

赤山的讚粿

「紅龜粿」大家都吃過，也看過；但為何粿會採「龜」的圖形呢？據說「龜」是象徵長壽的吉祥物，是農業時代所沿襲下來的習俗，也是民間逢年過節、慶典或拜拜必備的供品。

回憶兒時，每逢農曆過年，母親及阿嬤都會做些如紅龜粿、紅圓仔、發粿…等粿品供作祭品，或分贈鄰居，或自己食用，因而忙得不可開交，卻也為年節平添幾許熱鬧氣氛。

然而這種景象，自從西式速食充斥市面後，傳統應景食物已直接或間接淪為副替代品；現在如果要刻意買這類食品，反而得專程上傳統菜市場尋找了。目前在全台尚存這項夕陽行業及傳統手藝，並以此為業者聞名，除了台北縣汐止鎮的紅龜粿店外，高雄鳳山市文山里地區亦是赫赫有名。

文山位於風光明媚的澄清湖畔，昔日又稱為「赤山」。早年多數居民為補貼家用，而以製粿為副業；在經過時間與技術上的琢磨，使得今日「赤山的讚粿」（一流的粿品），在廣大的消費市場間，占有一席之地。

蘇氏三兄弟是村上最著名的粿類製造業者，父子兩代從事本行至今，已過了30多個寒暑，對於粿類製造不僅有豐富的經驗，手法也有獨到之處。一家大小每天從黃昏起，開始泡米、磨漿、包餡、成型、蒸煮、包裝等瑣碎流程，尤其在清晨



製粿時的熱鬧氣氛

發貨時間，更是忙得喘不過氣來。

儘管目前粿類食品在全省各地市場到處可見，市場競爭也甚為激烈，然而赤山的「紅龜粿」，卻能長期保持一枝獨秀。除能保持其傳統的風味外，薄利多銷亦是在市場競爭的主要因素；蘇氏兄弟說，為了應付消費市場需求的激增和加強市場競爭能力，各項粿類的製造，隨著時代潮流更迭設備，推陳出新，使消費者長期食用亦不生厭膩感。

赤山粿的種類繁多，例如米粿有米糕、鹹粿、碗粿、甜粿、紅龜粿、紅圓粿、湯圓、米條粿、發粿等；粉粿類有粉粿、粉圓、粉條、蛋糕等，應有盡有。而以「紅龜粿」最為吃香，逢年過節更是供不應求。

然而，受西風東漸及工商急驟進步之影響，製造粿類的收入已大不如前，加上工作時間往往又需通宵達旦，生活非常辛苦，年輕一輩子早已紛紛改行他就，赤山粿的承傳者，已經一年少過一年了。 