



白糖粿

「頭家，共我包三塊白糖粿！」若轉來臺南，我定著會從來這個所在排列，倚佇人群內底聊聊仔等待這味數念誠久的故鄉好滋味！

一塊一塊白 phau-phau、幼麵麵的「白糖粿」佇油鼎內底泅來泅去，勻勻仔焗起來。細漢的時，老爸煮我來買的記持嘛綴咧浮出來，彼是一種幸福恰滿足。看頭家共「白糖粿」潑一沿塗豆糖粉，就若親像一個幼秀的姑娘仔，穿一領嬌噹噹的新衫全款，予人真意愛。

你敢知影「白糖粿」是按怎來的？我哪會遐爾恰意「白糖粿」？其實伊毋但酥酥軟軟、口味好，猶閣有一個真嬌的故事。伊原底是用來拜七娘媽的，舊曆七月初七是七娘媽生，傳說彼工是牛郎、織女相會的日子，因為個一冬才見一擺面，所以信眾會共大粒的圓仔摺予平，中央閣用大頭拇揸一凹，聽講是欲貯織女的目屎。這種祭品號做「糖粿」，嘛有人講是「碗圓仔」。落尾，有人發見共伊揸予長，囡入去油鼎內底糲，食起來特別芳，沓沓仔就演變做現此時的這個形體，嘛成做臺灣南部特殊的喙食物仔。

白糖粿的做法看起來真簡單，提秬米粉直接來做就會使。毋過佇古早時代，愛先共秬米浸一站仔，繼落來挨米、摺米漿、做粿糲、擣做規丸才閣捻做一塊一塊落去糲，上尾囡佇塗豆糖粉內底潑潑咧，按呢芳 kòng-kòng、燒燙燙的白糖粿就完成矣，予人看甲喙瀾瀾津津呢！

佇王浩一先生的「慢食府城」這本冊內底，有記錄著「白糖粿」是漳州恰泉州的傳統點心，我是佇臺南大漢的，嘛誠恰意這種簡單、樸實的厝邊點心。毋過，來到臺北了後，就真罕得聽著「白糖粿」矣！這馬，全臺灣揣無幾擔咧賣白糖粿，逐擺轉去後頭厝，攏會走去買這味！

「來喔！你的三塊白糖粿好矣！」排佇插插插的人群內底，提著我數想足久的白糖粿，等袂赴轉到厝就隨咬一喙！「著！就是這味，這就是故鄉的滋味！」

觀光客排的是面冊懸頂當時行的古早味，我排的是自細漢以來，囡佇心肝頭甜蜜的懷念。

作者：陳雅菁

☆詞彙學習☆

【聊聊仔】liâu-liâu-á：慢慢地、謹慎小心地。

【焗】phû：油炸，特別指食材會浮在油鍋上。

【潑】kō：沾、蘸。

【大頭拇】tuā-thâu-bú：又唸作 tuā-thâu-bó。大拇指。

【秬米】tsút-bí：糯米。

【粿糲】kué-tshè/ké-tshuè：糯米磨成漿後，裝在布袋裡頭，壓上石頭把水分過濾掉，使米漿變成固體狀，可用來搓湯圓或做年糕的材料。

【擣】jiók/liók：用手搓揉物品。

【瀾瀾津】tshàp-tshàp-tin：滴瀝瀝、滴個不停、滴滴答答。