

07 無蟳仔的蟳丸

陳雅菁

擔頭的桌仔頂啥物都攞有，鯊魚煙、肉皮、菜頭、粉腸、大腸，逐項攞予人看著喙瀾涵涵津。嘉義人講是「滷熟肉」，北部人食的是「烏白切」，啊若阮臺南人慣勢講「煙腸熟肉」。

你若來臺南迤迤，行入去 Sa-khá-lí-bah 內底，原本恬邕邕的巷仔內，有一搭誠鬧熱，彼箍 lē 仔攞是點心擔，阮規家伙仔上愛食的是彼擔煙腸熟肉。頭家手裡的菜刀佇砧頂面咧跳舞，綴咧跳的有時是菜頭、煙腸，有時是大腸、蝦繭。阮對細漢到今上煞心的是一種號做「蟳丸」的點心。伊猶未切進前是圓圓仔一塊若菜頭粿的形體，欲食的時，頭家會共伊切做四四角角，黃色的外皮，內底是白色的番薯粉漿摻紅色的蝦仔，閣有小可仔通光的馬薺，看著真藝術。外埠頭的人見若看著，誠少人叫會出伊的名，毋捌的占較大面。其實佇嘉義嘛看會著這項點心，個遐號做「蟳粿」，講起來嘛真趣味，無論蟳丸抑是蟳粿，內底竟然攞無蟳仔！

會記得頭一擺食蟳丸的時，我問阿爸：「是按怎我攞無食著蟳仔？」阿爸應講：「因為蟳丸內底無蟳仔啊。」「啥物？這恰太陽餅內底無日頭的意思毋就相閣？」我目睷

甲足大圈的，斟酌相對桌仔頂彼砸蟳丸去，心內感覺足懷疑，是按怎毋是叫做蝦丸咧？

大漢了後才知影，我上愛食的蟳丸本底是酒樓的菜色，毋是普通人食會著的，而且佇咧林久三先生所寫的《臺灣料理之彙¹》這本冊就有記錄。日本時代的蟳丸真正是用蟳仔做的，雖然毋知影伊是按怎對酒樓演變到煙腸熟肉擔；毋知影原料是按怎對蟳仔變成蝦仔，毋過伊若親像貴氣的公主無細膩走入去民間仝款，煞予我這個老百姓會當親近閣兼了解伊的好。

「蟳丸加切寡喔！」逐擺阮翁若參我轉去臺南，攞會綴我去煙腸熟肉擔食點心，我定著會共伊交代這句話。馬薺入喙口感脆脆，蝦仔氣味芳閣鮮，搵一屑仔鹹甜仔鹹甜的豆油膏，雖然坐佇無冷氣通吹的擔仔位，毋過食著這項故鄉的滋味，心內就若颺著涼風仝款遐爾仔秋清。

¹彙：唸做 khîm