

炭烤缸爐燒餅香

陳麗卿

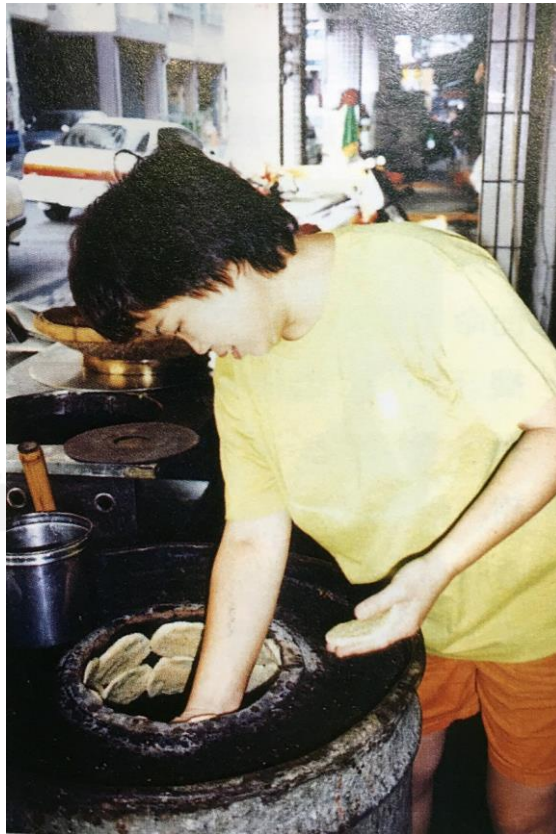
材料工具：缸爐、木炭、高筋麵粉、芝麻、豬油（沙拉油）、糖、鹽、蔥。

「工欲善其事，必先利其器」。老鄉燒餅店的老闆娘謝美芳說：學做燒餅，得先學做有錢都買不到的炭烤缸爐才行！

在空的汽油桶內，放入一個大水缸，以黏土將兩者之間，黏糊得密實不留丁點空隙，下方別忘了預留一個透風的爐口。

有了好爐，也得買些好炭來搭配，老闆丁先生表示，他們一直堅持以成本稍高的印尼進口相思木炭起火，因木炭本身材質、烤得乾不乾也是烤燒餅的關鍵，好炭煙小火不大，才不會將貼在烤爐內壁的燒餅熏黑，保持外觀黃而不焦、口感酥脆的香酥燒餅。

至於揉麵和麵的工夫，謝美芳說，很辛苦喲！她是鄉下長大的孩子，從小幫忙家裡種田、幹粗活兒慣了，早練就了強而有力的雙肩雙臂，否則使勁揉和兩下，不就沒力氣了，怎開得了燒餅店呢？



將麵餅一塊塊貼到火苗正旺的缸爐內，得有不畏燙勇氣。

做燒餅前一天得先發麵，隔天早上三四點就起床將發麵兌上生麵、油麵兌麵揉和，捏成小糰，擀成一個個圓形的麵餅，甜的中間包點糖，鹹的包點蔥，在外皮上抹上一層糖水，灑些黑白芝麻為記。

最後，不畏燙傷，勇敢的將一塊塊麵餅，貼到火苗正旺的缸爐內壁上，蓋上爐蓋，五分鐘後香味撲鼻的燒餅就出爐了。而這段功夫，手臂上累累的燙傷疤痕就是經驗，就像她搓完麵，順手捏成個個小糰，份量多寡，靠的都是經驗累積，而不是磅秤！

老鄉燒餅店沒有特別裝潢，店門口只有兩三個黑烏烏的大炭爐，加上一個五六尺寬的揉麵檯，開在小街巷內，外觀一點兒也不起眼，卻能吸引遠至鳳山、岡山而來，一傳十，十傳百的口碑，一爐考上七十個，每天至少賣五六爐，除

