




談 淺

黃婉玲 著

古早味

972.182.58
W12



ISBN 957-01-7282-7(平裝)

— 透過吃的歷史軌跡 · 尋找先民的足跡和過往 —



統一編號
1009301502

國家圖書館出版品預行編目資料

淺談古早味 / 黃婉玲著. — 臺南市：南市府，
民93

面： 公分

ISBN 957-01-7282-7(平裝)

1.飲食(風俗) - 臺灣 2.食譜 - 中國

538.782

93008082

淺談古早味



發行人 / 許添財

撰文 / 黃婉玲

策劃 / 許耿修、吳建儀

攝影 / 林偉民

發行所 / 台南市政府

／台南市永華路二段六號

／郵撥：31448714

／戶名：台南市政府文化局文化資產課

印刷 / 承信行 (06)281-6855

出版日期 / 中華民國九十三年五月

出版冊數 / 八〇〇冊

統一編號 / 1009301502

定價 / 平裝 新台幣250元

0368782

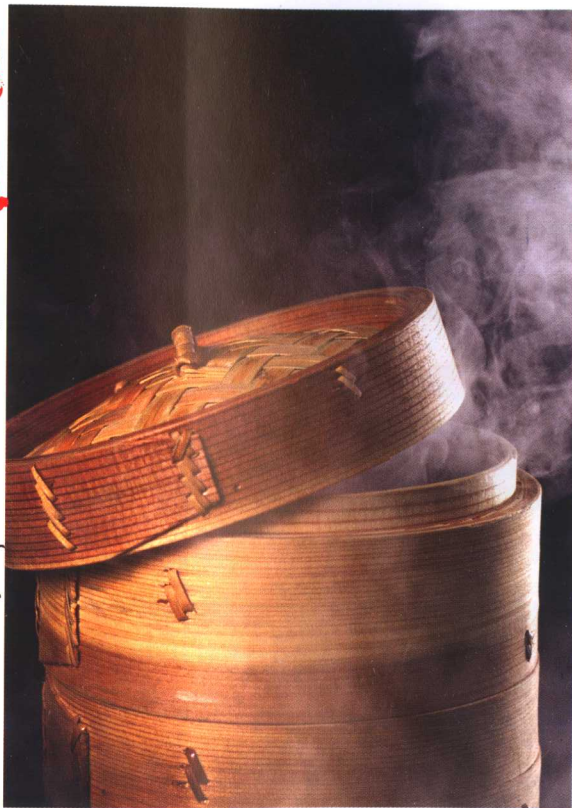
談 殘 古 早 味

求當年先民艱困生活的真相，
了解祖先們胼手胝足在台灣開天闢地的過程

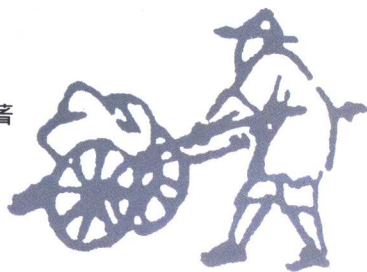


淺
談

古早味



每道古早味，
都透露出先民的智慧與執著





作者／黃婉玲

這是一本沒有族群區分的書，我嘗試透過吃的歷史軌跡，來尋找先民的足跡和過往，每道古早味，都透露出先民的智慧與執著，我想追求的只是先民當年生活的真相，希望藉由此書，讓更多喜歡西方速食文化的年輕人，了解祖先們胼手胝足在台灣開天闢地的過程，不要讓台灣的古早味逐漸消失與走味。

在這裡我不敢再談走訪古味的甘苦，因為和先民相較，我覺得所有的辛苦都不算什麼，唯一的遺憾是，如果我早幾年寫這本書，就不會讓摻有地瓜的雙膏潤失傳，也為什麼我寫這本書，沒有獲得親友任何贊成與鼓勵，只罵我太急躁了，一點都不愛惜自己的身體，卻不知道我與時間競跑的壓力是多麼沈重與孤獨。

