

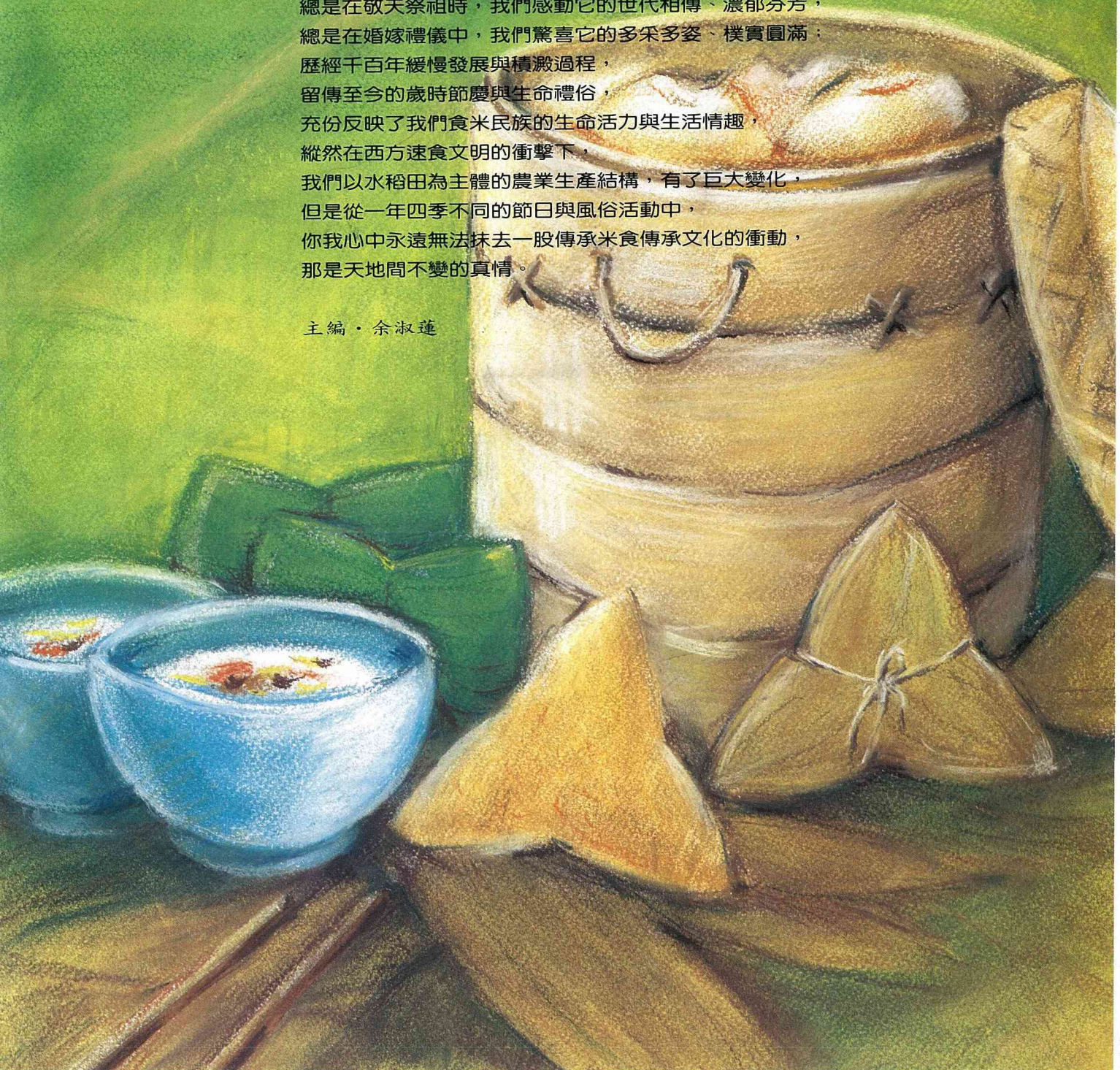


堅持傳統的美麗

細緻可口的鄉土點心，多以稻米為原料，粒粒飽滿的米粒，或紮成結實的粽子，或磨成米漿，凝為幼嫩的碗粿，裹入蘿蔔乾、蝦米、香菇及紅蔥頭調拌的內餡，點上慢火隨著蒸氣裊裊上升的，除了四溢的米香外，彷彿也飄著溫馨動人的傳統韻致，帶著我們回到那個飄著米香的年代…

總是在敬天祭祖時，我們感動它的世代相傳、濃郁芬芳，總是在婚嫁禮儀中，我們驚喜它的多采多姿、樸實圓滿；歷經千百年緩慢發展與積澱過程，留傳至今的歲時節慶與生命禮俗，充份反映了我們食米民族的生命活力與生活情趣，縱然在西方速食文明的衝擊下，我們以水稻田為主體的農業生產結構，有了巨大變化，但是從一年四季不同的節日與風俗活動中，你我心中永遠無法抹去一股傳承米食傳承文化的衝動，那是天地間不變的真情。

