

**台** 灣北部農家，第二期稻作收成後，忙完採收稻田裡作的大芥菜加工成酸菜或採收蘿蔔曬成蘿蔔乾，再來過完尾牙緊接著就要準備過年。通常從農曆12月24日【送神】（即送灶神—司命帝君）開始，接著25日【清塵】、26-28日或29日【炊糕】、29或30日【除夕】、【貼春聯】、【祭祖】、【吃年夜飯】、【守歲】、初一【「新正」、初二【女兒回娘家】、初四【接神】、初

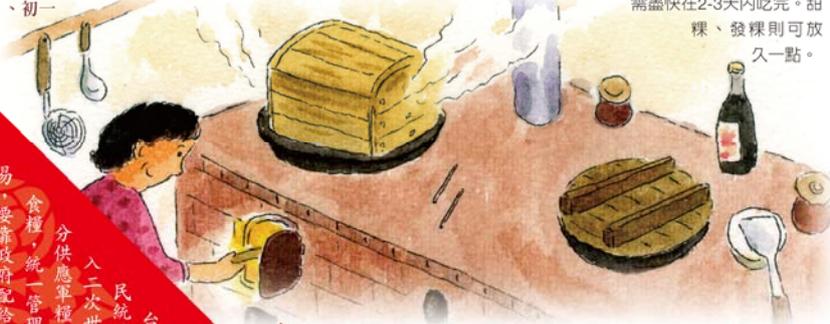
到十五日【邀約喝春酒】，初五【開關】，接著初九拜天公【天官大帝】，一直到十五上元【開元宵】就算過完年了。

**1 送神** 以前農家廚房都用竈，一般都有兩個半圓的鐵鍋，閩南音稱鼎。大鼎直徑都在3尺以上，小鼎直徑則2尺以下，中間設共用煙囪。竈神是司人間善惡之神，稱爲「司命帝君」，農曆12月24日是竈神回天庭報告玉皇大帝的日子，當晚家家準備甜點（一般用甜湯圓）祭拜竈神，把湯圓黏點在煙囪上，希望祂多報告善

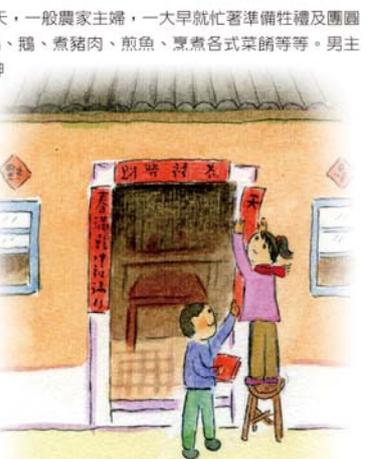
事，少提惡事，以保來日平安吉祥。

**2 清塵** 12月25日要清潔大掃除，尤其是設在大廳的神桌上下清理乾淨，香爐內一年來燒香剩下的香支（閩南人稱香腳）拔除，如香灰過多也要清理。

**3 炊糕** 一般農家過年要準備不可少的年糕，包括甜糕、發糕、鹹糕。因為沒有冰箱，所以要從可以放得很久的「甜糕」開始做，其次再炊「發糕」，除夕前一天或當天才炊「鹹糕或稱菜頭糕」。其原因是鹹糕做成後不耐久存，需盡快在2-3天內吃完。甜糕、發糕則可放久一點。



**4 除夕** 到農曆最後一天，一般農家主婦，一大早就忙著準備牲禮及團圓的年夜飯，包括殺雞、鴨、鵝、煮豬肉、煎魚、煎蛋、煎各式菜餚等等。男人也要忙著貼春聯，布置神桌，神案上要有：1.瓶花—常用的花是唐菖蒲（又稱福蘭）、山櫻花等。2.柑罐—以桶柑每5粒釐成一罐，案上擺三或五罐，神案面積如很小就減成兩罐放兩邊。3.春飯—用碗盛滿滿的一碗白飯，插上糊有「春」字的紙花（俗稱春仔花）。4.年糕—蒸好的甜糕（切一小條包上透明紙）、發糕（通常準備一小杯）。以上這些於祭拜後全部留在神案上，稱爲壓年。



