

糰——土豆糰與蕃薯糰的競秀

撰文／游永福 攝影／許淑卿

民國99年（2010）7月17日，甲仙鄉（同年12月25日，高雄縣市合併後改爲「區」）關山社區¹爲了配合來賓參訪，社區夥伴們倡議製作平埔道地美食糰來待客；社區廟宇「震威宮」的田都元帥也提早做生日，當日下午2點祭拜儀式完成之後，即由男女老少合組的「宋江獅陣」²陣頭，賣力展開了精采的表演來酬神——美食與活動，皆富含文化內涵，讓來賓留下了深刻印象。

以祖靈最愛的糰來招待來賓，彰顯社區對這一回的參訪行程相當重視，且也有不凡的意義在，因爲糰、酒與檳榔，向來是平埔族大武壠社群，在農曆九月十五日舉行開向豐年祭典時的必備供品。

得知關山社區要製作糰，一時間顧不得自己經濟緊繃的壓力，約好工作伙伴許淑卿與曾麗雲，在16日晚上7點半來到了社區，會合當地的社區營造員——來自柬埔寨的姊妹蘇美玉，依序拜訪了潘德明³（1953~）大哥與關山社區理事長夫人劉秀英⁴（1948~）阿姘，想要深度記錄糰的製作工序——乃因爲關山社區製作的糰，仍然維持早期一貫的簡單與自然。這一回，潘大哥是負責蕃薯糰的製作，阿姘則是製作土豆糰（土豆，即花生）；分工合作，除了可讓事情順利進行，不知不覺中也有競秀的成分在，亦即會有好戲可看。

那麼，糰，到底是什麼樣的料理呢？乃是朮米，亦即糯米，或混合土豆，或混合蕃

1 關山社區，民國82年（1993）由高雄市甲仙區關山里民組成，目前總幹事爲蘇美玉小姐；蘇小姐來自柬埔寨，社區由南洋姊妹來統理，可說開創了臺灣的記錄。至於關山里，老地名叫「阿里關」，是平埔族從玉井地區移入後，與地主南鄒族群協調出的可以活動的南仔仙溪最北極限，特設立關卡以防誤闖滋事，並觀察相關族群的動靜。

2 關山社區的宋江獅陣，成立於民國39年（1950）。宋江演練，先由來自雲林古坑的李木城先生之三哥李跪先生教導，同一年10月20日李跪遷回古坑，由李木城續任教頭；舞獅與鑼鼓，則是由來自嘉義梅山的陳時權先生指導；據陳時權所述，自始，宋江與獅陣都是一起演出——這樣的聯合演出，大大有別於其他陣頭，可說是關山社區的一大特色。

3 潘德明大哥，曾任關山社區理事長兩任，對社區事務不遺餘力，是道道地地的平埔族人。

4 劉秀英阿姘，娘家在小林，也是道道地地的平埔族人，因為嫁來較不受外力影響的阿里關，料理的糰乃能保有自然風美味。

薯，或混合芋仔（即芋頭），或混合金瓜（即南瓜），或混合芎蕉（即香蕉），隔水炊蒸而成，是一道充滿自然風味的米食料理。這樣的料理，在地人稱之為「糲」，《安平縣雜記》⁵是以「米」字在左，「買」字在右，合成新字來記錄，《康熙字典》以降的各類字典或辭書，都找不到這個字，電腦的「特殊字元」欄也沒有這個字，可說是臺灣特有字中的甲仙地區特有字了——這是甲仙地區的光榮，也是高雄市的光榮，更是臺灣的光榮，還是與漢式料理大大有別的臺灣特有自然風味飲食文化哩！

製作糲的朮米，關山社區這邊指定要使用「尖仔朮」——亦即長朮；清道光年間移居臺灣東部，輾轉遷移最後落腳今花蓮縣富里鄉東里村，同是大武壠社群後裔的潘萬金⁶大叔（1932~），則選用圓粒朮。如此說來，只要是朮米，皆適合用來製作糲了，差別應是口感會因米的質性而略有不同。製作糲，朮米必須先泡水一個晚上，泡時不用洗，洗米的工序是留待隔天早上準備炊蒸的時候進行。

隔天早上7點半，依約我們又來到了關山社區，潘大哥與大嫂正在削蕃薯，潘大哥說蕃薯最好能曬個幾天陽光，抽水⁷之後甜度較高，製作出來的糲，會更香更甜。削好的蕃薯在擦簽（chhoah chhiam，將蕃薯刨削為簽）之後，只見潘大哥用雙手捧起洗淨的朮米，極盡小心鋪一層在已鋪好粿巾的金屬籠甑（即蒸籠）上，接著鋪上一層蕃薯簽，然後再鋪上朮米，又鋪上蕃薯簽……動作既專注又恭敬。潘大哥說：「一層一層鋪排，炊蒸時朮米與蕃薯的成分易交流，才能融合出好口感。」