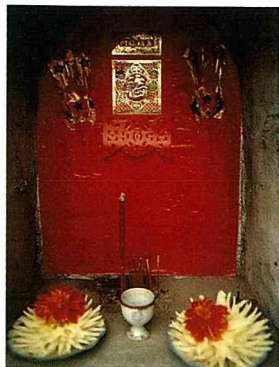
主編·余淑蓮



小城故事

大甲鎮鄉點與歲時節慶

■敬拜土地公（曾文田／攝）



■搬運稻穀

四時之歌

■芋粿（曾文田／攝）



放眼望去一片綠油油的稻田。令人心靈寧靜，不由想放下身段倘佯於此一翠綠大地之中。祥和樸拙的大甲風貌隱隱浮現，大甲之地名譯自道卡斯平埔族之族稱Tackas，南傍大甲溪下游，大安溪穿經中部，水源充足，農業生產以種植水稻為主。民間習慣以「大甲蓆」、「鐵砧山」為大甲的表徵。近年社會結構變遷，工商發達，帽蓆編織產業已漸式微。

大甲鎮基於地利，傳統上即為稻作生產區。目前稻作面積二千餘公頃。農會為因應消費型態的轉變，並配合政府推行良質米產銷計畫，從教育農友生產觀念著手，建立提升品質，以市場導向為主的觀念，生產合乎CAS的良質米，重新設計新包裝，依品質、重量不同而區分。並研製改進各種小點心。經常舉辦米食文化活動，如米香之旅，小農夫研習營，稻草與生活教

作，以誘導小朋友及社會大眾愛好米食並了解米食與傳統農村耕種文化的點滴。提升水稻產業文化，呈現大甲特色。

大甲鎮為典型水稻區，以水稻傳承引領本鎮的農業經濟，由於近年來西風東漸，速食文化入侵，傳統精緻米食點心逐漸式微，但米是國人的主食，米製點心仍然深受國人喜愛，大甲鎮農會為期提高稻米的消費量，在行政院農委會、台灣省政府糧食局及農林廳共同推動下，於民國82年成立大甲鎮農會米食推廣中心，目前生產之鄉點產品有：蘿蔔糕，芋頭糕，艾草粿，客家菜包，紅龜粿，粿粽，肉粽，南瓜糕，筒仔米糕，壽司，油飯...等多種米食。服務項目包括代辦酒會，外燴自助餐，彌月油飯，會議點心盒，餐盒，年節喜慶米食等。三年來本會在上級輔導單位及各機關團體積極的鼓勵與協助下，大甲

鎮農會的鄉點米食獲得社會大眾的肯定，並屢次獲選承辦中央機關的慶祝餐會，深受讚賞。

大甲為城鄉型聚落，又有名聞遐邇的媽祖廟，宗教氣息濃厚，因此「歲時節慶」在本地仍扮演者重要的角色，而傳統米食更與年節息息相關，一年四季的節慶活動中，春天清明祭祖必見艾草粿，紅龜粿；夏日端午家家必備粽子，七夕必有油飯，中元節必備醃粽；到了秋天是本地特產大甲芋的產期，因此農曆10月15謝平安拜拜必見芋粿巧，芋余粿，芋頭糕等米食；到了冬天必吃冬至圓，過年家家必備年糕，發糕，蘿蔔糕，以求來年有個「好采頭」。可見「歲時節慶」已經深入大甲鎮民生活方式的細微末節，表現大甲人的審美情趣和價值觀念。

樸實的大甲人承襲先民傳統，所製作的鄉點米食在口味上堅持傳



■老式脫穀機

統口味，純米製作，造型細緻，包裝精美，一方面能得到老一輩的喜愛，另一方面由於傳統與現代的兼容並蓄，也能讓年輕的新新人類樂於接受，以達傳統文化傳承與米食推廣的意義。在這裡要特別向《鄉間小路》的讀者推薦一道大甲鎮的鄉土特產「芋朶粿」，這是大甲芋與稻米最完美的搭配，口味獨樹一格，別處是吃不到的喲！

水田文化的四時之歌由春耕、夏耘、秋收至冬藏，周而復始循序漸進，人生亦如是。為了敬天畏神感恩惜福，各種有應時意義的節日流傳，都以傳統米食變化出各式各樣的節慶應景禮品，藉各種祭祀活動以祈國泰民安，五穀豐登。現在

就讓我們做一趟紙上巡禮，品嚐豐盛的米食饗宴。

過年——

台灣民間最大的節慶，從正月初一新正開始，應景米食通常有年糕（甜粿），吃了甜蜜好過年，發粿吃了發大財，菜頭粿吃了算是有好的開始，29日（月小）或30日（月大）過了才是真正的「過年」，在辭年的拜度上，要供奉白飯一碗，飯上要插上一枝紅色紙製的「飯春花」，「春飯」音同台語「剩飯」，預祝新的一年人人富裕有餘。