當天中午過後就以牲禮拜菩薩，拜完後整理一下，連同豐盛菜餚祭拜祖先，同時也備一份飯菜祭拜「地基主」，之後就準備圍爐吃年夜飯。吃完飯全家小孩，圍著大人等發壓歲錢，小孩拿到錢後各自玩遊戲，大人則喝酒、泡茶進行守歲。

# 兒時過年

易，要靠政府配給，農民留下的部分當然不夠一家溫飽。然而過年是中國的重大節日，全家吃的方面總要比平日豐盛，小孩過年的行頭也要張羅。所以說，小孩盼過年，大人怕過年，是當時農業社會真實的寫照。

台灣在日據殖民國統治末期，被捲入二次世界大戰。爲了充份供應軍糧，把農民生產的稻米食糧，統一管理。一般百姓不能自由交易。



**5 新正** 正月初一俗稱新正，當天一早要祭拜神明祈求平安，孩子被禁止說髒話、打人，穿新衣戴新帽，出門時先按吉利方位走，然後才往目的地去。當天的食物多半是除夕準備的。家裡的垃圾也不能拿出去。出門遇到親朋好友互道恭喜。街頭巷尾到處都可看到一堆人圍在一起賭錢。



**6 回娘家** 正月初二，嫁出去的女兒帶著夫婿兒女，提著伴手禮回娘家。娘家父母也要準備一頓豐盛的午餐接待。通常都是當天來回。

**7 接神** 正月初四，準備供品接回竈神。

**8 開關** 正月初五稱爲（開關），表示過年要告一段落，農人也要開始下田工作了。

**9 拜天公** 正月初九，天官大帝誕辰，過了午夜就可準備拜天公，通常要把四方桌（俗稱八仙桌—因為可以坐8人）架在長條椅上，正面掛上「桌圍」。天公的香爐是高高掛在樑上。紙錢也是特別的「天金」。

**10 元宵** 又稱上元，這一天拜完神後就把神桌上的柑罐、年糕等拿下來。之前大人會削竹子做簡單燈籠，在這一天讓孩子點上蠟燭，到街上小店鋪排隊，店家會拿筆在燈籠上畫記號，然後發給一支蠟燭，小孩會互相比較誰領得多。大一點的廟宇也都有猜燈謎活動，燈謎答對會擊鼓三聲，表示通、通、通。

以上是筆者小時候經歷的記憶，容或有與別家不同，讀者應可一笑置之。



# 年年糕升

## 甜粿、發粿、鹹粿 的製作法 (俗稱炊粿)

◎陳遠

**甜粿** 製作材料為糯米和砂糖，比例約為5:4。製作過程包括糯米浸泡後以石磨磨成漿，磨成的米漿越細越好，放在布袋裡乾水分，但裝漿的布袋要注意不能有破洞且要結實。壓乾水分的糯塊在盆內解凍凍通，放入砂糖充分拌勻再放入蒸籠（或先放入蒸籠再疊入蒸籠）蒸熟。人口多一點的人家，一般都用方形的蒸籠，先鋪一層棉布製成的粿巾，然後把透明甜糯米紙放上面，把揉好的糯塊放入整平，四角各放適量竹管就可以蒸了。炊粿時間約需4小時，要把較小的孩子趕出廚房，一方面避免受燙傷。

更重要的是不准小孩胡亂亂話（一些蒸不熟的粿），如果因火候沒有照顧好而真的蒸不熟，反要責怪小孩。通常在快要蒸好前會開蒸籠蓋，用竹筷在四角處插入查探，拔出時如果筷子粘白色的糯狀物，表示還沒熟，就趕快加大火力。

**發粿** 製作材料以糯米及白糖或紅糖。過年的發粿，如果蒸出一碗一碗表面製成三層或四層，貼上裝飾膏（紅色食用色素）紅點，看起來很漂亮，大人就非常高興，象徵著來年鴻運當頭。磨米時特別要控制水分，磨好的

米漿一定要非常濃稠，放在陶製容器加入糖及發粿粉攪勻後蓋上乾淨布巾及蓋子，靜置待發酵，小孩不能好奇去飲食它。等到發酵到適當時，先將粿型（碗或碟）放入蒸籠蒸熟，然後加入發粿漿（約加七分滿），大火蒸約1小時以上，過程中不可把蓋子掀開，否則如果沒蒸得漂亮，就要遭到責怪。