一開始我只是為了希望讓海外遊子，在旅居國外時還能用電鍋DIY，做出台灣小吃，讓他們生活能夠不離開自己的根，就在快完成台灣小吃DIY時，哈韓族的七年級侄子竟然抗議這種書太無趣了，喪氣時朋友借我幾本介紹京都文化的書，我驚覺台南處處有古蹟，真正的古早味卻在消失中，而令人遺憾的是，每一道古早味都有其由來、典故、精神、哲理，年紀大的民眾可能還不陌生，但要如何讓年輕人品嚐古早味的精髓，並將古早味傳承，應先引起他們的興趣，所以我決定重新尋找快被遺忘

的古早味。

這本書是我這輩子遇到的最嚴酷挑戰，我必須自己找方向、自己定題目、還要自己找答案，可是卻也由這些製作古早味的老師傅們身上，學到很多做人處事的道理，我深切體會吳大猷先生一句名言「先回家做功課，再來問問題」，如果無法和採訪對象有共鳴，這些早已淡泊名利的老師傅們，是沒有時間，也不願和我談古話今，更別說介紹古早味了。

走訪這麼多前輩，我越發現自己的渺小與過去生活的安逸，每次走訪回來後，我常會被老師傅們的執著而感動莫名，悸動的心情，久久無法平息。

就是這樣的感覺，讓我願意在重感冒的夜晚，顧不得剛吃完感冒藥，就匆匆開車夜奔老師傅的家，為的是去看剛出爐的粿；也願意冒著被罵得狗血淋頭的危險，敲開老師傅的大門，為的是採訪幾乎被遺忘的糕餅。

寫這本書，我的壓力很大，深怕無法正確的傳達老師傅們的期許，又為了想拉近和年輕讀者的距離，嘗試以淺顯的文字記載它，我感謝文化局願大膽接受這種另類的寫作方式，也感謝所有曾經幫助我的朋友，希望年輕人在遇到不順遂的時候，與其詛咒大環境，不如學學祖先認真做事，刻苦耐勞的精神吧！

淺談

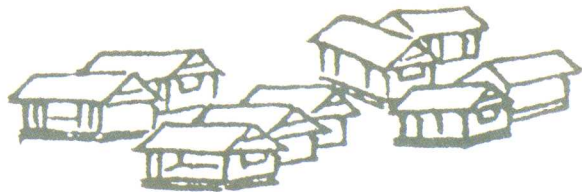
古早味



錄



序文	03
目錄	04
一、煎鎚	06
二、鹹軟旦阿(鹹軟物)	10
三、八壽龜桃	14
四、雙膏潤	17
五、打魯麵	21
六、板煎嘜	26
七、收涎餅	28
八、鹹紅龜	30
九、麵茶	33
十、煎地瓜	35
十一、雙環糖	36
十二、合婚糖	37
十三、雞只餅	39
十四、圓仔綁糖	41
十五、榭榴包	43



淺談

古早味

- 十六、龜仔餅 45
- 十七、三色糖 46
- 十八、麻油煎糯米糖 47
- 十九、鳳片糕 49
- 二十、狀元粿 52
- 廿一、麵粉餅(友誼餅) 56
- 廿二、煎紅麵龜 58
- 廿三、糖塔(五狩、三狩) 59
- 廿四、九層粿 64
- 廿五、麻糬、豆糬 67
- 廿六、菜丸 69
- 廿七、蚵嗲 70
- 廿八、盞仔菜 73
- 廿九、黑麵龜 76
- 三十、油飯 78
- 附 錄 (古早味手札) 81



煎
餛

以前安平人在端午節時，會一次煎一大盤煎餛，嘴饞時隨時可以取用

台灣第一吃—煎餛

當各地的台灣人在端午節依習俗綁粽子紀念屈原時，台南的安平雖非和外界隔絕的小城鎮，卻過了三百多年端午節不綁粽子的日子，只吃味道變化少、外型也不討好、製作更是費功夫的煎餛。