天公生——

天公即是玉皇大帝，農曆正月初九「玉皇誕」，即天公的生日，



■人工割稻



■現代化聯合收穫機

於午夜齋戒沐浴畢行拜，應景米食以年糕，紅龜粿，米香等為主。

元宵—

正月15日習慣稱「上元」，台灣稱「上元暝」，古人多做大粒湯圓，合家共嚐，取意於過年除夕年夜飯的轉圓，重溫天倫，大陸習俗於元宵（湯圓）裡包元寶，吃了金銀財寶滿滿來之意。

清明節—

春分後十五日新曆4月4日或5日，清明是節氣也是節慶，現代人在清明掃墓這種習俗源自宗廟，而台灣地區以鼠麴草做清明粿祭祖，掃墓時且有「掛紙」的特殊習俗，應景米食為艾草粿，紅龜粿，芋粿巧。

午日節—

農曆五月五日端午節，家家戶戶大門兩旁插艾草、菖蒲、榕枝以避邪，小孩子戴香包，應景米食為

鹹粽、甜粽。

七夕—

舊曆7月7日亦為註生娘娘誕辰，相傳牛郎織女在這天相會，也是魁星爺誕辰，應景米食為甜、鹹油飯。

中元普渡—

農曆7月15日，所謂「普渡」除超度無祀之孤魂野鬼外，必須祭祖，因為祖傳7月是鬼門大開的月份，所以各地方都會舉行普渡的祭典，應景食物為各式米食。

中秋—農曆8月15日，源於上古「秋報」謝土地之遺俗，應景米食為米粉芋，白飯拜公媽。

冬節—

國曆12月22日或23日，亦即「冬至」，習俗吃冬節圓長一歲，台灣民間習俗最重視三節即冬節、清明、中元。厘語有云：「冬節不返無祖，過年不返無姥（妻）」，應景米食為湯圓。尾牙農曆12月16日，於白天祭土地公，商家特別看重，拜地基主（土地公），在家門口供五味碗，一碗白飯，準備一副筷子，以祈居住平安。 ㄟ



■手工插秧（60年代）



■現代化機械插秧



■青青秧苗



古農具欣賞

曾文田／攝影

大甲鎮小統計

地理環境

- 1 位置：本鎮位於台中縣西北角，大甲溪下游海岸平原地帶，為半都市型之農業鄉鎮。
- 2 面積：總面積5,581公頃，耕地面積3,633公頃，稻作面積2,400公頃，芋頭面積350公頃。
- 3 氣候：每年平均溫度約24°C，年平均降雨日約90天，降雨量約1,000公厘。

- 4 地質：縱貫鐵路穿越本鎮南北向，東面屬紅棕壤土，西面為沖積層砂質土。
- 5 水利：大甲溪流經本鎮南緣，大安溪穿越本鎮中心，水利設施完善，農業灌溉有水利會專司其責。
- 6 主要農產：水稻（年產量25,261公噸），芋頭（6,133公噸），青蔥（5,636公噸），苦瓜（177公噸），西瓜（2,145公噸），花卉（80,425打）。



■甩桶（50年代）



■秧擔



■水戽

■車輪畚（老式穀倉）

人口概況

- 1 戶數：總戶數17,282戶，農家戶數3,674戶，農家戶數比率21.25%。
- 2 人口：總人口77,179，農業人口10,530，農業人口比率13.64%。

■虫爪子（除蟲器）



■秧船





■ 龜甲笠



■ 播穀器 (50年代)

大甲米，品質好

■ 金黃稻穗



大甲鎮近 10 年來稻作面積由 3,300 公頃遞減為 84 年的生產面積 2,400 公頃，主要是配合政府稻米生產及稻田轉作執行計畫，稻作面積逐年有略減現象。大甲鎮農會全力配合政府稻米政策，在 75 年度首先就參加良質米產銷計畫至今，主要目的在提昇稻米品質，由於經濟發展國民生活水準提高及因應加入 GATT 後，稻米所受到的衝擊，稻米產業略作調整，由自給自足調整為供需平衡，擴大良質米產銷，培植國產稻米之競爭力。由過去辦理良質米產銷契作面積年 100 公頃，增至 84 年度契作面積達 1,200 公頃，提昇稻米品質由過去的「吃得飽」，轉而追求「吃得好」，稻米品質已向前跨越了一大步。

■ 大甲鎮水稻面積

期 別	稻 作 面 積
81 / 1	2950.86
81 / 2	2884.32
82 / 1	2775.27
82 / 2	2769.27
83 / 1	2582.71
83 / 2	2534.83
84 / 1	2295.11
84 / 2	2341.47



