

迎春接福——蒸年糕

文圖 / 陳朝棟

農曆春節，本省農村習俗，主婦們一定忙著蒸年糕（甜粿），這是迎春的一項重頭戲。

在苗栗縣後龍鎮鄉下，現在還保有傳統年俗，可看到家庭主婦先把糯米用石磨磨出米漿後，再將米漿倒入布袋，放在長板凳



農婦在大鍋盆忙揉糯米



大爐灶蒸年糕

上用一根扁擔來壓的作法，已成地方上過年的主要年景的代表。

在米漿壓了2個小時乾了之後，會成糝粹，再用手在特大鍋盆內不斷搓來

搓去，搓成細碎的糝粉，然後再將這些糝粉移到大爐灶用竹籠適當火候蒸個2個多小時，香噴噴的年糕就出爐了。蒸好的年糕放在廚房一角冷卻4小時，便可切成一塊塊，充滿春節年味，全家人吃年糕，年年高陞，財富、喜事連連來。



在本省的年俗，必須在「拜天公」時，用二根的甘蔗置於神桌兩邊，以增壯觀，並祈求天公賜佑此一家人官位節節升高，錢財也年年豐厚，拜天公拜完之後，不能馬上吃，要把這二根又長又大的甘蔗移到廳堂大門後面或兩邊擺著，一直放到年初五「關開」接灶王及眾神下來，才可拿來吃。

而在除夕及新年初一，也須備一至二盤的甘蔗。這兩天春節吃甘蔗的說法，是吃到甜甘蔗，萬事吉利，且象徵吃甜頭比吃苦頭日子多。



文圖 / 陳朝棟

除夕初一吃甘蔗有甜頭