**鹹粿** 俗稱菜頭粿，即現在稱為蘿蔔糕。製作材料以新鮮菜頭和粉米（在來米）為主，最好是陳年米，因為黏度比較低，記

得專家吃的是糯米（俗稱蓬萊米），所以要先拿去向吃米的鄰居交換，把菜頭去皮洗淨磨成泥或搥成泥（細長條型），和米加水磨成漿，為防止蒸得太軟，磨漿時要將的米漿的濃稠度，做法是先把菜頭泥放入鍋中調味煮熟，然後放入米漿小火調成糊狀。在調漿時加入油脂、鮑皮及辛香料外也加芥菜末等等，調好後移入木製方形蒸籠，蒸籠要先鋪上潔淨布巾，表面抹平，放在大鼎上蒸約40分鐘，即做好吃菜頭粿。

# 甜酒釀

◎許科翰

- 材料：舊糯米5斤、酒麴1兩
- 器具：蒸籠、洗菜籃、玻璃瓶或陶甕
- 如何製作：

**1 將舊糯米洗淨，浸泡6小時，瀝乾，一米蒸熟，一泔水釀酒**

○泔水釀酒-將蒸熟的糯米飯取出快速沖水，米撥散成粒狀

**2 拌麴-裝瓶-瓶口輕塞勿綁緊-發酵36小時-蒸成-冰箱保存**

○室溫維持20℃發酵，米達20℃時可用毛巾或棉被保溫。

○注意發酵36小時後，酒釀出現即可試飲，品質佳的酒釀應為飯粒散開飯液淡清香甜潤味，但若超過5天未發酵，其品質通常較為不佳。

○所有使用的器具皆不可有油或鹽的殘存。



# 大吉大利 應景水果

◎曾淑莉

## 海梨柑、桶柑或茂谷柑

俗話說：「有錢沒錢，討個老婆好過年」，在歲末年初之際，結婚嫁娶的喜事一場一場，好不熱鬧！而待嫁的女兒臨進婆家之前，隨著禮車緩緩駛進婆家大門，就見得花重疊出籠上橘子、蘋果的盤子，等著迎接新嫁子下堂。橘子象徵著大吉大利，蘋果代表著平平安安，中國人就是這麼有意思，借手拈來的農家蔬果就能講好運、好事成雙。

柑橘產品是入秋之後非常大宗的果品，大約在十月份進入產季。許多人喜歡剛上市、酸中帶甜的新鮮青皮柑，10至12月是鮮果採收期，到了12月至3月間，通常就只能享用儲藏起來的柑橘。過年祭拜神明桌的祭品也少不了黃橙橙的柑橘，這時候的橘類多半是海梨柑（產期為12月至隔年3月，1至2月盛產），桶柑（產期為1至5月，2至3月盛產）或茂谷柑（1至3月採收期）。因為採收期適逢農曆春節，又有「年柑」之稱，其中茂谷柑是近年來人氣指數非常高的果品，皮薄、風味濃厚又耐貯運的特性，讓許多人偏愛採買茂谷柑來妝點年節的氣氛。而這三種過年必備的柑橘產品，果形、風味各不相同，隨著買家的個別喜好，但討喜的果色及象徵大吉大利的特別意涵，這真是年節不可少的應景水果！