三角藺草的故鄉

大甲鎮風景名勝簡介



■ 鎮瀾宮全貌。

大甲鎮位於台中縣最北端，地處台中縣沿海平原。大甲溪與大安溪流貫腰部，位置低平，雨量充足，以出產三角藺草聞名，無論彈性、色澤、纖維，均極適於編製，大甲蓆、大甲帽因此享譽全省。

大甲除名聞遐邇的草蓆、草帽外，最值得介紹的應該是鎮內的無煙囪工業—觀光資源。鼎鼎有名的鎮瀾宮、貞節坊，及位於鎮郊的鐵

砧山風景區等多處據點。提供遊客及鎮民信仰、膜拜與憩息、遊樂的最佳去處。

鎮瀾宮

位於大甲鎮順天路與蔣公路交叉口上，創建於清雍正10年。廟內建築雕飾，莊嚴而細緻，密集而鮮麗，雕工之細，令人讚嘆，宮內正殿供奉湄州媽祖，正殿上懸掛古匾、古聯甚多，以乾隆頒賜的「護



■ 貞節坊重修碑，記載貞節坊重建過程，及林春媽生平事蹟。

■ 貞節坊牌樓，為清道光皇帝感其貞節，降旨建此牌坊。

■ 大甲媽祖出巡，繞境進香盛況。





■延平郡王像，高有 15 公尺左右，屹立傲然，氣宇飛凡。



■忠烈祠建於清雍正年間，經多次修葺，重現風貌，莊嚴雅緻。

國佑民」、及光緒御筆「與天同工」，最足珍貴。

每年的農曆三月，是大甲媽祖出巡，繞境進香的日子，進香日期是在元宵節以擲筊決定的。起程當天全省各地的善男信女，護駕旗鼓、神偶車隊及各式陣頭，都湧來參加長達八天七夜，徒步來回的大甲媽祖繞境進香活動。媽祖隆重莊嚴的鸞輿，及尾隨數以萬計的香客，宛如一條蠕動的巨龍，浩浩蕩蕩的行經三十多個鄉鎮，規模之大，堪稱本省宗教活動之最，一般所謂「媽祖回娘家」的盛況，即係指此。

貞節坊

位於鎮瀾宮南方約 200 公尺處，牌坊前有兩座充當侍衛的石獅，雕刻精美，模樣傳神。其後方係以石塊堆疊成的高大門形牌坊，這是為表彰清道光年間的節婦林春媽，牌坊碑文列載其生卒年歲及貞烈事蹟。

提到貞節媽，當地人都知道是大甲林光輝之女，單名春，在 7 歲時嫁作余榮長的童養媳；余 17 歲時赴鹿港經商，不幸溺斃。此時舅姑尚在，林春媽年僅 12 歲，但卻願擔

起重任，以身代夫，侍奉翁姑，數十年間，備嘗艱辛；舅姑歿後，又撫養族子為嗣，直到同治年間逝世，享年 86 歲。

鐵砧山風景區

位於大甲鎮東北方與外埔鄉交接處。山勢東斜，山色赤黑，遠遠望去宛如鐵砧，故以得名。雖山勢不高，是卻風光明媚，林木茂盛，蒔花爭豔，登上山頂可遠眺大甲溪及大安溪蜿蜒而下，遠山近水、風景如畫，景致美不勝收。

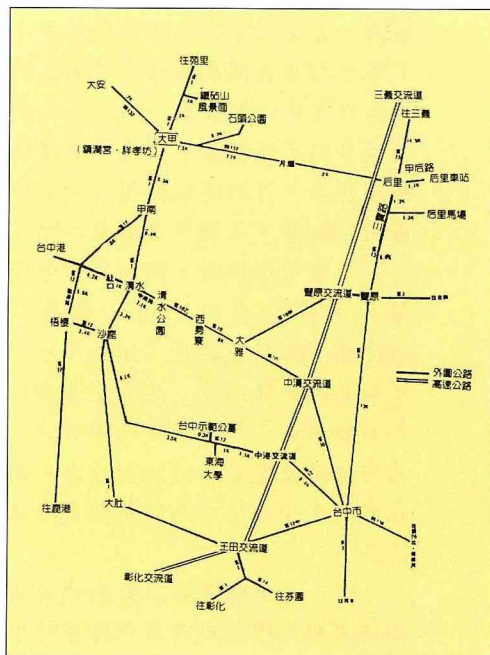
進入鐵砧山風景區，左側可以看到劍井，該井遠近馳名，相傳為當年鄭成功駐兵鐵砧山時，曾以寶劍插地得此甘泉，至今泉水依然經年不枯，清澈甘美。由劍井拾級而上，可達忠烈祠，祠貌建築中西合璧，優雅且富現代感，祠前列有兩座古砲，正殿懸有「忠烈千秋」橫額。祠前展望絕佳，四周復有松柏環繞，鳥語花香，環境非常雅緻。

