糖果球、洞洞樂抽糖果、麥芽糖、跳舞糖、黑糖塊、雞蛋冰、叭嘆冰淇淋，琳瑯滿目，應有盡有，就像時空機器把你帶進40、50年代的異想世界，

在那個懷舊氛圍裡，再一次返老還童，想起童年時的童玩、玩伴，有點感傷，卻又濕潤溫暖了乾枯的心田。

重溫兒時情景，不妨走一趟糖果老街，想當年，全盛時期幾乎一整條街都是賣糖果和玩具的店，人人臉上盪漾著興奮而神秘的笑容，就在這個糖果的批發重鎮裡，尅仔標、射水球、戳戳樂、抽繩子遊戲，全是為了要多贏得幾粒糖果，滿足引頸期盼的兒時歡樂夢想。或許經歷社會生活環境與文化變遷，店家沒落，糖粒、色素濃重的糖果也已被時興的新玩意例如新式棉花糖、巧克力、口香糖、鹽酥雞、炸薯條、可樂、爆玉米花等等，汰換得狼狽零落了，但它充滿特色人文風味的古早童玩與糖果，在現今講求懷舊復古的時代，卻頓時搖身

興中糖果街



一變成爲珍貴的文化產物，標記著那年代童年的純真與世紀的傳承。

## 蜜餞

甜蜜入口，香甜在心頭，蜜餞千百種，每個人一定都能找到自己的最愛。

蜜餞的定義，是將水果、豆類及根菜類經過適當處理程序，以糖置換其中大部分水分，使它可以延長保存期限，這樣做出來的食品就稱做「蜜餞」。

蜜餞可以分爲中式、西式兩類，中式蜜餞包括乾性蜜餞（俗稱草路蜜餞）和黏性蜜餞（俗稱煮路蜜餞）；西式蜜餞包含半乾式蜜餞（不結晶蜜餞）和濕式蜜餞（糖漬蜜餞）。

蜜餞，這個中國很有趣的古老生物科技產品，從2千年前我們的老祖宗發現成熟的水果掉到蜂巢上，水果沒有爛掉，而掉落在地上早都爛掉，加以很長的時間去觀察、研究，發現成熟果實掉下來時，蜂巢上高濃度的蜂蜜會藉著不同的滲透、擴散，透過果皮自然地提高糖度而達到天然的防腐作用，於是開始蜜餞的產製。

我國蜜餞的產製歷史，最早可追溯到漢唐時代，直到清朝都是最盛時期，蜜餞也由宮廷中重要的珍品，演變爲民間在餞行時贈送的禮品，而當時蜜餞的製造方法即以新鮮蔬果經過鹽醃漬或糖漬、煮糖、曬乾等方法製成。

可不是升斗小民都有享受蜜餞的身分、地位，宮廷專享的蜜餞，出現在古時滿漢全席上，稱爲四合蜜餞。

蜜餞，摻雜了愛情甜美滋味，凡心上人到京城赴考，女方可以縫個布包，放進分量不多的蜜餞，再題上一首詩，偷偷地把它放在行囊裡，希望男方在遙遠故鄉，蜜餞吃進嘴裡，甜在心裡，回味甜蜜往日情懷，早日回鄉團聚。

台灣光復後，福建、漳州的洪錫佛先生來台找姪子，在員林鎮看到盛產大量而多種類的水果，認爲若不加工製成蜜餞，實在太可惜，於是把合適的水果先用鹽巴醃製以後，再送回福建做加工過程，再運成品回台，成爲台灣最早的蜜餞歷史。

員林鎮自當時開始發展蜜餞產業，除了內銷國內成爲主流食品，更外銷至美國、新加坡、印尼、菲律賓和日本。到了40年代，在員林製作蜜餞的就有100多家工廠，當時的工廠大都集結在林厝和番仔崙一帶，發展到60年代是全盛高峰期，蜜餞行銷代理商遍及全省，工業發展興旺後，則以蜜餞、罐頭的食品工業爲主，蜜餞產業在民國40、50年間最爲鼎盛，甚至超過台南，成爲全台蜜餞的最大宗產地，民國71年還創下年產值31億元的紀錄，工廠與店面家家相連，相當壯觀，因而，蜜餞就自然而然地變成所有成年人孩提青春時期的記憶中美味。

茶梅、紫蘇梅、話梅、梅凍、李仔鹹夾番茄、甜鹹葡萄乾、橄欖、芒果乾、金棗乾、無花果乾，酸酸甜甜的味道，讓人猛嚥口水，還能齒頰留香。

一個時代落幕了，另一個時代幕又升起，兒時的糖果，有時像是褪色的霓虹燈，不再閃耀亮麗，只不過，繁華落盡，它依然是塵封裝箱裡的那盒珠寶，只要你願意，把它打開，在濡潤的淚光泛泛之間，又帶給人咀嚼不盡的神秘微笑與幾抹興味。



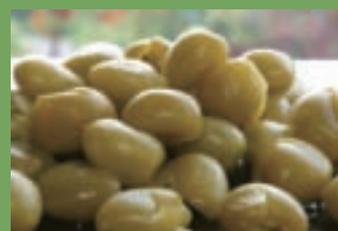
醃果



安平老街蜜餞



無花果



青梅



蜜餞與糕餅



蘋果、檸檬、芭樂