了燒餅香，老闆夫婦的親切不計較也是賣點。

近來，因應顧客要求，方便顧客一次買妥早點，謝美芳除了自己熬煮些豆漿賣，也多做了老鄉們常說的「草鞋底兒」菱形燒餅和蘿蔔絲餅。

怎麼樣？美好的一天，就從燒餅、豆漿、讀報開始！



一開爐，濃郁的燒餅香味兒，令老饕們食指大動。

麵糰造英雄

老鄉燒餅其實不是老鄉賣的！只因時勢造英雄「雌」——謝美芳，炭烤缸爐燒餅老闆娘。

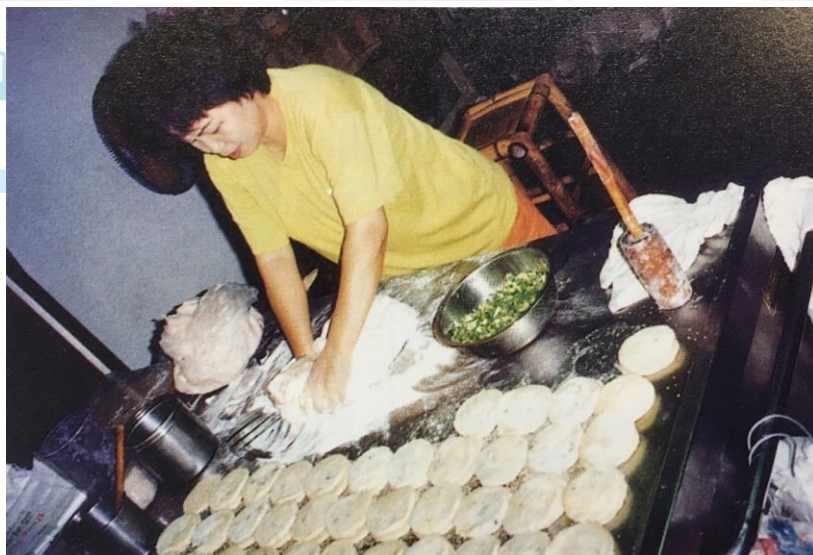
老鄉燒餅店位在高雄市民生路和民族路交叉口的東海街上。老闆娘謝美芳是台南縣土生土長的人，雖然嫁的是原籍河南省開封的外省老公——丁長德，可是製作傳統手工炭烤燒餅的工夫，主角卻是她。

謝美芳一邊揉搓著大麵糰，一邊細說近十年起早摸黑的「麵粉歲月」。

約二十五年前還是少女的她和老公訂婚後，兩人就相偕拎著一只大皮箱，

和口袋裡僅有的兩仟塊新台幣，無限憧憬的從台北南下到高雄攜手打拼……

當三個女兒陸續的呱呱墜地後，緊接著增加的房租、生活費、教育費，已不是光靠老公一人任職電信局的薪水所能應付裕如的了。



謝美芳每天和麵、發麵，已近十年光景。

於是謝美芳接受嫁給山東老鄉的姑媽的建議，到姑爹開的燒餅店幫忙。

想不到天有不測之風雲，一次姑爹竟然發生嚴重的車禍，肋骨斷了好幾根，躺在並床上動彈不得！人在醫院照顧的姑媽，擔心著急自不在話下，可是節儉成性的她，想到家中那已預先發好的大麵糰，棄之豈不可惜？

只好半逼半誘在店裡已打工一段時間的謝美芳打鴨子上架，先經過姑爹在並床上的一番耳提面命、面授機宜，再在姑媽的幫襯下，壯起膽子兌麵、揉麵、擀麵……做出一個個甜、鹹香酥燒餅，而誘人的燒餅香味兒，竟連老顧客都給矇混過去，吃不出有什麼不一樣？不知道「師傅」換人啦！

就這樣，因一大盆麵糰惜福的觀念，改變了謝美芳有可能另找工作的心思，順勢的接收了這項傳統手工炭烤燒餅的手藝。

大約六年前，勤勞節儉的謝美芳終於和夫婿在東海街現址買下了一樓店面，也在姑爹姑媽的贊同鼓勵下，另起爐灶，繼續燒餅生涯。

重溫小時候吃大餅的滋味

“小時候大餅”！白色的攤子上，只有紅色醒目的五個大字。

時不時吸引路過的人下意識轉頭一瞧，有人會好奇的停下車來，掏錢買個餅嚐嚐，然後，可能就吃上癮了。

「老闆！買一塊原味大餅！」……

「老闆！替我包三個芋泥、兩個包肉的……」

外表黑黑瘦瘦，個兒不高的蔡道勇，從容的招呼來客，包好餅、收錢、找錢。靠近新民國小的自由路邊，有間約五坪大的小店，中間一張 5*3 尺寬的揉麵檯，左邊倚牆而立是座大型冰櫃，右邊靠牆，瓦斯爐上兩個大黑平底鐵鍋，爐火正旺；店門前則是幾與店面同寬的固定攤子，上頭一盤盤擺放著待售的各式大餅，這就是「小時候大餅」店的空間門面。