循忠烈祠後左側，順石階上登，可抵軍人公墓，觀海亭，延平郡王像即位於觀海亭右側，高有 15 尺左右，屹立傲然俯視整座山脈，遠眺長空，彷彿有西望故國，山河未復，愁悵悲切之意。



■劍井是鐵砧山的首景，相傳明永曆 16 年，鄭成功為解決缺水之困，拔劍插地而獲此甘泉。

台中縣大甲鎮交通路線指南圖





東方的情趣鄉點

稻香・米香・憶兒鄉

秋收時節，在一陣忙碌後晒場清理得井然有序，角落燃燒著廢棄的雜草等，晒場又成為小朋友玩樂的場所了，這時各式各樣的遊戲點子就出爐了，現在僅就有關稻米的童趣節錄幾則與大家分享。

爆米花

燒草後，較大的孩子就會在草灰餘爐中放上一穗穗的稻子，剎時就聽到嘩剝之聲，隨即米花香四溢，同時顆顆白色爆米花亂跳一地，小朋友們即爭搶地上之爆米花連土灰都來不及吹掉，就往口中送，吃得甚為歡愉，這情景在現今農村中已很少見了。

民國四十年代偶而會聽到製做爆米花師傅到村子裡來，擺好一具爐火及製爆米花的鐵砲型滾筒和一架大綱網。

隨即在村巷間繞一圈大聲的宣傳：「爆米香的來囉！」小朋友們就急忙端出一碗白米到空曠的庭院中排隊，等候做成香噴噴的爆米花；當時還用炭爐烘烤，如今已改用瓦斯爐來烘烤，時代進步了。這種方式已漸漸沒落了，如今偶而在市場街角看到小販將烘培爆米花機放在小貨車上，就地現做現賣，還變化出各種口味的爆米花來，不禁感嘆現在的小朋友真幸福，但似乎缺少我們那年代的純樸歡愉感。

米仔茶

已往農村家常將米粒用文火烘炒至焦褐的程度，再將焦米當做茶葉泡成「米仔茶」既香且甘，是小時候的解渴聖品，如今尚流傳著。目前市售的只不過加上包裝及添入不同口味，還不如自製的純美。

炒米仔

先將米粒炒至焦黃，再溶糖成糖漿狀熄火後拌入炒好之米粒，攤平在盤上待涼後就黏成塊，切成小塊就是小時候常吃的「炒米仔」。初冬夜晚，大家圍在客廳，一面嚼著香硬的「米仔塊」，一面天南地北的閒聊，這情景多麼溫馨，據說這也是做臉部運動的最好方法。

西方的速食文明

文／黃嘉

炸「糶」條

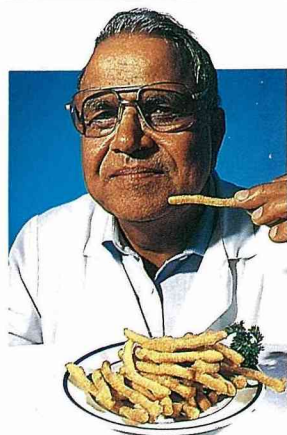
炸尸义∨條的尸义∨字寫錯了吧，薯條的薯字怎麼變成米字邊了呢？因為美國農部研究院ARS的南區研究中心開發出一種以米為主要成分的「炸糶條」，為了迎接這種新產品，因而建議採用這個米字邊的「糶」字，是個形聲會意字吧。

一般的炸薯條，例如麥當勞等等速食店所賣的，英文稱為「French fry」直譯是「法式炸」，是用馬鈴薯條油炸，亦有些速食店如香雞城等，炸薯條用的是甘藷。馬鈴薯條長度要在12公分以上，因此要用大型的進口馬鈴薯塊或冷凍成品。

ARS開發糶條的三大動機是提高碎米利用價值以及降低炸薯條中

的脂肪。美國亦是產米大國，而且是最大的稻米出口國，而碎米的價格只有米價的1/3，因此以碎米磨粉製成「糶條」可以提升碎米價值。至於為什麼炸糶條的脂肪比炸馬鈴薯條低25%到50%，就是ARS的食品專家Rajan Kadan自己也不知道，可能是這兩種食品的化學組成不同吧。

炸糶條吃起來就知道是米做的，不是馬鈴薯的味道，但是可以用洋蔥、香料或其他調味料來配合顧客的口味。糶條的做法很簡單：就是將米磨粉，加水調和後擠出成型就成了。油炸後外皮黃脆而內裡鬆軟。可以像炸薯條一樣地將炸糶條冷凍運送到食品店，買回家微波



或烘烤一下就行了。

相信以台灣的食品科技人才，也可以開發出一套糶條商業化的專利技術來，提高碎米的附加價值。ARS專家Kajan Kadan的連絡地址是：Southern Regional Research Center P.O.Box 19687, New Orleans, LA 70179，電話504-286-4332