# 年菜

## 好采頭團圓湯 長年菜和

### 台灣農業社會時代，將農曆過年列為所有節慶中最重要日子，無論你多遠多忙，必須全家團圓吃團圓飯。

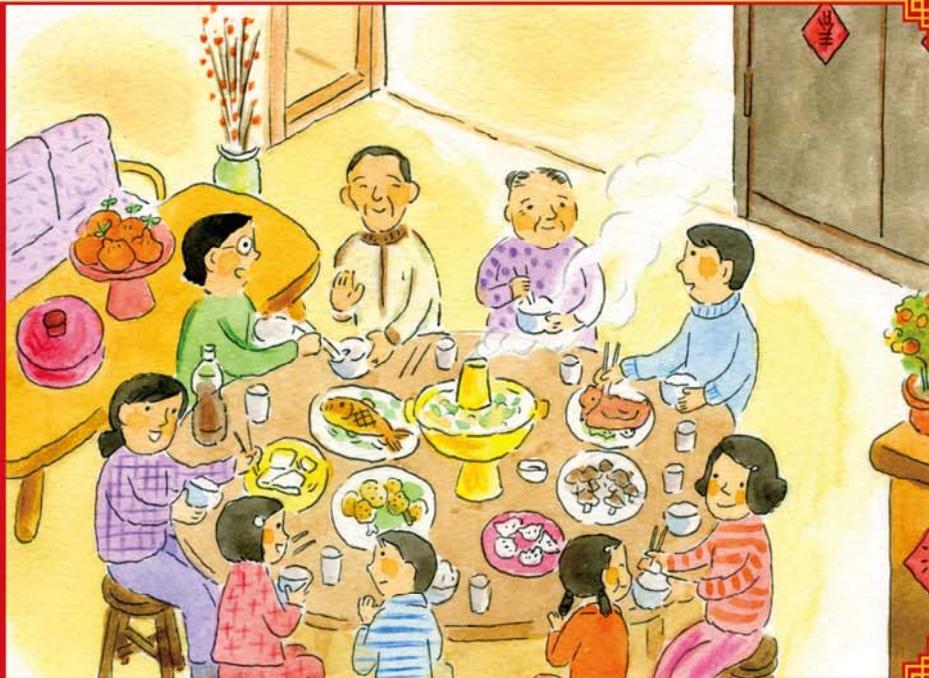
桌上排滿魚肉雞鴨年糕點心，少不了有長年菜和好采頭團圓湯。長年菜是芥菜煮肉湯，吃了會長壽益壽，好采頭團圓湯是蘿蔔魚丸湯，代表好年開始，團聚在一起，萬事圓滿。

芥菜又名刈菜，按不同品系，分為吃葉、可生炒芥菜、煮成長年菜、燻製鹹菜（鹹菜）、雪裡紅、福菜，料理成酸菜、臘肉、鹹菜、吃豆乾、即菜心、與排骨、肉片、魚丸等同煮，風味不俗，是道清與無比的佳餚。吃根莖，是另一種不同的芥菜，肥大的根莖部，大部分由工廠收購，製成榨菜。

蘿蔔古稱萊菔，蘭南地方叫菜頭，是喜

慶春節必備的「好采頭」。蘿蔔最常用來煮菜頭魚丸湯，即好采頭團圓湯，或清炒三絲（肉絲、木耳絲、蘿蔔絲），或製作蘿蔔糕等。加工則利用鹽醃製成蘿蔔乾（菜脯），用米糕、糰、糖作調味製成日本人喜愛的黃蘿蔔（タクアノ）；生蘿蔔絲切片舖在鮮魚上蒸熟，可去腥增美味。蘿蔔乾用途很廣，可製成下酒用小菜，保存多年的陳年菜脯，可治嘔氣、肚子痛；送禮時可用它當救命仙丹，只要有菜脯配白水果飯，活個半年，十天沒問題。

推薦大家民間頗負盛名的「菜脯雞」、「鹹菜鴨」，最近新在辦桌的小吃店，可品嚐享受，保證鮮味可口、回味無窮！



# 百花迎春

## 莫把桃花當杏花

過年在市場裡買足了雞鴨魚肉，滿載而歸之際，有人總不忘特地到花攤再買一把杏花，取其「幸」福、「幸」運的寓意，希望帶來一整年的好運氣。

春節期間到郊外踏青，木橋籠罩的杏花林農場總是隨水馬籠，幾百株梨花似雪的杏花，把山頭繡染成一片粉紅色花海，春意盎然，大家扶老攜幼賞杏花，一家幸福樂融融。

好玩的是，不論在市場裡買到的杏花，還是杏花林看到的杏花，其實都不是真正的杏花，多半是屬薔薇科的觀賞桃花，也叫櫻桃桃，因為杏樹是中國北方原產的植物，主要分布在黃河流域以北，在桃李梅杏這些薔薇科果樹中，是最不耐熱的種類，台灣雖然也有引進栽培，但平地氣候無法適應，要到台大梅峰農場依武陵農場這些海拔2000公尺左右的高山才能順利成長，我不敢保證平地一定看不到杏花，但就算有，開花的機率也微乎其微。



