

採訪・攝影／林謙禎

即將失傳的閩南鄉點(1)

狀元糕與碰餅

狀元糕與「ㄅㄨㄣˊ、餅」碰餅，都是香聞大街小巷的台灣米食，可惜不敵全程機器製作的工業化小吃進逼而式微了。

儘管為求生存，碰餅與狀元糕的製作過程中，後來也分別以熱爆機、磨漿機來代替人工，達到部分製程機械化的效益，但因口味單一較少變化，製作上仍稱辛苦，手藝漸漸失傳。



狀元糕成品。

耐人尋味狀元糕

足跡漸遠的狀元糕，那股香Q有勁的滋味，其實很耐人咀嚼，可惜現代人大多追求立即式的口感滿足，偶而在民俗趕集的攤位上抱著好奇心態，買一盒給小孩嚐嚐，平日，幾乎看不到狀元糕出現在生活周遭，在彰化縣鹿港小鎮，可能還會看到較為固定的狀元糕攤子。

狀元糕的由來，有好幾種說法，流傳最普遍、故事性最完整的，乃此一說：唐朝武則天皇帝在位期間，閩南（也有廣義擴稱江南的說法）一位稟賦優異的窮秀才進京趕考，中途盤纏用盡，於是以容易取得的竹筒為容器，在落腳的客棧裡先磨米蒸熟後裝入竹筒，沿途叫賣到下一個客棧，繼續如法炮製，接駁進京，皇天不負苦心人，高中狀元，從此這種米磨成的點心就叫響了「狀元糕」的名號；隨著唐山

過台灣，傳到早期繁榮發展的一府、二鹿、三艋舺，鹿港曾流行過這項米製點心，稱為竹筒糕、重重糕、蒸蒸糕，各自意謂著竹筒形（在台灣都改用木頭材料）盛裝點心容器、兩重入餡、熱氣「蒸蒸」日上的意思。

嘉義新港莊稼子弟鄭明雄，隨老師傅學習製作狀元糕20年餘，不幸早逝，妻子黃秋馨接手。她說，狀元糕是純手工的鄉



在台中市賣狀元糕的黃秋馨。

點，講求製作技巧踏實才能做出品味，蓬萊米泡水學問大，泡得過與不及都會影響水分的吸含度。通常要浸泡3小時，不能用機械磨米，非得石磨才能磨出道地蓬萊米狀元糕成品的香Q醇美，口齒留芳，磨到米粉均勻柔碎而含濕氣未乾程度，正是功夫秘訣所在；不可磨得太細，否則會殘留顆粒，磨得太爛又嫌粗糙，妙法存乎一心。古法人工搗米，機器無可代勞，費時費力，產能有限，近年來黃秋馨體力不堪粗重工作，已有改賣涼飲的打算。

一般蒸狀元糕用的是蒸籠，黃秋馨堅持用水蒸氣來蒸熟狀元糕，沒那麼有效

率，卻更加古色古香，攤板下燒熱的熱氣往上冒，達100℃時，把上下都有洞的木質糕筒插上柱，裡面有個約達一半高度的錐柱體，一旦填充糕粉和抹餡後插到柱上，一兩分鐘即熟可吃，木筒上方的洞寬廣，下方的洞窄，利用熱氣原理，足可把含水的糕粉蒸熟，稍冷盛盒，糕粉已經凝固，萬一不小心被熱氣騰騰的水蒸氣燙傷，起水泡要半個月才會痊癒，沒有目睹製程，將應了這句話「知其然不知其所以然」，想不透這麼好吃的狀元糕，到底是怎麼做出來的！

圖

「狀元糕」位址：台中市自立街25巷8之5號

電話：(04) 2376 2435

狀元糕食譜

示範／黃秋馨

材料

蓬萊米1斤、花生粉或黑芝麻粉4兩（一般做成兩種口味，

例如花生狀元糕3個、芝麻狀元糕3個裝成一盒）。

作法

- 1.蓬萊米泡水3小時。
- 2.傳統做法以石頭磨壓出漿，篩成糕粉狀（可以曬乾後，保存7天不壞），未馬上製糕時應先放冰箱冷藏。這部分如用機器代勞，則把米放進磨漿機裡，加水340cc磨米，慢慢磨漿，磨好的米漿裝進布袋裡，倒入脫水機內，略加水，脫水變成較軟較乾的麵糰，可長期保存一個月以上。
- 3.把糕粉填入木筒內。
- 4.加入芝麻粉或花生粉，抹平表面。
- 5.把木筒插上柱。
- 6.蓋上木蓋子，蒸1-2分鐘。
- 7.用夾子把狀元糕取出，盛盤。

