

菜包

這種月眉型的菜包是台南特產，餡料又甜又鹹，吃起來很像春捲。據光復市場（府城人俗稱鴨母寮菜市仔）一位歐巴桑說，餡料有高麗菜、芹菜、青蒜等菜色之外，還加一點肉末、香菇、豆乾等，花生糖粉是絕不能少的，因為，台南菜包的食味精髓就在這裡。

何以菜包不是我們一般人所見橢圓型，中間捏一條線，或旁邊捏一些花邊呢？據歐巴桑說：「這款是都市人的花樣啦！」哦……菜包就是菜包了，還有「都市人花樣」和「草地人花樣」？不懂的人還真「菜」呢！

這種月眉型菜包，據李月寶女士說，她以前看祖母做時，是先在左手捏成碗狀，然後把餡料裝進去再捏緊封口，最後擺平整出型狀。

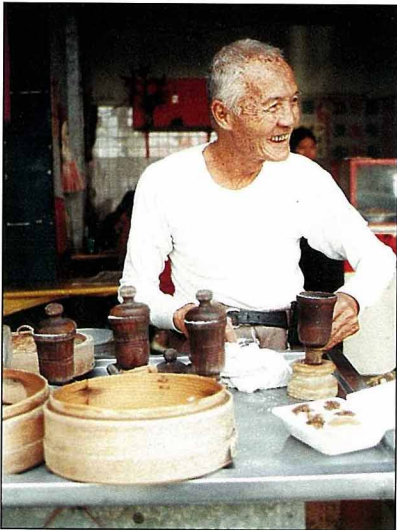
早期做菜包的婆婆媽媽們，都會把成品擺放在一些葉子上如荷葉、月桃葉、香蕉葉、朴子葉，可以增加風味，如今這些葉子難找，就以高麗菜替代，順便吃下去，當然最簡單的是用塑膠紙，只是讓人覺得吃起來沒什麼情趣了。

狀元糰

狀元糰也是一種用米磨成粉蒸出來的糕點，方法是把略為乾鬆的粉狀米，填滿木製的小杯模，加花生或芝麻或肉燥於其上，放進一個挖小洞的蒸鍋上，經28~30秒的蒸氣催熟後，再將小木杯移放在一隻圓木槌上給頂出來。由於小碗公的模樣，反倒過



狀元糰有花生和芝麻2種口味。



老一輩人的手藝要傳給誰？

來看像頂「狀元帽」，所以有人就穿鑿附會的叫「狀元糰」。

其實狀元糰是有故事的，版本至少有2個，一是說前清時候，有一個住鄉下的學子，到台南孔廟邊的海東學苑考試，結果名落孫山，為了不辜負庭上父老期望，他就用自家帶來的米裹腹，過著極困苦日子，後來乾脆也賣蒸米食為生，但他不忘讀書，終於在隔年考取狀元，所以他落魄時蒸的米食就叫「狀元糰」。

另一傳說的背景仍為清朝，只是地點在福建的漳泉地區，那裡有個讀書人，家境非常窮困，食物大都是用米磨成粉加粗糖蒸煮而成，雖然不很好吃，但營養夠，他就這樣從小吃到大，有一天他考上了狀元，為感念這種米



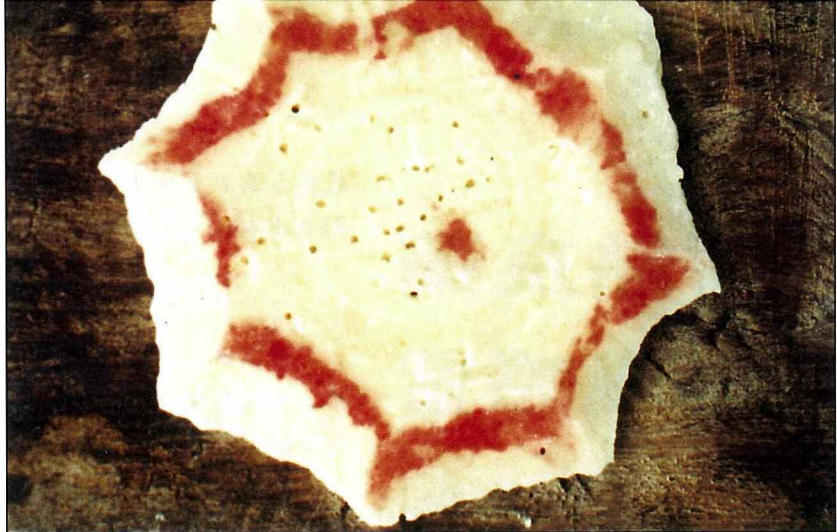
台南人做的「菜包」。

食，於是給取名「狀元糰」。

狀元糰由於個個靠手工做，且現作現賣費時，產量不多，所以做的人累，等著買的人嫌慢，也許這是它逐漸沒落的原因吧？

目前有些民間藝團，每逢民俗華會都派有人做狀元糰，表演性質大於經濟利潤，但總算有人承傳，短期內還不致消失，只是風味是否仍如老一輩藝人做出來的產品？那就不得而知了。

台南市青年路有位70多歲老阿公，他做狀元糰有半世紀長了，他覺得狀元糰要做的好吃，除米料要純正外，其填裝用的木杯不能用「有味道的木材」也很重要，如果採用的木材有濃得化不開之「柴味」，狀元糰就不對味囉。



合婚糖之一的“八卦糖”。

合婚糖

早年南部地區，尤其是有「府城」美譽的台南市，訂婚時男方得做「合婚糖」，是用砂糖熬煮出來的濃汁鋪在一個平面有刻痕的板模上做出來的。

據台南市百年老店「福來珍」陳福煙先生說，一付合婚糖有8個八卦糖和120個菱型糖，是男方送給女方做聘禮的一部份。

由於時代變遷，禮儀從簡，目前結婚送合婚糖的人家愈來愈少，以這家老店來說，每年結婚旺季，一個月訂做十幾付已經很

不錯了，大都是鄉村地區的人來訂做。

這種合婚糖又硬又甜，其實並不好吃，只是民間習俗「吃甜甜，生後生」，承傳禮數，討吉利吧！



製做菱型糖的板模。



糕仔和餅包。

糕仔和餅包

糕仔和餅包是訂婚時女方回贈的禮品，由男方送給親友品嚐的。

目前訂婚送糕仔、餅包的禮俗在南部還很流行，內容因個人喜好而異，總不外乎是甜點就是了。

府城人生命之禮(3)

時令節慶	糕餅與牲禮	說明
訂婚用品	(1)戒指、金、錢、紅布、蠟燭、禮香、紅紗、紅線、香烟、冬瓜、冰糖、糖果、橘子、雙環糖（16個以上）、合婚糖（八卦8個、菱型120個為一付） (2)戒指、西裝、錶鍊、糕仔、餅包、香蕉、米糕豆	(1)男方準備 (2)女方準備
結婚用品	紅圓12個、糯米糰（圓仔 ^{ㄅㄣˊ} ）	男方準備
作旬（喪事）	(1)五牲或三牲（若為三牲，豬肉要改豬頭）、紅圓、發粿 (2)做功德並備五牲、豬頭、菜湯飯 (3)魚（一種特殊的餅）、鹿（一種特殊的餅）、戰盒（密錢塔）、龜單（紅單子上蓋店印，上有紅桃、紅圓兩種，由法師決定數量後，直接憑單到糕餅店取）	(1)為一到六旬用 (2)尾旬用 (3)女方親家準備

資料提供：台南市福來珍餅舖 (06)222-7321