

牛搵水

楊政男

牛搵水¹，是客家粵食名。將糯米製成的「糍粑²」，捏成一團團的，再澆以糖漿而成的米食；通常糖漿是用黑糖參以生薑煮成，吃時再撒些花生仁碎片，就成香甜、Q軟，美味可口的「牛搵水」粵食。

製作過程，以全糯米洗淨泡浸後磨成米漿，再經壓榨濾乾成「粵粹³」，再將粵粹搓揉後蒸熟，貯入陶缸裡，即成「糍粑」。另外一種做法是，將糯米蒸熟成糯米飯後放入白內加以舂爛，再放置在陶缸裡，也成了糍粑；要吃時再從缸裡抓起捏成一小團，沾上參有砂糖的米麩⁴，講究一點的，米麩上還撒些去皮的花生仁粉末，就是又香又軟而好吃的「糍粑仔」；將捏成一小團一小團的糍粑澆上熱的糖漿，就成「牛搵水」的粵食了；因此，乾的、沾米麩的叫「糍粑仔」，濕的、澆糖漿的叫「牛搵水」。

牛搵水，又叫「湯糍⁵」，也有諺稱「譴粵⁶」。湯糍，顧名思義，是加上糖漿的糍粑；譴粵，就有個小故事了。

製作牛搵水這個食物，一般說來成本比較高，費工費時，農村大多在六七月割稻或插秧時當作犒賞辛苦的農工師父的點心。農曆六七月正是大熱天，割稻、插秧是粗重辛苦的工作，體力消耗大，點心若是米篩目、仙草、綠豆湯等，雖然能解渴，但是不耐飽，有經驗的老農多會期盼著有「牛搵水」的點心來吃，他們有時哼著謠歌似的說：「打糍粑、搵糖砂，毋當牛搵水、搵糖膏，耐飽、潤喉，還做得貼禾頭（客語）。」但是，製做「牛搵水」這無形中加重了廚房裡婦女的工作，原本忙個不完的田事家事，還要製作這個費時費工的粵食，於是在製作中會有不情願、草率，偷了步驟；直接將「粵粹」搓成一小團一小團，再把這小團「挪啊圓搭啊扁⁷」，放入熱滾滾的水中氽燙，撈起後打入糖漿中，像個甜的大湯圓，這種偷工製作的「湯糍」就叫「譴粵」。

前頭「耐飽潤喉，還做得貼禾頭」這一句是農工師父期盼的話：吃了沾糖

¹ 牛搵水：客語四縣音 ngiu^ˇ vun sui^ˋ；粵食名。

² 糍粑：客語四縣音 qi^ˇ ba^ˊ；類似麻糍的糊狀米糕。

³ 粵粹：客語四縣音 ban^ˋ ce；米穀磨成漿，壓乾後的塊狀物。

⁴ 米麩：米磨成的粉末。

⁵ 湯糍：客語四縣音 tong^ˊ qi^ˇ；沾糖漿的糍粑。

⁶ 譴粵：客語四縣音 kien^ˋ ban^ˋ；譴，是生氣的意思。

⁷ 挪啊圓搭啊扁：客語四縣音 no^ˋ a ien^ˋ dab a bian^ˋ；一搓圓就拍扁來，藉此消氣。

膏的牛搵水，因為是糯米做的，消化不易，比較耐飽，而糖漿加上薑汁，吃了口齒生津，不會口渴；工人們有了精神體力，做的工事也會比較認真精細，插秧時少出現「崩岡禾⁸」或「插蔗⁹」的情形，主人就回本了。農家常說「毋驚罅祛¹⁰、就驚插蔗（客語）」。所以，讓工人吃好的點心，有得回報，這句「貼禾頭」就是回報主人的好意。

至於這種飯食叫做「牛搵水」，是從「牛搵浴¹¹」的移情比喻而來。從事農工的人，應當很知道，六七月間水牛在大太陽底下拖犁耕田，皮膚被曬得灼熱疼痛，疼惜的主人會將田裡的泥漿水澆在牛的身上，有時牛也會將身體搵¹²在沒有足夠水的泥淖中，讓身體整個沾滿了泥漿，以緩和被曬的炙熱，這恰似牛搵水的飯食，沾著些微的糖膏的情形一樣。

⁸ 崩岡禾：客語四縣音 ban' gong' voˇ；秧苗種植時，一邊有挨到泥土一邊沒挨到泥土的情況。

⁹ 插蔗：客語四縣音 cab` za；把秧苗的根株磬折朝上的插秧情況。

¹⁰ 罅祛：客語四縣音 la ka；指秧苗根株散開的情形。

¹¹ 牛搵浴：客語四縣音 ngiuˇ vun iog；水牛浴水。

¹² 搵：一種癱臥的情狀。