



戴賜榮接受電視台訪問製作「糖蔗龜仔」

## 蘭陽民俗技藝—糖蔗龜仔

「糖蔗龜仔」俗稱「糖龜」，為蘭陽地區中秋佳節的應景食品，用來供奉祖先神明，以祈求長命百歲與財富。然因時代不同，物換星移，製作費時的「糖龜」，現多為麵龜取代，而製作「糖龜」的技藝，也漸漸為人們所淡忘。

「糖蔗龜仔」是以白糖加清水熬煮成糖漿後，趁熱倒入模型灌製，待冷卻硬化後取出的糖品，製作過程看似容易，卻需要相當豐富的煮糖經驗才能製成成品。世居宜蘭縣礁溪鄉的戴賜榮，是蘭陽地區少數製作「糖蔗龜仔」的師傅之一。戴賜榮說，隨著時代的轉變，

糖龜在用途、材料、意義上，也隨而演進。原先「糖蔗龜仔」是以純白糖製作，做為訂婚禮品的「吹鼓」，後來民眾為討吉利，祈求長壽富貴保平安，因而加入紅色食用色素形成「紅龜」—「糖蔗龜仔」，演變成節慶祭品。

多年來，在蘭陽地區一直努力推動傳統民俗活動的歐子豪表示，「糖蔗龜仔」的圖案，並不限定於龜隻，早期常見的糖蔗龜仔，有鴛鴦、鴻雁、十二生肖、花籃、寶塔、龜，後因民眾偏好或灌製的模型遺失，僅剩鴛鴦水鴨、龜隻等模型。

此外，由於蘭陽平原的地標—「龜山島」，長年噴出磺氣，經年累月，留下硫磺的結晶，遠看像似一隻龜的嘴邊長出鬚鬚，因而礁溪鄉的糖蔗龜仔也做倣，在嘴巴旁以彩線製作成鬚鬚，「糖蔗龜仔發鬚」便成了趣談，也成了特色之一。



以鴛鴦圖案作為訂婚聘禮是非常討喜的禮品