



老路 新丁艾粄青

撰文：賴其郁

春時返鄉，記憶的味道似落鍋新米的熱氣油油抽長。客家人的米食傳統貫穿節日，繽紛米糬黏成不得不歸的羈絆。磨漿、蒸熟、染色，成型後脫模的糕體就稱作粄，依照節氣推進由紅轉綠：元宵時節賽新丁粄，清明艾草粄與花果共祭。粄是故鄉山謠中的一顆顆音符，串起短短春光的盛艷到清臞。

論緣起，東勢新丁粄節反映農業社會倚重男力的傳統，近年淡化性別指涉的隱含意，脫胎成具有觀光性質的民俗慶典。每當這個時節，小鎮沿街滿是小販和社區教室的小型展覽，來往遊人走馬看花，原本冷寂的山城愣是添了煙火氣。多年來我們總是踩著相同的小徑，複寫不變的快意。



記憶最深的一景要屬鯉魚伯公廟前蟄伏的龜陣，比坡上開滿一樹冠的無名花要紅艷。東勢新丁粄和紅龜粿外觀相似，可前者素樸無餡，僅就在過程中將敲散的糖粉揉捻進糬，賣點在比闊比重，比浮誇比排場。紙燈籠光輝幽幽灑下，大粄上的龜甲凹凸深刻，活靈活現。滿室溫熱的甜意烘上臉，似祝禱文徐徐直上天聽。

人群中我緊緊依著父母，側耳傾聽擲筊人的低語，任檀香和爐氣把我熏得暈暈陶陶。咬上幾口窩在塑膠袋裡的新丁粄，齒齦舌後都是黏得散不開的甜，彷彿具象化了元宵夜裡的幸福。

北上求學期間，回家頻率驟減，另一必須排除萬難的重要聚會就是清明節。慎終追遠，祭品隆重款待先祖，自是鮮花素果一字排開，缺一不可。客家人派頭不同，一方方艾草粄低調挨在香燭旁邊，用薄油紙隔開，在碟上自成一垛青綠。

還是個黃毛丫頭的時候，我並不喜歡艾草粄，嫌它氣味突兀，令人想到敷在傷口上的藥，而非適口的點心。圓扁的糬子裡還混著草屑，甚至可稱野蠻。聚後我們在微雨的塚前分食，我總禮貌讓賢。

「粄是故鄉山謠中的
一顆顆音符，
串起短短春光的盛艷到清臞。」



不過，年歲稍長

反而懷念起艾草粄的滋味。

它不似其他米食，純粹鹹香或甜蜜，或適宜煎炸或適宜蘸醬，要獨自入口才能品出既苦又醇的況味。它讓我想起近山的暮春，晨起料峭雨霧微涼，用鐮刀撥開蕪雜時升騰的泥土氣息。大二之後我開始茹素，返家時接到手上的艾草粄自然不會夾著蝦米葷料，可是黑胡椒拌蘿蔔絲作餡足矣，畢竟真正懷念的是和家人並肩，共同完成禮俗的一幀幀光景。

節日過後，收心回北部上課，背包裡總不忘多帶幾塊粄，漫長的車程中聊以慰藉。新丁粄身子紅、味道甜，猶如小鎮喜迎旅人和遊子的熱烈；艾草粄面色沉綠、滋味甘苦，是山城邊境祭祀故人的悠遠情懷。

既然沒辦法帶走故鄉的所有到異地生活，天真的離人便將春天的姿態揉成裹進掌心的米糰，嚼食著的須臾，車子緩緩開上公路。離家越遠，粄的滋味浸潤味蕾，竟安慰似地越發香甜。

賴其郁

臺中東勢客家人，畢業於國立臺灣大學新聞所。和很多人一樣，跑了1/4突然在路上徬徨了起來，現在回頭看風景應該不會太遲。於2019年以〈卻說仙班〉獲後生文學獎小品文組首獎。



我的

家常味

| 食材 | 糯米、蓬萊米、食用大紅色素

| 作法 |

- ① 將糯米與蓬萊米，洗淨後浸泡。
- ② 澑乾後，將其磨成米漿，脫水至約7分乾，製成米糰。
- ③ 加入食用大紅色素，攪拌均勻。
- ④ 將米糰撕成小塊放入蒸籠，約需蒸15至20分鐘。
- ⑤ 取1份米糰，放入粄印模具，壓印出花樣即可完成。

* 建議可抹上沙拉油，避免沾黏。

新丁粄

賴其郁

