

## 九層板

楊政男

九層板，是客家米食蒸糕的一種，因為顏色白褐相間，層層堆疊，層次分明，有多層，美稱為「九層板」。吃起來有淡淡的焦糖香味，和彈 Q 不甜膩的口感，很適合老人或小孩吃的米食點心。每逢農曆新年或重陽節除了做應景食品外，平常有不少人家會蒸來招待親朋或給家中的老人及小孩吃，因為它軟潤適中、易於吞嚥，口感佳，讓無數的人吃了會「尋尾<sup>1</sup>」的好味道。

蒸九層板是先將「粘米<sup>2</sup>」浸泡後磨成米漿，再放入黑糖和白鹽調和成濃稠適中的兩種米漿。蒸時不是用蒸籠，要用平底金屬蒸盤，放置鍋內，水平放穩，待鍋內水滾蒸氣上升，始將調和好黑糖和鹽水的米漿相間倒入蒸盤內去炊蒸。

蒸成茶色與白色相間的九層板，其實是由一層參黑糖的米漿和一層參白鹽的米漿相間堆疊炊蒸做成，這樣的九層板吃起來甜中帶鹹，味美而不膩。這一層層堆疊炊蒸，要讓兩層米漿完美的黏著在一起，卻又不會互相糊合，靠的是蒸煮火候時間的控制：若先前一層蒸得過久、太熟才下第二層，會讓先後兩層無法黏合成一體，在後續切來享用時容易脫離分層；若先一層蒸的時間過短、太生就下第二層，則可能使兩層互相融合糊在一起，茶色和白色混濁在一起，顏色很糟，失去視覺上的美，也失去誘人想吃的食欲。食品講究色、香、味、形，賣家常把它切成菱形，顯現黑白層次，形色宜人，更能吸引人「啣啣<sup>3</sup>」欲食之念頭。依據師父說，每層約蒸 1-2 分鐘再倒下一層，待到最後一層再多一點的時間蒸到熟後再餘火燉鑊<sup>4</sup>，吃起來才會有一點彈 Q 嫩潤的感覺。

---

<sup>1</sup> 尋尾：意猶未盡，吃了還想再吃。

<sup>2</sup> 粘米：在來米。

<sup>3</sup> 啣啣：形容想吃、喉嚨一直湧口水的樣子。

<sup>4</sup> 燉鑊：餘火悶蒸。

一般九層糕以白色鹹糕起底，依次往上疊，最上層為褐色甜糕。其實也未必有九層，一般只蒸到五層，要蒸到九層耗時、費工而不易掌控火候，會使食物美味變差，號稱「九層」是象徵意義罷了。在習俗中，「九」是陽數之極，諧音「久」，意味著長長久久、與天同壽之意；而炊蒸過程中，一層一層堆上，象徵著步步高升，有升官發財的吉祥寓意，故在農曆新年及九九重陽節做為過節的應景食品，祝賀延年益壽、增添福氣；由於味美好吃，現今已成為「商品」化食品，常當親朋訪友時的「等路<sup>5</sup>」。

---

<sup>5</sup> 煨鑊：餘火悶蒸。