資料來源：Agricultural Research, Feb. 1996



從生命禮俗，看中國的人情味

古代中國禮俗與中國歷史一樣源遠流長，在長久的發展中，有著鮮明的歷史烙印。但因工商社會的繁忙發展，西風漸近，農業社會遺留下來的生活禮俗已日漸式微，諸多傳統習俗對於現代人而言或嫌繁瑣，但其中自存藏著現代人極端欠缺的倫理道德和禮儀規範，是值得去深思和仔細品嚐的。

人的一生當中，從出生、成年、結婚而至做壽、逝世，每階段都代表著極重要的意義，古人都會慎重地舉行特定的儀式，遵循特殊規矩，這即所謂「生命禮俗」。本文即綜合整理諸多祭禮中與米食相關的禮品，並由此可以看出米食在中國人的生命禮俗中，實扮演舉足輕重的角色，期望我們的新人類以及新新人類，能從鄉點米食之中，了解許多極富人情味的生命禮俗，以及對生命歷程的尊重。

出生

一個新生命的降臨，在家人期盼的眼中更添加了多許喜悅和興奮，而一切的生命禮俗也因此延續不斷。現今嬰兒出生後的禮俗已經逐漸消失或簡單化，不過一些頗重視傳統的家庭中，仍會

保留一些禮俗，並會慎重地張羅與之相關的米食及供品。

三朝洗兒——油飯

相傳古代在嬰兒出生的第三天，家人都會忙碌地準備用桂花心、柑葉或龍眼葉煮成的香湯為嬰兒洗一個特別的澡，澡盆裏還要加三個小石頭和十二文銅錢以討個吉利。小石頭代表孩子能結結實實健康的成長，銅錢則象徵他將來財源豐富、一生發達。「三朝洗兒」的習俗出來甚早，故宮博物院裏還珍藏一個清朝的古物「洗三盆」呢。

洗好澡，給嬰兒換上新衣，由笑容滿面的祖母抱著拜神拜祖。此時祭拜的供品是「麻油雞酒」，和糯米加香菇、瘦肉、蝦米做成之油

飯。說起油飯，一千多年前兩廣人家已經在小孩出生三天、滿月和周歲有做油飯的習俗了。據傳，油飯可能是蘇東坡發明的，您相信嗎？

油飯和雞酒是生之禮俗中最常用的，除了祭神祖外，還要作為贈送親友的禮品。首先，三朝得送一份到外公家，叫做「報酒」。親友收到禮可不能全部收下，必須在原來盛油飯的盤子上放少許白米，米上加一張紅紙，再把送來的油飯上面一部份「油飯頭」放在紅紙上，並附上幾個小石頭，表示祝嬰兒「頭殼硬」，身體健康好養育。

彌月——外媽圓

嬰兒滿月可又是熱鬧一整天，首先還是免不了要祀神、祭祖，然

■米食在中國人的生命禮俗中，扮演舉足輕重的角色（劉慶堂／攝）



後再為嬰兒剃掉胎髮，現今也有人把胎髮作成胎毛筆作為一生的紀念，亦有祈求孩子將來能達官顯貴之意。

剃掉髮，祖母通常會抱著嬰兒到門外，一邊趕雞一邊用竹竿打地，口裡並喃喃唸著：「鴟鵂鴟鵂飛上山，因子快快做官！鴟鵂飛高高，因子中狀元！鴟鵂飛低低，因子快做爸！」。這天，外公家要送「頭尾」，就是送嬰兒從頭到腳的裝飾，以及米做的紅圓仔，俗稱「外媽圓」，意謂祝這孩子終身圓圓滿滿。也有的送紅桃和紅龜粿，但是從前有一句諺語「彌月圓，四月桃，度啐（周歲）龜」那是分的十分嚴格，不可弄錯的。

四月日收涎—— 紅桃·四月日圓·油飯

嬰兒出生滿四個月，最重要的是「收涎」，意謂收住嬰兒不時流出的口水，使他發育更加順利。方法是將12或24個光餅用紅線串起，掛在嬰兒的頸間，請好福氣的長輩各拿下一個，在嬰兒嘴上抹一抹，並唸一句吉祥話：「收涎收離離，明年招小弟」。

這天祭祀的祭品除了牲禮外，最重要的是米做的紅色桃形糕粿，當然親友間的賀禮也是不可免俗的。當天外公家通常也會送來第二次的頭尾和粉紅色的圓仔，這圓仔有個特別的名稱為「四月日圓」。四月日圓也可以分贈親友，表示他們得了一個外孫，產家收到親友送的禮，必須回禮，回禮包括：雞

