

閒話年粿

施翠峰文
楊美風圖



當歲暮的街上商店裡，滿呈着活氣而擁擠不堪的時候，主婦們正在家裡，爲了作着「年粿」，忙個不停。臺灣的所謂「粿」者，種類甚多，都是把糯米或者梗米用石磨碾碎（這一過程，臺語叫做「接粿」）之後，加些調味材料蒸成的。其中，在「過年」時要作的，大致有三種：甜粿、菜粿、鹹粿。十四日以後，由於「接粿」所用的石磨，極其笨重，需要兩個人協力推動，所以，往往動員着家裡的婦女們，輪流「接」着（推動石磨，叫做「接」）。糯米混合着白水，經過石磨碾碎之後，便從石磨口流進裝在底下的布袋裡，然後，用笨重的石頭壓在上面，把布袋裡的水份慢慢地擠出，留下來的

便是「粿粹」。甜粿就是「粿粹」加些砂糖蒸成的。農村的家庭，大多用黑糖，所以，特別叫做「烏甜粿」。

「蒸粿」是用方形或者圓形的蒸籠，如果數量不多，自然沒有什麼困難，可是，人口多的大家庭，要蒸大塊甜粿，水份的多寡或者火力的強弱，是不容易調節的，而且照民間的迷信，年粿蒸不成功的話，便是新年的家運不佳的預兆，媳婦們總免不了挨婆婆或者公公之罵，因此，蒸甜粿竟成爲媳婦們的年中大事之一。

由於大家相信「蒸粿」有着如此嚴重的意義，於是，主婦們都很慎重地依照從古時候流傳下來的迷信，在蒸籠上放些米、鹽和一把菜刀；這是祈禱蒸粿成功的符咒。除此以外，蒸粿的時候，爲了避免不小心地在話邊，所以不准孩子們在旁邊，甚至於在經期的女人，「帶孝」的人，曾經進過一月內房（產婦的臥室）而未被滿月的人，都被視爲不清淨的，都不准他們看，當然，這些禁忌都是無稽的迷信，可是，一直到现在還普遍地風行在每個家庭裡。

這所談的甜粿，與外省同胞所謂「年粿」完全相同，不過，過年用的甜粿，還有一種叫做「發粿」。發粿的製法與甜粿不同，在很稀的糯米碾成的。在很稀的「粿粹」裡，然後放在溫暖的竈頭上，經

過約半天的時間，粿粹便會膨脹（臺語叫做「發」，這時便可分盛幾個小碗或者茶杯，然後用蒸籠蒸熟。由於「發粿」的「發」，與發財相通，所以，如果過年所做的發財不大「發」（膨脹）的話，即是新年不能發財的預兆。（按：這裡所說的「發粿」，除了用在過年的拜拜之外，也是祭祀祖先的時候，常用的供物。如果出嫁的女兒在娘家的祖先是日，攜帶牲禮與紙錢回來拜拜的時候，叫做「提忌紙」，娘家要送她發財爲答禮，這就意味着娘家的財產分發給子孫們，所以，女兒們都喜歡這樣做。）

如此竭盡心神做好的「甜粿」與「發粿」，在除夕做爲神明與祖先靈前的供物之後，便成爲正月月初點心。可以切片吃，也可以切片之後，在麵粉裏再加鴨蛋，用豬油煎炸，滋味更是可口。

過年用的「菜粿」，有一菜頭粿、「芋粿」等（蘿蔔）、胡椒、五香末等蒸成的。當然，蒸着菜頭粿，那也有特別的意思。「菜頭」與「彩頭」同音，那裏過年吃菜頭粿，便是「彩頭」的象徵。吃菜頭粿，把菜頭切成片，用油煎，然後沾些蒜蓉、豆油（把蒜頭切成片，浸在醬油裡，便是一「蒜蓉」），就可以吃了。雖然「菜頭粿」切沒有一塊，混在米粉中煮成湯，但是，「菜頭粿」沒有甜味，那裏難免難，自然「菜頭粿」多寡，是很難決定的。如果菜頭放得多些，自然味道好，而容易發霉腐敗；如果菜頭用得太多，雖然可以保存很久，可是，味道就差了些。至於「芋粿」，作法和吃法與「菜頭粿」相同，只把「菜頭」改用「芋」罷了。

過年用的「鹹粿」也有兩種，一種是外形大致與「甜粿」相同，然而裡面不放糖而滲着豬肉、蝦米、香菇等（有些地方叫做「鹹甜粿」）；另外一種是「包仔粿」，用竹葉包着各形的年粿，菜脯絲等爲餡，當然，這麼多種「年粿」並不是每一家都要全做的。普通家庭在年底是做「甜粿」或「包仔粿」，當新年有客人來拜年的時候，或者在聊天賭錢的時候，這些年粿便是最好的點心，烹調容易，又受人歡迎。

（附註：臺灣的「粿」，此外還有「紅龜粿」、「鹹龜粿」、「鼠麴粿」、「蟻仔粿」、「金瓜粿」、「甜粿」等，種類之多，真是令人咋舌，但是都不是