

## 面帕版

鍾屏蘭

「面帕版，面帕版，山珍海味不如一碗面帕版。」面帕版是客家庄很普遍的美食，只要去過客家庄的人，應該都知道這種風味絕佳，嚐過總讓人讚不絕口的客家點心。

「燙一碗面帕版，好嗎？」這是很多客家庄小吃店招呼客人的一句話。談到吃面帕版可真是一大享受，只要聞到它的香味，便令人垂涎欲滴。「面帕版」一般作法就是先在碗中放上豬油及醬油、蔥油酥等香料，然後再把面帕版和豆芽、韭菜一起放在一個漏斗型的勺子，放進深鍋的滾水裡川燙個兩三分鐘，撈起後放入碗中攪拌一下，上面擺上蔥油酥、香菜和兩片瘦肉片，加上一些高湯，就可以快速上桌了。這樣一碗面帕版，有豬油、醬油、蔥油酥混合的香氣，白白嫩嫩的面帕版吃起來軟軟滑滑，配上白色豆芽的爽口，綠色韭菜的香甜，就能讓人吃得齒頰留香，忍不住要再吃一碗才覺得過癮。

「面帕版」到底是用什麼做成的？為什麼會稱為面帕版呢？原來，面帕版是客家人用在來米做成的。首先是要用「在來米」先浸泡大約四個鐘頭，「泡米」後，是「磨米」，就是將泡好的米磨成米漿；磨好的「米漿」再加一些蕃薯粉，攪拌後用開水沖成熟漿，再放在抹過油的蒸盤上，蒸到膨脹時，就要拿出來對折吊掛在竹竿上冷卻。這時它的形狀一張一張長長的，顏色白白的，就像我們平常洗臉的毛巾一樣，所以六堆人把它稱為「面帕版」。等要吃的時候，就把長長的面帕版切成一條一條，所以北部客家人又稱它為「版條」。

面帕版的吃法很簡單也很多種，可以加上高湯就是做成湯的、不加高湯就是吃乾的，另外還可以大火快炒，又是另外一番風味。除了不一樣的做法，各鄉鎮也有一些不一樣的配料，比如說內埔地區除了豆芽、韭菜等基本配料以外，還會加黃豆、豬血這些東西。佳冬、新埤一帶，因為靠海，瘦肉片改成用魚肉片，帶有一點海味的面帕版更有一種與眾不同的鮮美滋味呢！「面帕版」在各鄉鎮多少都發展出不一樣的配料和口味，但是唯一相同的是，看似平常的「面帕版」，無論是煮的還是炒的，總是香噴噴的！這就是客家人料理的本事，也是客家米食的代表。

「面帕版」在不一樣的地方，就有不一樣的名稱，閩南人稱為「粿仔」，北部客家人稱為「版條」，我們六堆稱為「面帕版」。吃過客家莊「面帕版」

的外地人，吃完還會想再吃；從小吃面帕板的子，長大離鄉，「面帕板」往往成為魂縈夢繫的鄉愁！「面帕板」有天然的米香，營養又健康，不但是傳統的客家美食，還有我們客家人的用心在裡面哦。