酒、油飯和漂亮的紅桃。

度啐——紅龜粿·米香餅

「啐」字本來的意思是一周年，後來一般人把子孩子滿周歲稱為「度啐」。滿周歲當天，最有趣的是「抓周」，也稱「試周」或「試兒」。例如南朝《顏氏家訓》所記載：「江南生兒一首，為製新衣，盥浴裝飾，男則用弓矢紙筆，女則用刀尺鍼縷，並加飲食之物及珍寶服玩，置之兒前，觀其發意所取，以驗貪廉、智愚，名為「試兒」。現在台灣一般的習俗是把十二樣東西放在竹篩或大床上，讓小孩子坐在中央任意選取，卜一卜他將來的命運。

試過周，還要拿兩個紅龜粿，小孩子一腳踏一個，盼望他也能壽長如龜。另外再用爆米花做成米香餅擦他的小嘴，唸道：「臭嘴去，香嘴來」，希望孩子滿嘴芬芳，將來成為一個受歡迎的人。

成年——油飯·芋油飯

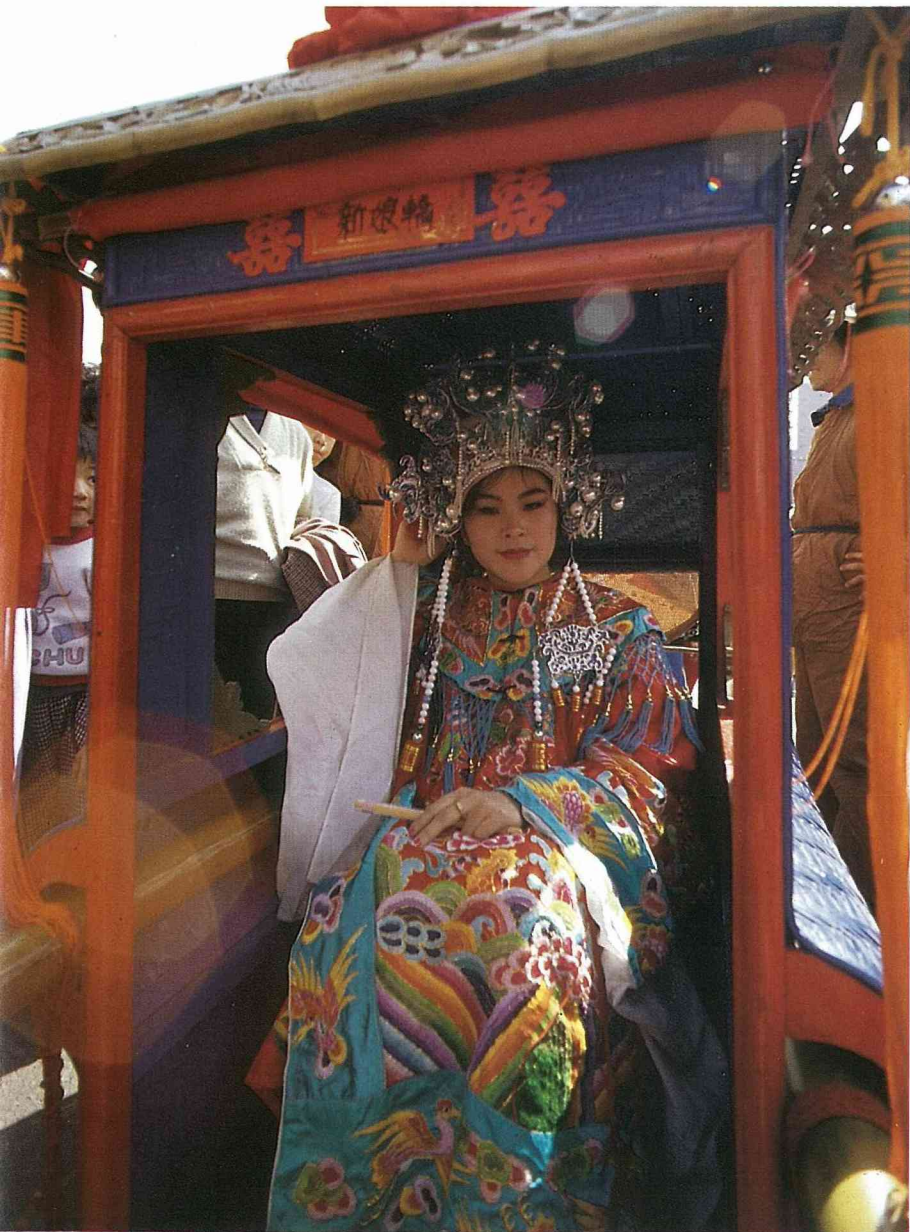
人一旦脫離童年，長大

■呷米香，嘴香香。（溫秀嬌／攝）



■台南開隆宮每年七夕舉行「做十六歲」。（溫秀嬌／攝）





■ 古俗婚禮中的新娘子，坐迎親花轎到男方家。（曾文田／攝）



■ 新娘花轎後面的「八卦米篩」有辟煞作用。（曾文田／攝）

成人，就必須獨立面對世界，參與社會。因此，對每個人來說，「成年」都是個重要的關頭。

古時候，男孩子長大，要為他舉行一項儀式，表示他已經成年，稱之為「冠禮」，也就是改變他的髮型，並給他戴上帽子。若是女孩子成年，也要改變髮型，並插上一支笄，叫「加笄」。周朝規定二十歲行冠禮，但也有十二歲就加冠的，後來則十五到二十歲之間都可以加冠。女孩子加笄大部份都是十