主廚TIPS

可在填一半糕粉時先加第一次花生粉（或芝麻粉），再加糕粉，最後在表面抹點花生粉（或芝麻粉），更有味。如果自己做變化，可用肉燥、香菇或菜脯碎取代芝麻、花生，就變成鹹、葷口味了，而因為木筒內底的小木片墊是活動的，所以容易用夾子取出狀似小面盆的糕體。



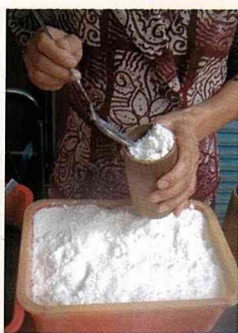
花生、芝麻蓬萊米。



麵糰。



米漿倒入脫水機。



填入糕粉。



木筒插上柱。



蓋上木蓋。



用夾子取出。



加入內餡。



「飛碟碰餅」
主持人李宗學。

土地公最愛碰餅

大概人人都吃過「碰米香」，但吃過「碰餅」的人可就少了，同樣是米食製作的美食，碰餅口味不像碰米香「換米嘛ㄟ通」，可隨意加料的多樣選擇和變化，嫌單調，學做並能堅持數十年如一日投入的人，相較之下寥寥可數，所以街頭只見碰米香，要吃碰餅，真得碰運氣。

57歲的李興國從年輕時候就開始用傳



素樸的鄉點——碰餅。

統的方法製作碰餅，兒子李宗學傳承後，近半年來改以類似爆米花的進口機器來製作碰餅，並隨著台灣民俗技藝團在全省各地園遊會場合「走透透」，介紹大家認識這項味美不輸「碰米香」的零食小吃，平日則也到夜市做生意糊口。

碰餅又稱爆餅，常能引人好奇駐足，這是阿公、阿嬤最愛的吃食，也是嬰幼兒餅乾之一，「奶蛋素」素食者可食用，營養高，熱量不高，也有人拿它禮佛拜神，據傳，喜好餅糖甜食的土地公偏好帶有香甜氣味的孩兒餅，因此，碰餅也是農曆初二、十六祭拜福德正神的物美價廉供品。

要注意的是，糙米的選擇強調最具黏性的品種，才含有最高的水分，製作的成品口味香脆，成功率高。

「飛碟」碰餅攤：雲林縣斗南鎮延平路2段161號，手機：0958-425697

碰餅食譜

示範／李宗學

材料

糙米1杯（量米杯）、牛奶1000cc（分兩次加入）、奶油2湯匙（分兩次加入）。

作法

1. 糙米洗淨，煮熟。
2. 加牛奶500cc、奶油1湯匙到糙米裡攪勻。



碰餅是糙米與牛奶的組合。

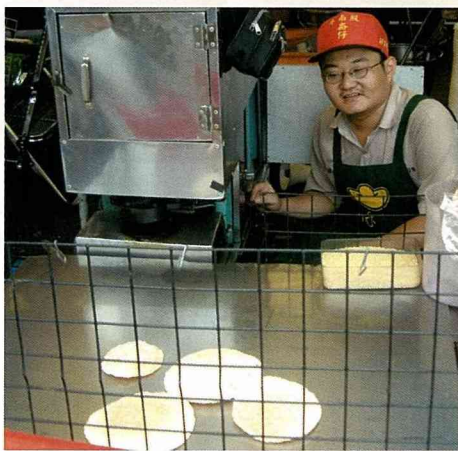
- 3.在陽光下曬日頭，曬到變乾為止，夏天約要3小時。
- 4.第二次加入牛奶500cc、奶油1湯匙到糙米裡攪勻，再曬到變乾燥為止，稍稍抓成一小撮、一小撮的帶黏性乾米糰，準備做碰餅。
- 5.傳統方法是放到燒得高熱的蓋鍋裡，略拌奶油去「碰」，小心巨響把人嚇一跳，注意溫度和時間要控制得好，全靠經驗和熟練度；手持鍋蓋稍偏蓋個八分密，以便觀察乾米遇熱瞬間膨脹碰熟就取出，目前使用碰餅機器很方便，預熱後，溫度設定為200°C高溫，一小撮凝黏一起的米，入機器後一「碰」好就自動跳出，就是成品了。
- 6.把一片片的碰餅裝入塑膠袋內包好、綁好。

主廚TIPS

碰餅在常溫下可放置4-7天，秋冬之際，一碰好餅趁熱吃，香噴噴地一口接一口，放冰箱冷藏可放置14天，夏天吃著冰冰涼涼的碰餅，更爽口。



接受3小時的陽光洗禮。



現代化的碰餅機。



「碰」出一片片的餅，裝袋出售。