難忘的麵粉酥

陳雅菁

做囡仔的時，阮兜的巷仔頭到有一間糕仔餅店，見擺若經過遐，我攏會予伊芳 kòng-kòng 的芳味啞牢咧。伊的做法真心適，有人倚佇大鼎頭前無閒咧糋麵粉，嘛有人佇鼎邊用麥芽糖摻小可仔油水，沓沓仔煡成麥芽膏。講到遮，你敢有臆著這項物件是啥物？無毋著，就是佇臺灣南部才看會著的「麵粉酥」。

趁麥芽膏燒滾滾的時，加入糋好的麵粉，紲落來就愛佮時間拚輸贏。佇滒糖蜜的麵粉猶未冷去進前，愛緊共捏做一隻龜的模樣，若等到麵粉無夠燒才來做，就會規个冇硞硞，按呢就害囉！

會記得阮這陣囡仔攏會倚踮門跤口，看頭家咧表演鐵砂掌。衝煙的麵粉酥佇伊的手頭敢若黏塗仝款，一觸久仔就變做一隻足大隻的龜。我佮厝邊的囡仔伴攏倚踮壁邊，對今仔做好的龜金金相，精差喙瀾無津落來爾爾。頭家佇店內無閒頕頕，舞甲大粒汗、細粒汗，毋過若看著阮這陣枵饞的囡仔，就會提一塊仔予阮鼻芳，較好運的就會提著規大塊的。逐家你一喙、我一喙，做伙享受這味數想足久的好滋味。這馬想起來，特別懷念彼當時樸實的生活，厝邊隔壁的感情好甲剝袂離。

大漢了後才知影，原來麵粉酥干焦佇有人嫁娶抑是廟裡大拜拜的時才會出現，莫怪細漢的時陣，想欲食一喙麵粉酥，就愛看時看日。早期臺灣社會誠注重廟寺的文化，佇元宵節彼跤兜會有「乞龜」的儀式。佇廟埕看著大大細細的麵粉酥龜，是足四常的代誌。信眾會跋桮向神明請示，若有象桮才會當共龜請轉去。毋過時代的變化真緊，做麵粉酥的老功夫聊聊仔失傳，這馬真偲得看著矣。

頂擺轉去臺南，經過一間有歷史的糕仔餅店，目睭無意中影著麵粉酥做的素三牲，彼種厝邊頭尾燒吔吔閣甜粉粉的懷念隨對心肝頭濆出來，歡頭喜面趕緊共買來食。口味猶原酥酥脆脆、甜甜芳芳，是我的記持內底彼種古早味無毋著！

向頭看著囥佇桌仔頂零零星星的麵粉酥，我的心肝穎仔煞有一種講袂出來的悲傷。