小店一目了然，沒有特別裝修，簡簡單單，連個電話都省了，老闆說，店就那麼丁點大，自己一個人頭家兼小二，反正不接受電話訂購、送貨、所以電話就可有可無了。

每天下午二點到六點，只短短做四個小時的生意，任何大餅一律售價十元，那一收入夠養家餬口嘛？

還好啦！

老闆嘴角一抹燦爛，雖然才開張了一個月，聽說跟著連吃一個月而不嫌膩

的顧客大有人在！更有顧客吃上癮了，嘴一饞，頻頻嫌他營業時間太短，建議他延長時間。最好大清早就有餅賣，更方便學生、上班族。

「賺得到，吃不到，也是沒路用啦……」

談到人生，一臉唏噓，彷彿曾經滄海。他說目前在凹仔底，自由路上的小時候大餅店，其實之前他在鳳山已經做了七年！

那時剛當完兵，退伍結婚後，他就曾在鳳山，像現在這樣，開張創業，自己當老闆，七年之中，大餅店的生意一路長紅，好得不得了！因為他堅持以傳統的手法做，口感特別，口味又多種，所以小店小攤的麵食餅店，竟然吸引很多公司行號、醫院、農會的固定叫貨，還免費宣傳，自動呷好逗相報！

「不騙你喔！那時候，一個月可以淨賺三十萬耶！」

舒口氣，他說：沒有用啦……。

為了賺錢，他像拼命三郎，每天從凌晨三點就摸黑起床，和麵、揉麵、發麵，準備各式餡料，每天早上五點半開始營業，直賣到傍晚六點才收攤休息……。錢是滾滾而入賺了不少，但鐵打的身軀卻經不起長期的體力透支。

忙、累、緊張、壓力加上三餐無法定食，終於讓「胃下垂」給整得乖乖的將賺來的錢，一轉手都給了醫生！

人，似乎總是要在經歷過死亡的陰影，面對恐懼後，才能透徹生命的價值真諦。錢財多並不就代表能輕鬆快樂過日子。

錢，賺得剛好夠用就好。自由路上重新開張的小時候大餅店，是蔡道勇病癒後的重新起點。



發好的麵糰，包好餡兒，就可入鍋了。

香Q有勁咬大餅

材料工具：高筋麵粉、水、糖、紅豆、芋頭、蔥、絞肉等，瓦斯爐、平底鐵鍋。

大餅店的老闆說他一直很懷念小時候吃大餅的滋味，想吃……就自己動手做囉！

當個人創業的念頭一起，他先去麵包店應徵當學徒，跟著師傅學做麵包西點，同時也積極的到書店買相關的書籍閱讀、揣摩、試做，久了，終於做出他獨一無二，口感不同的香Q有勁大餅口感！高筋麵粉是他做大餅的基本材料，加水加糖，和麵，揉麵，發麵的過程中，除了開張第一天加了些發粉，之後每天就只留下一小糰「母ㄍㄚ」麵引子（發過的老麵糰）做底，將「母ㄍㄚ」當第二天的發酵母糰，日日重覆，就是他堅持的古老傳統作法。

至於餅的內餡兒，有甜、鹹、原味不加餡的都有，奶酥、芝麻、紅豆、芋頭、椰蓉、肉酥、蔥仔肉等各式餅餡兒，都是他親自採買，洗切熬煮成，在品

質上力求用料實在，衛生、可靠不含防腐劑，營養又好吃，是他提供消費者吃的權利的堅持。

重質不重量，當天做當天賣，絕不賣隔夜餅，剩下的餅自己吃，吃不完倒垃圾桶也是常有的事。不過愛吃的顧客常常多買些，隔天烤一下或蒸一下都不失原味。每天只賣四小時的大餅，營業時間短，成本不高，扣除房租、水電費等開支，老闆說淨收入約抵一個公務員四、五萬的薪水。

所以，他說，經濟再不景氣，小本經營創業，薄利多銷，利潤還是可預期的，最重要的是有心和知足！



甜的、鹹的、圓的、橢圓的，各式大餅，任君挑選。