不是安平人不知道粽子的迷人風味，而是一種先人流傳下來的傳統，讓大家能甘之如飴的誓守著這個台灣本土所創的「第一吃」—煎餛，是什麼樣的情感，能夠讓這麼多安平人三百多年來一直誓守著？除了民族英雄鄭成功，顯然沒人能有這麼大的魅力。

相傳鄭成功於西元一六六一年率大軍由金門料羅渡海來台，每天無不為缺糧所苦，雖然在赤崁地區徵集到足夠軍隊半年所用的糧食，但也只限於軍隊作戰用糧，民間糧食儲存極為有限，居民經常以番薯充饑，因此這一年的端午節來臨時



，大家都面臨無糯米可包粽子的窘境。

為了消除大家思鄉之情，鄭成功想出一個代替綁粽子的方法，就是教大家將收集來的豆類、番薯粉和水打成漿，加上海邊現成的蝦、蚶、蔬菜等為作料，做成煎餛替代粽子，讓大家稍解思鄉之情，共同度過來台灣後第一個艱困的端午節，也因此奠定煎餛這道「台灣第一吃」在安平人的地位。

隔年五月八日鄭成功病逝於台灣，依照傳統習俗，家中有長輩過世，三年內不包粽子也不炊粿，以示哀悼，居民感念鄭成功，在隔年端午節時，便以煎餛代替粽子，而安平人卻也因此傳下端午節不包粽子，改以煎餛過端午節，用以紀念鄭成功的習俗，沒想到這項諾言，安平人一守就是三百年。

這種對鄭成功的感恩情懷，歷經時空轉換，直到四十年前才逐漸棄守，安平人也才與一般台灣民眾一樣，在端午節的餐桌上，漸漸出現各式美味的粽子，然而不管時代如何變遷，我們不能否認在先民隨鄭成功來台灣的第一年，的確曾經歷過吃不到粽子，而用煎



餛取代粽子的日子，我認為煎餛在台灣小吃所佔有的地位，是歷史的精神象徵，而非其口味，遺憾的是三百多年來，它非但未列入小吃名單中，甚至很多人不知道它的存在。

懷念鄭成功，並不是安平人天生必須承擔的責任，卻為了一份情懷，願意放棄三百多年來端午節吃粽子的權利，我由衷的敬佩安平人，為了一份感恩，堅守三百多年承諾的執著，卻也不忍讓這道先人來台灣後的「第一吃」，隨著時空的轉變，就此消失，因此我花了很長的時間，找尋煎餛的真相。

在追尋煎餛過程中，我發現現在的安平人其實也很會綁粽子，口味也追求多變化，只是三百多年來，安平人過端午節是吃煎餛而不綁粽子，這個習俗竟然延續到三、四十年前，才逐漸被粽子取代，在現代人的眼光中，有點不可思議，卻也可見安平人的執著。

不管賣相好壞，也不管味道如何，將煎餛稱為「台灣第一吃」，一點都不過份，為了還原煎餛的真相，我花了許多功夫訪問不少人，最後總算找到早年一次得照顧三個鍋子同時做煎餛，今年已經八十歲的「眼鏡姨」，她不但熱情教導，還示範煎餛的做法，



讓我大受感動，也讓我發現原來做煎餛是如此辛苦，我們又怎麼能夠要求安平人宿命的為我們傳承這份感情呢？

「眼鏡姨」說，煎餛有甜、鹹兩種口味，當年每逢端午節前一天，大家就準備做煎餛，每戶人家至少要用一斗糯米磨成糯米漿，做的時候將糯米糰分成兩份，一份做甜口味，一份做鹹口味，通常以做甜味的較受歡迎。

做甜味煎餛時，是在較深的盤子裡，將乾的糯米糰加入紅砂糖攪拌，經攪拌

煎餛 DIY 的過程



① 在鍋內置入調好的糯米漿



② 將糯米漿鏟成圓形



③ 用鍋鏟將它壓平



④ 慢火煎成金黃色即可

的糖和糯米糰會出一些水，一直攪拌成糯米漿，水份不夠時還可加點溫開水，最後加入煮好的紅豆拌勻即可。

而做鹹味的煎餛，則是在糯米糰中，加入肉燥和肉燥汁、爆好的香菇絲和蝦米，並攪拌到成為粘稠的糯米漿，然後在鍋中加點油，再將一湯匙調得很濃稠的糯米漿放進鍋中用小火煎，並隨時記得用鏟子將糯米糰壓扁，我曾好奇想了解做一塊煎餛要花多少時間，特地拿馬錶測量，結果發現二分半鐘就煎熟了。

