

蜷崎版

劉玉蕉

「蜷崎版(la113 kial13 ban31)」是臺中市東勢區極具特色之米食點心，本質與芋頭版類同，但因其成品形狀特殊，有如吊掛牆角或枝椏間的長腳蜘蛛般，故而得名。

「蜷崎版」的主體芋頭，易栽種，田邊、菜畦旁，只要土地鬆軟，或一排、或一畦，產出的嫩莖、「芋子(vu53 zii31)¹」、芋頭多到吃不完，除了與親朋好友分享外，善於變通的客家婦女，會將其製成多樣的芋頭點心，此「蜷崎版」即是其中一種，也是東勢區街頭巷尾、村莊常見的版類點心之一。早期農忙時，辛苦的農民們於休憩時，得以享用幾塊香味濃郁的「蜷崎版」，再配上一碗涼入心扉的仙草蜜或米苔目，暑氣、疲累頓消，平時家中老人家、童稚肚子餓時，吃上一塊半塊上頭撒滿香噴噴配料的「蜷崎版」填肚，在民生匱乏的年代是幸福的。

「蜷崎版」是東勢區人點心的首選，除了味美之外，製作過程簡單，省時與材料易得亦是原因之一。所需的材料芋頭、在來米、「蝦蜚(ha113 bi35)²」、紅蔥頭、蔥花，一般人家中隨手可取。在來米浸泡約兩小時，待米粒質地軟漲後，倒入石磨中加入少許水，研磨成濃稠的米漿，器皿承下米漿後，加入「剉籤(cod31 ciam33)³」後的芋頭加以攪拌。米漿與芋頭絲沒有固定之比例，隨心意及當時材料多寡而定，喜歡芋頭香味濃厚者可多下芋頭絲。

濃稠的在來米漿與芋頭絲攪拌均勻後，為了呈現「蜷崎版」的特殊性，以手抓起或以杓子舀芋頭絲米漿，放入已鋪上剪成形的香蕉葉蒸籠中，不整型，隔水以中大火炊蒸。蒸籠蒸版時，另一炒鍋亦同時翻炒配料，起油鍋，下紅蔥頭、蝦皮爆炒至香味衝鼻，加入少許鹽，翻炒數下後即熄火起鍋，以待備用。約二十分鐘後，蒸籠

¹ 芋子：側生芽所長的小芋頭。

² 蝦蜚：蝦皮，乾扁的小蝦仁。

³ 剉籤：在根類蔬菜體刷搓，以切割出細條狀。

中成型的版用筷子插入，測試其是否熟透。熄火前「蜷崎版」上撒上蔥花、再燜一下、隨即掀蓋，加上這道調味兼配色的動作。待鬆軟的「蜷崎版」熱氣稍退後，再撒上爆炒後香氣四溢的配料，一塊塊令人垂涎的「蜷崎版」即完成了。素食者，可不加任何配料的「蜷崎版」蘸以醬油膏，亦是味美無比。

分秒必爭的現代，在來米粉取代了在來米，少了浸泡、研磨的過程，省了時間、精力，製作起來更加便利了。而善巧的現代人，除了用現成在來米粉取巧外，為了增加口感的軟 Q 度，在來米粉中亦摻雜一定比例的糯米粉，雖然仍叫「蜷崎版」，但口味與傳統純在來米磨成濃稠米漿所炊蒸出的古早味卻略有不同。東勢的「蜷崎版」至今仍保存傳統做法，也因特殊的蒸製，故成品的形狀有別於一般人認知的塊狀「芋版」，與閩南人的「芋仔粿」亦大相逕庭，吃起來風味就是不同。