在籠甑搬上滾水熱鍋炊蒸之前，只見潘大哥將籠甑與粿巾略微拉開，安裝了四支小竹管裁製的粿氣（或稱粿管），好讓熱蒸氣上冒，這樣上頭的米才能同時蒸熟。一個鐘頭之後，還得將朮米與蕃薯簽上下翻動攪拌，米才能均勻熟透，蕃薯與朮米的精華也才更能交相融合——這樣的工序，半個鐘頭後還得再來一次。整個炊蒸時程，約需兩個小時以上。

趁著蕃薯糲正在炊蒸的空檔，我們一夥人馬上趕赴秀英阿姪的炊蒸房，見習土豆糲的製作流程。飽滿的土豆，仁仁仁！已先煮熟，該不會也是電腦揀選的吧！阿姪說：「先

5 出自《安平縣雜記》頁60，依記載，糲的做法：「係用白米或禾米和荳炊之。」

6 萬金大叔記憶超好，還甚為健談，平埔遺事盡在腦海之中，是有待深挖的寶藏。

7 抽水，亦即經過陽光曝曬，水分揮發減少了。

煮熟，才不會朮米已熟透但土豆還是硬硬的。」加入土豆仁的時間點，阿姪是選擇朮米炊蒸了一個小時的時候，兩者須翻攪並均勻混合；接著，再灑上些微鹽水（只有土豆與芋仔才需要添加），灑好之後得再翻攪一次，這麼做，能讓可以提味並防止肚子脹氣的鹽水均勻擴散。翻攪之時，只見阿姪一飯匙一飯匙的，按部就班慢慢翻動，想必所有的愛心，此時都已灌注在香氣四噴的糴裡面了——這項工序，須極為小心，因為鐵桶灶、蒸氣與籠甑都熱烘烘會燙人。朮米與土豆仁混合之後須繼續炊蒸，半個鐘頭後也要再一次翻攪，好讓食材的精華充分交流混合。

土豆仁加入朮米的時間點，潘大哥倒認為一開始炊蒸時即應加入，更能徹底激發出好味道。

但不管如何，不變的倒是：喜吃脆花生仁的，花生只須浸泡，不用事先煮熟；喜吃爛一些的，則得事先煮熟。

那麼，我們花蓮富里的平埔遠親潘萬金大叔，又會怎麼做呢？

「若有剛拔的新鮮土豆最好，因為土豆仁還是軟的；若沒有，土豆跟朮米一樣，都必須先泡水軟化，泡好之後將兩者均勻混合，即可放入「炊斗」（又稱「炊桶」）中來炊蒸了。」

健談的萬金大叔接著又說：「籠甑，對我們來說算是舶來品了！我們最愛用梧桐木挖空的傳統炊斗來炊蒸，炊蒸出來的糴，還會有梧桐木材釋放出來的淡淡芳香，朮米的口感也更Q！」

由於籠甑深度較淺，要翻攪比較容易，那麼使用頗有深度的炊斗來炊蒸，要如何解決翻攪的工序呢？

「在炊蒸過程，我們是使用長竹筷在米飯上戳洞，好讓水蒸氣向上冒。」

哦！萬金大叔的回答，一時間讓我跌入了時光隧道，想起母親以大灶來煮飯的場景，當飯鍋裡添加了蕃薯箍（即蕃薯塊）的飯粒漸漸收水時，只見母親減少了柴火，以長竹筷在飯粒上戳下了一些直通鍋底的洞洞，⁸然後再蓋上木製鍋蓋繼續悶煮，只一會兒功夫，香噴可口的蕃薯箍飯就上桌啦！

8 災變頻仍，沒電沒瓦斯的日子隨時會出現，如何就地取材，以柴火來煮一鍋不會下層燒焦、中間熟、上層生的好飯來救命維生，是每個人都必須學習與懂得的基本功夫。

如此說來，因為交通不便，外來影響較慢也較小的花蓮富里，炊蒸糰的方法可是更為傳統哩！

說著說著，炊蒸好的糰與義工媽媽們用心料理的菜餚都一一上桌了，時間，已是中午11點40分，的確到了午餐的時刻。那麼，會是白色之中綴飾點點紅褐色的土豆糰較受歡迎？還是白色之中綻放閃閃金黃光芒的蕃薯糰更得寵愛呢？

因為每個人對食物的喜好與感受都不同，所以有人較愛吃土豆糰，也有人較愛食蕃薯糰，但是，這祖靈最愛的不油、無糖且少鹽的自然風平埔道地美食，所有的來賓都說：「香！」、「Q！」、「甜！」、「讚！」——來賓們，顯然不是說說客套話，也不是說說場面話，因為最後，一粒米飯都無存。



圖1 翻攪，是炊蒸過程必做工序（許淑卿 攝）



圖2 潘德明大哥翻攪蕃薯糰（許淑卿 攝）