「眼鏡姨」說，現在是用瓦斯爐煎，一塊煎餛還要用二分半鐘，當年她可是一人照顧三個爐子，除了鍋中的煎餛得不停翻面、倒漿，還要隨時記得加木炭、煽火，端午節的五月天正是熱的時候，在沒有空調的廚房中，還真是揮汗如雨，苦不堪言，一斗糯米漿做完，約要花一天時間，常累得腰都直不起來。

煎好的煎餛如同巴掌大，通常放在圓型的大圓竹架上，小孩子想到了，就會拿來吃，如同吃點心一般，而煎餛也不一定要趁熱吃，放涼了的煎餛風味更佳。

我拿著一塊剛煎好，甜度適中，還散發出紅豆香的煎



內餡包紅豆的煎餛，最受歡迎

餛，站在安平古堡裡台灣城殘蹟前面，邊咀嚼著手上的煎餛，遙想三百多年前居民和士兵們，可能和我一樣，站在城牆邊咬著煎餛的情境，神遊於太虛中，我突然有種古今時空交錯的感覺，不知道當年居民和士兵們吃煎餛時是什麼的心情。

這也讓我遙想起外先祖劉茂燕參軍在金陵之戰陣亡於南京，獨子劉球成與寡母隨鄭成功來台，日後開墾於柳營鄉，開枝落葉，而當年祖先渡海來台之初，應也吃過煎餛，只是先人可能不知道，雖然他們反清復明失敗，卻因他們的開墾，奠定台灣現在生活的富足，也使現在的安平處處是寶，到安平旅遊，千萬不要只被美食吸引，別忘了置身古老小鎮中，只要好好找尋，也許隨手觸摸，可能都是三百年前的古蹟呢！

當我找到煎餛之後，心中真是五味雜陳，我知道現在的煎餛已經比當年鄭成功的煎餛好吃多了，當年只是用麵粉、穀類粉加上乾蝦米、蚵乾和一點蔬菜，放在鐵板上煎成，但是口味還在其次，重要的是端午節時一種傳承的意義。

三百多年來，安平不是一個與外界隔離的城鎮，甚至台南市區和安平只是呎尺之隔，卻也沒有吃煎餛的習俗，而安平人卻似乎是宿命的遵守著先人的諾言，用煎餛代替粽子，讓人感動於他們重情義的精神，也感慨於安平人肩負這個重擔的辛苦，否則誰願意在大熱天關在廚房裡，用爐火同時煎好幾個煎餛，每一塊煎餛都要花好幾分鐘時間，忍

台灣「克難粽」煎餛，就是這個模樣



受那種汗流浹背，肉體和精神上的煎熬，和綁粽子比起來是辛苦多了，還真虧安平婦女在過去年代中，願意任勞任怨做著全家人要吃的煎餛。

現在的安平還是有很多人會做這道端午節食品，可是實際了解製做煎餛的過程後，我發現煎餛不只是食品，還是歷史的見證，是安平人的驕傲，我不敢再強求安平人繼續遵守這份古老的承諾，畢竟這份承諾他們已經背了三百多年，何忍把艱苦的責任再要求後代。

煎餛是本書中第一個追尋的古早味，卻也是歷經許多波折，最後一篇完成的文章，除了找尋原味的困難，我還必須一再去除追尋過程中太多起伏的情緒，和現代的食物相較，煎餛的外型或許登不上檯面，但在台灣食品歷史中，卻應佔有一席之地，在有些人想辦法改良煎餛做推廣時，我卻反方向尋找最接近的原始面貌，希望大家偶而可以自己試做並品嚐這道台灣第一個「克難粽」，千萬不要忘了祖先曾經胼手胝足的開墾著今日的台灣，煎餛最原始的作法已不重要，守住三百年的情感，才是可貴的！