桃和杏的區別，最簡單的就是從果子來判斷，桃的果子是細長形，杏的果子是卵圓形，和梅花比較類似，一看便知。果實差異也很明顯，桃子大家都熟悉，但數量的重寶是不結果的，杏的果實有點像李子，在超市裡僅而可看到進口的鮮杏子。至於要從花朵來判斷，反而有些困難，因為桃和杏的觀賞品種相當多，花形花色變化很大，植物分類學的描述不見得一體適用。

「桃紅又見一年春」，其實桃花本來就是代表新春的花卉，但不著重名詞替杏花、詩經陶淵的「桃之夭夭，灼灼其華；之子于歸，宜其室家。」，在桃花燦爛盛開時，姑娘歡喜的出嫁成家，可見桃花自古以來也是喜慶的象徵。有人不喜歡家裡擺桃花，是因為「桃花」這兩個字聽起來帶點輕佻，不過依我看來，喜氣洋洋的年節裡來點桃花運，只要無傷大雅，也未嘗不是一件好事。



精彩  
活動

# 秋天的 有機稻場

◆曾淑利



「有機稻場」是一座蓋在稻田中的自然教室

去年十一月中旬之際，一行人來到位於苗栗苑裡的「有機稻場」，展開一趟當於在地人文色彩的知性旅程。

提到苗栗的火炎山，總是赫赫有名。山水米的大廠就位在火炎山下，碩大的儲米筒矗立在苗140線道旁，成了非常顯著的地標，而「有機稻場」就隱身在廠房的後方，一個蓋在水稻田中的自然教室。這是「山水米公司」為了推廣有機耕種，在民國93年籌設興建的一個希望工作站。建好之後，以「公益性委託」的方式交給「觀樹教育基金會」營運管理，對外規劃許多不同類型的環境教育體驗活動，場區內的展覽空間則訴說著有機米的成長故事。

來到苑裡圳頭的苦楝樹下，負責導覽的觀樹教育基金會蔡先生透過拼圖遊戲進行互動，完成了六幅在地人文的映像。話說大安溪的沖積平原，是早期先民們艱辛撿拾土地上的卵石，再搬來山上的鬆軟泥土覆蓋其上，慢慢開墾出可供耕作的良田。素有「苗栗穀倉」之稱的苑裡鎮，原來有著這麼一段不為人知的開拓史。除了隨處可



苑裡圳頭的苦楝樹下一群專注聽講的朋友們



## 蔬果 小百科 冬筍

「二十四孝」裡頭有這麼一則故事，三國時代的孟宗侍母至孝，有一次母親生病了，醫生交代要喝鮮筍湯，只是時值寒冬，哪來的鮮筍，孟宗獨自到了竹林裡，眼看著空蕩蕩的地面，忍不住嚎啕大哭，結果孝心感動天地，真的就長出竹筍來了，母親的病也得以痊癒，據說這就是冬筍的由來。

見的稻田之外，苗栗的「鴨間稻」引進宜蘭來的「合鴨」，讓鴨子成為除蟲（如福壽螺）、除草的好幫手。剛出生一天的小鴨子就遠從宜蘭坐火車來到苑裡，跟著剛剛育完苗的稻苗，展開為期二個月的合作關係，直到稻子開始抽穗為止。

中午用餐，是一個非常愉快的經驗。使用台梗九號所製作的四種不同口味飯糰，讓人讚不絕口！除了好吃的飯糰，具有田園健康風味的配菜也是不可少，飯後再來個食甜點，為這「飯糰自助餐」的美味饗宴劃下完美的句點！

吃飽喝足之後，欣賞極具藝術文化氣息的蘭草文化館，剛好可以陶冶、沉澱心性。看看苑裡的巧婦們足以在早期社會與「重男輕女」觀念相抗衡的蘭草編織，那時候的苑裡地區，這項才藝是可以養活一家六口的高經濟收入來源，這些巧於編織的女子們就算出嫁，也是風風光光的嫁妝滿牛車。蘭草文化館，座落於苑裡農會山腳辦事處旁，原本是一座舊糧倉，後來經過地方的爭取，改建成為一座蘭草文物館，以蘭草生態及編織文化為主題，其他還設置了蘭草體驗區、帽簾文化區、農村文物、DIY教室、簡報區、戶外活動區等，總面積約330平方公尺。經由苑裡鎮農會黃先生的精闢解說，才知道聞名遐邇的大甲帽簾，其產地及盛產地都不在大甲，而是在大安溪北岸的苑裡。由於日治時代的苑裡對外交通不及大甲，所有的帽簾集散及店家都集中在大甲，才造成了出貨地成了最佳的代言地名了。

