

水粄

徐登志

「水粄」是以往客家人甚普遍的米食點心之一，用在來米磨漿製成。被稱為「水粄」，是因其在磨漿過程中所添加的水比一般米漿多，也因此，磨出來的米漿較稀，不若一般米漿濃稠，又因水分多，故蒸出來的粄相對的就 Q 軟。也因為它 Q 軟好吃易消化，所以老少咸宜，用來拜拜、請客或送禮，實誠又方便。而為美觀故，米漿蒸時也會用碗裝，有碗造型的稱「碗粄」；其他用便當盒、托盤或淺盤等容器裝，無固定形狀、造型的，則稱「水粄」。

製作過程中，其它粄類如年糕、艾粄、紅龜粄...等，在磨漿時，不需添加過多的水分。雖一樣需經過米的浸泡、將發脹的米粒舀入石磨中研磨等過程，惟其它粄類所加的水，無須多，僅讓石磨能轉動即可，而濃稠的粄漿從石磨口流出來後，用棉布袋裝好後，還須將粄漿中的多餘水分，藉由重物(大都為大石頭)壓擠出來。「水粄」省卻了這些繁複的過程，接下粄漿後即可直接蒸食，較其它粄類相對地簡單易做，這也就是往昔「水粄」之所以普遍的原因之一。

早期農業社會家族人口眾多，若遇雨天又逢孩子們放假，大人小孩閒著沒事，家中甚是熱鬧，為了安頓這些孩子，媽媽或叔、嬸、婆輩的大人，就會做些簡單又能速食的點心來充飢解饑。而「水粄」老少咸宜，則是最佳的選擇。

在來米洗淨、浸泡過後，加水放入石磨中磨，所加的水約是米的三倍，因加的水多，故磨出來的米漿稀稀不顯黏稠，待容器盛裝後，蒸籠一熱，即是眾人引頸翹望的美食。需注意的是，不論用哪種容器盛裝，在放入蒸籠前，容器底部都需抹些油，待蒸籠上蒸氣出現後，磨好的米漿就可倒入容器中。若想要快些享用，米漿就不要倒太厚，反之厚些則無妨。蒸籠蓋上蒸約 40 分鐘後，米漿凝固、軟硬適度，即可食用。

「水粄」分鹹、甜兩種口味，甜「水粄」比鹹「水粄」更易製做，磨出粄漿後加些糖進去攪拌，所蒸出來的原汁原料，就是甜「水粄」。若想吃鹹的口味，製作過程就會多出一道爆炒配料的手續，粄漿內加入少許鹽、糖，攪拌均勻後，倒入蒸籠中已備好的容器，熟成起鍋置一旁，接著爆炒配料，油鍋燒熱，將切細細的蘿蔔乾、蝦皮入鍋炒香，將這炒香的配料撒到蒸好的「水粄」上頭，香、軟、Q 的鹹「水粄」

就可讓眾人大快朵頤啦！

時至今日「水粿」依舊是老少咸宜的點心食品，鹹「水粿」上頭配料雖推陳出新，但爆炒過的細蘿蔔乾與客家「水粿」絕對仍是絕配。

「水粿」好吃毋庸置疑，但因水分多不耐放，卻是美中不足，因此，蒸好即時享用以免變質，很重要！