二、
鹹軟口阿
(鹹軟物)

平常販售供人解饞的鹹軟口阿

我發現在台南市區知道這種糕的人已經不多，很多人甚至聽都沒聽過它的名字，更別說吃過了，還有人以為是蜜餞的一種，在小吃走訪中，我無意中聽到友人提起這道古早糕，可是告訴我的友人，卻連口味，甚至外貌都沒印象，連名稱都以為好像是叫「鹹軟李子」，真是釣足我的胃口。

為了找尋這道古早糕，我花了三個月時間到處打聽，都找不出頭緒，我一直懷疑這個糕到底是好吃卻太難做而被放棄，或是口味太差而被遺忘，在找不出正確答案之前，這個問題始終困擾著我，感謝老天爺的垂愛，有一天我和熟識的牙科李醫師聊到這個話題，一旁的李太太竟說吃過這種糕，還說她的娘家高雄縣湖內鄉太爺一帶，還有製作「鹹軟李仔」的高手，真是踏破鐵鞋無覓處，得來全不費功夫，在李太太的安排下，終得以踏出第一步，展開追蹤「鹹軟李仔」之旅。



剛開始製粿的林振國先生並不願接受訪問，只好透過在太爺村福安宮前賣土魷魚粥的阿麗女士幫忙說服，在這段期間，我常大清早驅車到福安宮前品嚐阿麗做的可口鹹粥，才發現在這個鄉間小市集中吃早餐，真是一大享受，不只是價廉物美，還令人有時空交錯，回到四、五十年前台灣清晨市集的感覺，坐在攤子前面邊品嚐鹹粥，邊觀察四周民眾來來往往，享受那股平靜中又帶著認真工作的早期台灣人生活，也讓我發現，幾十年來，大家的早餐習慣變得很洋化，忽略了小市集的傳統早餐，其實也可以提供人們活力的一天，而這些令人悸動的感受，也是驅動我在近一個月時間，經常奔馳於台南和太爺的原因。

如果您也想像我一樣，享受這種時空交錯的感覺，請做個不吹皺一池春水的過客，讓福安宮前的市集繼續保留原味，一起分享我挖到的私房寶。

在說服林振國先生後，我們發現一個困擾，雖然林先生祖傳製造這種古早粿的方法，也講得出名字，但就是不清楚這道古早粿的名稱由來，顧名思義，「鹹軟李仔」在口感上，鹹、軟都可以體會，但「李仔」是代表什麼意義，大家卻百思不解，只知道上一輩的人就是如

此稱呼它。

為了正名，我曾追根究底的求證是否和安平古老的煎魷有關，也訪問過多位製粿和製糕餅師傅，大家一致認為煎魷是用煎的，「鹹軟李仔」則是一種祭拜用的粿，二者是完全不同的東西，不過有一種說法，指「鹹軟李仔」最早是由安平、台南傳出去，只是很多師傅都聽過這個名字，但已經不會做，也沒吃過，幾經掙扎，我幾乎放棄尋找它名字由來的努力，畢竟在寫這本書時發現到，現在人們都喜歡吃，但對古早味的記載卻實在很少，讓我在寫這本書時，常有與時間競跑的感覺。

直到這本書快出版前，遇到一位老太太看我念念不忘為它「正名」，才告訴我，這種粿的原名應叫「鹹軟ㄟ阿」，是指鹹鹹軟

三百多年來祭祀時用的鹹軟ㄟ阿



軟的東西，因為古時候人們生活簡單，連為子女取個名字都不是很講究，對這種吃起來軟軟鹹鹹的東西，當然就直接稱為「鹹軟口阿」，她也是從祖母口中知道，這是一種從唐山來的粿，之所以為式微，主要是肉燥的做法不同一般肉燥，台灣傳統肉燥，有很多種不同的配方，各種配方都有不同的用途，若只會一種配方，就無法做成，現代人做事不講究，當然就做不出正統的「鹹軟口阿」。