最後來到「響麗愛情果園」（苑裡的古名就叫做響麗），名字聽起來就「甜甜蜜蜜」的響麗愛情果園究竟種的是什麼植物呢？原來是歐洲所謂的「愛情果」——番茄。果園開放給遊客摘採，這裡是苑裡



蘭草文化館內所陳列的編織作品

台灣  
諺語

## 求平安 較好添福壽

◆陳如華

左 / 蘭草文化館就座落於苑裡農會山腳辦事處旁  
右 / 參加的朋友非常開心地在園中採摘彩椒

鎮農會因應稻米進口壓力轉型的休閒產業，為了提供給到訪遊客更為豐富的採果項目，彩色甜椒、小黃瓜、香水百合陸續加入了偌大的溫室，提供安全、無農藥的產品給慕名而來的遊客。

苑裡地區的好山好水，真是物產豐碩。稻米文化在這片土地除了提供糧食的重要供給之外，不斷深耕當地的豐沛文化資源，也許也驗證了這片土地的先民勤奮開墾的特質，即便是後代子孫也身受庇蔭及影響。一趟「秋天的有機稻場」因苑裡地區的精采人文而更加富於色彩。

春節有  
很多人會  
上廟裡燒香，  
求的是闔家平安、  
年年順利、升官發  
財、娶好某、嫁好尪、生  
好子、添福壽。但台灣諺語  
卻說「求平安較好添福壽」，意  
思是說燒香拜拜只求平安就好，不  
必去求添福壽。

有句話說：「平安就是福」，  
一個人如果失去健康，不但肉體受  
苦，精神不能清爽，甚至連累家  
人子孫，這時候，再多的福祿也恐  
怕無福消受。相對來說，能平安就  
是福氣，平平安安自然就可安度人  
生、享受應得的福壽。換句話說：  
平安是福壽的基礎，求得平安，一  
切原遂，人生足矣！

人做事，免不了會想升官，做  
生意想發大財，這是再自然不過的  
想法。不過「想」是一回事，能不  
能「如願」又是一回事。有時會因  
為客觀因素的影響，無法如願升官  
發財，反倒丟官破財。癡心妄想，  
不如腳踏實地，保有現有成果為  
滿足，忌憚不切實際，漫天  
空想，能平安就是很大的  
福份囉！您是否也有  
同樣的認知呢？  
幸哉！幸哉！

孟宗竹  
別名：毛竹、茅竹、貓竹、江南竹

學名：*Phyllostachys pubescens*  
英名：Moso bamboo

◆吳昭祥

其實孟宗只是運氣好，他哭的是毛竹林，毛竹是溫帶型的竹子，正好在冬天時產筍，如果孟宗哭的是夏天才長筍子的綠竹，那恐怕就要叫天天不應了。不過也因為這個故事，毛竹一般又被稱做孟宗竹。

孟宗竹原產中國大陸，1750年引進台灣栽培，目前以南投鹿谷、竹山等海拔一千公尺上下的山區分佈最多。孟宗竹和平地常見的綠竹最大的區別在於後者是叢生竹，竹桿一簇簇生長，而前者是散生竹，竹鞭在地下橫走，竹桿單枝亭亭玉立，色澤粉綠，整片竹林的景觀非常高雅優美，像溪頭一帶的孟宗竹林，每年都會吸引大批

遊客前往參觀。

孟宗竹不只好看，也很好用，它的竹桿材質強度大，可供建築材料，纖維長，是優良的造紙原料，此外也可以加工成各式各樣的竹工藝品，經濟價值相當高。

除了好好好外用，孟宗竹更吸引人的是它的好吃。孟宗竹筍的產季從11月到翌年5月初，11~2月間不出土挖掘出來的叫冬筍，筍殼土黃色，表面有短毛，2~5月間出土後採收的叫春筍，筍殼則密佈黑褐色毛。冬筍的產期由於正好和其他筍類錯開，加上肉質細嫩、滋味甜美，產量又不多，一向是老饕們心目中的珍貴食材。