五或十六歲。冠禮一向只有皇室貴族和做官讀書的人家才重視，普通平民是不怎麼在意的。到了繁忙的今日，還保存成年古禮的人家，恐怕更是鳳毛麟角般的稀少了。不過，台灣目前有一種象徵成年的禮俗，叫「脫綫」。

「綫」是掛在小孩子頸上的符或銅錢。一般都是孩子滿周歲時做好綫，在諸神面前祭拜求庇佑，然後把綫掛於孩子頸上，就叫做「綉綫」。由於台灣人認為子女是註生娘娘賞賜，在十六歲前也都是註生娘娘和掌管寢室的床母保護，所以綉綫時多半是祭拜此二神。另外，還有祭拜育嬰之神之七娘媽。

為孩子掛上綫後，每年註生娘娘和七娘媽的誕辰，要帶著包括雞油、油飯的供品到廟裡去祭拜，同時別忘了給床母也上一柱香。這天要為綫換上新的紅線，叫做「換綫」。孩子滿十六歲這年不再去換綫，而要「脫綫」了。脫綫就是在註生娘娘或七娘媽誕辰當天到廟裏，磕頭上香後就當著神面前把綫脫下，如果是拜七娘媽，就要焚燒一座紙紮的七娘媽亭獻給七娘媽，感謝她十六年來照顧孩子，如今孩子順利長大，可以照顧自己了。

從出生的禮俗至綉綫、換綫、脫綫，每回祭註生娘娘、七娘媽和床母，一定要供奉油飯或是加了芋頭的芋油飯。在一般人的想法裏，芋頭繁殖迅速，有宜子之祥，用芋油飯做祭品，是祈求註生娘娘或七娘媽賜與眾多子女。



■新郎送給女方的禮餅。(曾文田／攝)

訂婚——米香餅

古云：「夫婦之道，人倫之始」中國人一向視婚禮為人生過程中的重要儀式，因此舉行婚禮必然要熱鬧、喜氣，也更格外的慎重其事了。

通常男女雙方在情投意合並徵求家長同意後，即擇定吉日，由媒人和男方家長將聘禮送至女方家。聘禮中有金飾、豬、羊、禮燭、禮香、禮餅、禮炮、米香餅等。女方要把禮餅分送給親友，通告女兒已經訂婚。諺云：「呷米香，嫁好尪」，米香餅是類似米花糖的圓餅，在訂婚佔極重要的地位，千萬不可少了米香餅。

訂了婚，還要正式下聘，這叫「完聘」。聘禮包括：聘金、金飾、征禮、福圓、糖仔路、錫製檳榔、蓮蕉和石榴花盆、禮餅、米香餅等。

成婚——斗二米·新娘圓

通常結婚這天，新郎一定要親自到女方家去迎接新娘。隨同前往的媒人，必須帶著一斗二升的糯米，叫做「斗二米」，這是從前「轎斗圓」演變來的。所謂「轎斗圓」是一斗二升叫圓仔粹的粿粉糰，送給女方做圓仔，在婚禮當天吃。

接新娘回男方家後，新郎新娘在鐘鼓齊鳴的樂聲中行完禮，就被送入洞房。洞房內，一對新人要合喝香酒和食新娘圓，新娘圓就是紅色的圓仔，象徵夫婦倆人的婚姻圓滿甜蜜，並兼帶一家團圓的吉兆。

做壽——

壽桃·壽糕·紅龜粿

「壽」字，說文解字放在「老」部，解釋為「久也」，可見要活得夠久的人，才稱得上「壽」。一般年輕人過生日是不能稱「做壽」的。

在台灣的習俗中，從五十歲開始，每十年過大生日時要做壽。五十歲沒有特別的名稱，六十歲叫「下壽」，七十歲叫「中壽」，八十歲叫「上壽」，九十歲叫「耆壽」，一百歲叫「期頤」。

壽誕這天，壽堂裏佈置的喜氣洋洋，像紅底金字的壽聯，寫了一百個壽圖及繪著天宮賜禮的福壽圖等，神案上擺設各式祭品，如水果、牲禮、壽桃、壽糕、大紅龜粿，其中紅龜粿的數目要等於壽星年齡加十二。

時辰一到，壽星閣家舉香祭神祭祖，然後親友向壽星祝壽。在壽筵菜單中少不了一大碗「豬腳麵線」。壽筵結束，主人家要把米做的壽糕、壽桃、大紅龜粿分贈給賓客，希望大家分享喜氣，增加福壽。