不過根據記載，明寧靖王當年曾到今日高雄縣路竹鄉竹滬開墾農田，一六八三年清兵入台，寧靖王殉國，於今在湖內鄉還留有寧靖王墓，研判可能當年和他一起到高雄開墾的人士的後代，還繼續保留「鹹軟口阿」這道古早粿，甚至在祭拜時，仍使用「鹹軟口阿」的風俗。

林先生說，「鹹軟口阿」做法很簡單，就是將糯米磨成漿，加上獨家配方的肉燥和花生揉搓後，再放到蒸籠裡蒸熟就行了。

蒸熟的「鹹軟口阿」大約手掌大，有的會加紅色色素，放在香蕉葉上，吃起來會感覺到糯米皮的Q勁，卻一點都不粘牙，糯米中帶有濃郁的油蔥肉燥味，常讓人想在口中多停留一下，捨不得一口就吞到肚子裡，更絕的是所含的花生炒得半軟又帶點脆，皮Q鹹中略

帶點甜滋味，這種滋味十分耐人尋味，值得細細咀嚼。

這種一口咬下去，可以同時吃到糯米的軟Q和肉燥香，加上脆而不硬的花生，風味讓人難以忘懷，至今我還是無法明白「鹹軟口阿」為何會式微，甚至接近失傳，雖然一度懷疑可能是它的手續過於繁複造成，可是後來卻發現，要做「鹹軟口阿」不難，甚至可以提供配方DIY，可是要做得好吃，讓人口齒留香，還是得有一番功夫才行。

林振國開玩笑的說，要做正統的「鹹軟口阿」，有時候可是會虧錢的，因此他平常做「鹹軟口阿」時，會做一大整塊的粿，再切成一小塊、一小塊販售給老饕解饞，也不會添加紅色的食用色素。

但是遇到顧客要訂購傳統的「鹹軟口阿」準備用來祭拜時，可就一點不能馬虎，一切都得中規中矩依傳統方式製作，一個手掌大的皮，得加上紅色食用色素，下面還要墊



一片香蕉葉，有時候香蕉產地價格慘跌，一台斤香蕉只有五元，但香蕉葉還是維持廿元，此時為了尊重傳統，也得硬著頭皮買來製作，那可真是虧本生意了。

原始的傳統「鹹軟口阿」，外表酷似紅龜粿，只是它不是用模型印出，而是用手搓圓後壓扁，下面再墊上香蕉葉，做出來的模樣，自然和紅龜粿不太相同。

「鹹軟口阿」早期是祭典中的祭品之一，老一輩的人說，以前節慶中，可是很盛行炊「鹹軟口阿」，就如同一到過年，家家户户都在炊年糕一樣，當時「鹹軟口阿」普及的情形可以想見，但它卻又不是鹹年糕，光是口味上就和鹹年糕差很多，至於拜拜為何要用「鹹軟口阿」，就不可考了。

