



繆思風采

豆花(1)

：話說這一碗白花花「搗灰」！

● 方子毓*

假日午後，在面對平日繁忙的生活，一到空閒時總想遠離都市的塵囂。或許受了大人的影響，才幼稚園的小女也老愛宅在家裡畫畫、寫字、看電視，享受和大人一般慵懶的假日生活。有趣的是；這時只要提到要去吃碗豆花，小朋友沉靜的心情也就跟著愉悅起來。

在台南提起吃豆花，好像會讓人聯想到安平，但豆花並不專屬於安平獨有的東西，而是全臺灣大街小巷都不難見到的傳統美食。去安平一方面也是位於郊區，可以順道去海邊走走，看看洋行、古蹟、買買蝦餅等零嘴，因為安平近年來已成為國內外觀光客必到的府城景點之一。但這項台灣傳統的民間小吃，這一碗大家再熟悉不過的「搗灰」，早已和我們的生活記憶和歷史情感連結在一起。

兒時記憶中，約莫是四五年級生的回憶裡，那個物質生活不甚豐富的年代，住家巷子裡通常午後三、四點時，都有一位賣豆花的阿伯挑著扁擔沿街叫賣著「搗灰～搗



【圖一】老少咸宜的豆花(作者拍攝)

應該是說：在臺灣幾乎沒有人對豆花這類的甜食小吃會排斥的，也就是說這是一種道道地地屬於臺灣的小吃。

* 方子毓，南台科技大學通識教育中心社會科學組助理教授。

灰喔」。扁擔上掛著兩個大桶子，分別裝著豆花及冰涼糖水（冬天就換成熱糖水）。聽到叫賣聲的孩子們從街頭巷尾中跑出來，一手捧著碗一手拿著湯匙，手裡還拿著五圓硬幣或十元紙鈔，等著豆花伯到來，盛上那一碗碗白花花，和著滿滿糖水的「搗灰」。這種清涼的甜甜滋味在盛夏午後往往是一種難忘與甜蜜的回味。在那個物質生活不甚豐富的年代裡這已是當代人口中的「小確幸」了。

民國七〇年代後扁擔叫賣的形式逐漸被推車和鈴聲取代，但依舊是沿街叫賣，不變的是那味道。也就是這時期豆花慢慢開始出現有「加料」的情況，印象中最初好像只有紅豆這一款。隨著時代演進，挑著扁擔及推車沿街叫賣聲也已漸漸走入回憶，取而代之的是以店面形式呈現，甚至還推出各種顏色的豆花。即便豆花口味與搭配樣式

變得更多元，但不變的仍是那傳統熟悉的白色豆花和著糖水，以及入口即化的口感。仔細觀察，現今幾乎一碗豆花都會搭配珍珠、紅豆、綠豆、粉粿、薏仁等基本款配料，也是至今普遍最受歡迎的配料。從兒時記憶開始這幾十年的豆花樣式與口感沒有太大改變，這種屬於臺灣道地的特色小吃，樣式與味道也早已經定型，深刻烙印在每一位台灣人的腦海印象中。這似乎就是現代人要找尋的那種復古味道，已長存在台灣人的時光記憶裡永遠保存下來。



【圖二】這是長存在我們記憶中最親切、也最有魅力的「豆花」（作者拍攝）

看到圖中這一碗白花花的「搗灰」，不知是否曾喚起你我潛藏於記憶中那一抹淺淺的交集與共鳴？

屬於我們台灣人共同記憶中的豆花，並不單只是閩南人喜歡，在客家文化中也頗受歡迎，客語的豆花則是以「豆腐花」來發音。這是一種不論到哪都可以見到身影的台灣美食，也是在全國各地樣式最一致的傳統美食。它既不像粽子、米糕、碗粿、肉圓、包子以及米粉等，在台灣南北各地皆有其不同形式，各有各的特色。所以，不論是記憶中的「搗灰」，還是熟悉的「豆腐花」，都是屬於我們最珍貴的飲食文化：豆花。

想不到這一口「搗灰」，竟能喚起如此多的記憶和回想，畢竟這一口豆花，不僅是



道地臺灣小吃也是一種傳承，一種屬於你我心中無法抹滅的記憶。如今要吃到一碗豆花是很簡單的事，但從前的年代理，享受一碗豆花或許是多了一種期待，期待著豆花伯熟悉與親切的叫賣聲。不知兒時那位挑著扁擔，沿街叫賣「擣灰喔～擣灰」的豆花伯，現在可好？在您曾經叫賣的街道上，讓那個年代小朋友手裡捧著的這一碗白花花

的豆花，留下多少彌足珍貴的回憶！