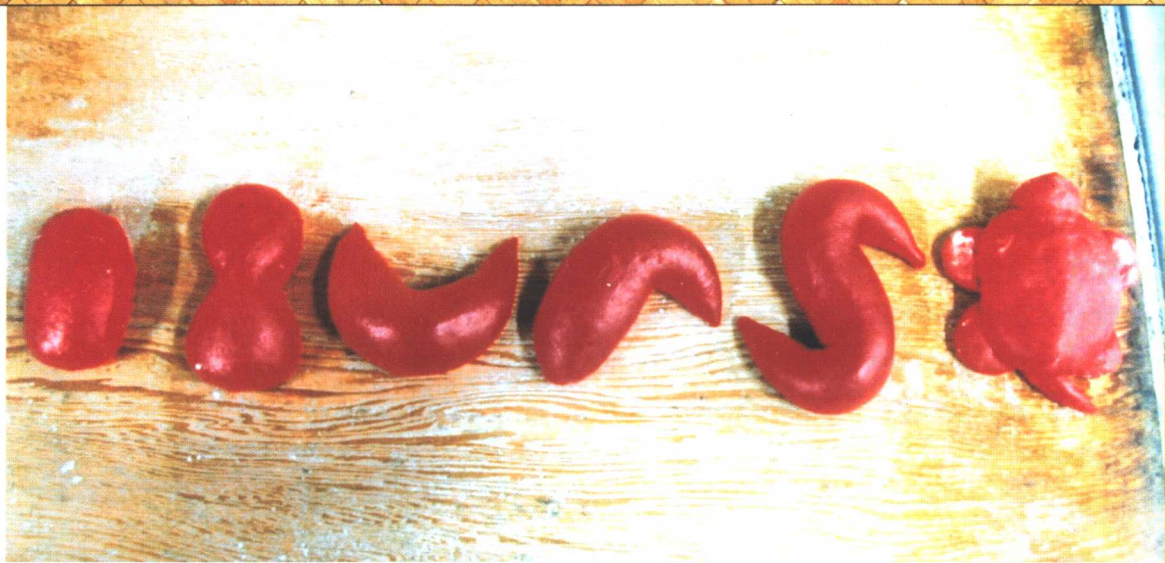
在追蹤「鹹軟口阿」過程中還有一段插曲，一直覺得很有趣，原來林振國約我大清早到市集找他，可以提供「鹹軟口阿」成品給我看，結果當天早上六點到達市場，不可思議的發現，「鹹軟口阿」早已賣光了，原來是老饕們早就捷足先登買回解饞了，林先



剛蒸好，香味四溢的鹹軟口阿

生看我一臉懊惱，再約我晚上七點到他家看看剛出爐的「鹹軟口阿」，當我依約到達時，爐火已熄，林先生掀開蒸籠蓋，讓我看魂牽夢縈的「鹹軟口阿」，頓時一股特殊的肉燥香味撲鼻而來，站在旁邊談論製造過程時，這種迷人的香味，不知不覺竟牽引出嘴裡陣陣唾液，一時還懷疑自己的唾液腺何時變得如此發達，最後忍無可忍，請林先生一起到外面聊，因為我不知道什麼時候，口水會一不小心滴下來，那就糗大了，卻也由此可知「鹹軟口阿」的魅力，光是蒸熟的香味，就可以如此吸引人，難怪一大早就賣光光！

八壽龜桃



今日我們為高齡父母祝壽時，大多是訂幾層生日蛋糕或者辦桌宴客，熱鬧慶祝一番，傳統一點的家庭，還會加訂壽桃、壽麵慶祝，可是台灣早期為父母做大壽時，卻和現在習俗完全不同，除了沒有生日蛋糕，也不用壽桃為父母祝壽，而是用「八壽龜桃」祝壽，這種又稱為「百壽桃」的祝壽食品，完全沒有壽桃形狀，因為對輩份很重視的台灣人，不認為自己有資格用壽桃祝壽。

老師傅黃福成先生說，八壽龜桃是祝壽專用的紅麵龜，外型沒有壽桃形狀，也不是八種形狀的紅麵龜，至於為何取名為「八壽龜桃」，大概是取「百壽」龜桃的諧音，因為人們有忌諱，不願「百壽」遭天忌，因此才取名「八壽龜桃」。

他說，平常的節慶並不使用「八壽龜桃」，只有在父母做大壽時，才由兒子、女兒、媳婦、孫子等按輩份訂製當壽禮，每一種麵龜的外型，都代表不同祝賀者的身分，來賓也可以從麵龜的種類，一眼就能得知壽星到底是幾代同堂。

在古時候，你知道多大年齡可以開始做「大壽」嗎？答案竟然是五十歲，主要是古早時醫療並不普及，人們平均壽命並不算高，不過雖說古時候男子早婚，五十歲應該兒孫滿堂，要做「八壽龜桃」並不難，但要看到做「五全」壽的還是不容易。

何謂「五全」壽呢？不但做壽的當事人要夠長壽，還得擁有繁延五代的能力才夠格，或許有些人會看到霧煞煞，

