

找回年味的人：世代流轉中，台灣春節年俗的重生與創造

一道菜頭粿的滋味，便乘載著一個家族的血緣、過年的記憶。



農曆12月24日是台灣漢人習俗中的「送神日」。這天，人們會祭拜家中供奉的所有神明，恭送其回到天庭向玉皇大帝稟告各戶人家一年的功過善惡。歲末送神，意味年關將至，也象徵著春節前一系列年俗的開端。

送神日前夕，住在台南的民俗學者溫宗翰一如往年，清早便騎著機車至家附近的金華市場採買供品。一張採購清單上列有必備的湯圓甜食、四果（時令水果），以及一把紅根菠菜（編按：台灣南北地區的長年菜有別，北部多指芥菜，台南以南則為有帶根的菠菜）；紙錢除有壽金，還要準備「雲馬總馬」（指印有神馬、馬伕及將兵甲冑的黃紙），作為神明上天乘御的載具坐騎。

只是繞了一圈市場，平常湯圓攤必有的紅白小湯圓，今早竟被公媽們搶購一空，連周邊的超商都買不著。

上午十點，趕在中午送神時限以前，溫宗翰與妻子趕緊在廚房分工，用現成的糯米粉、胡蘿蔔素（紅色植物色素）自個兒搓湯圓救急，「畢竟現在家裡還有在送神的，大多是老一輩的阿公阿媽。我起得沒他們早，也就搶不到最熱門的供品。」

這些紅白湯圓是台灣民俗最常見的節慶食物之一，分別代表紅金、白銀，也是送神日不可或缺的供品。不過自製湯圓這事，乍聽之下麻煩費工，其實約莫半小時即可出菜。一粒粒在沸水中澎起浮升的小湯圓，搭配一罐台灣人童年記憶中的泰山八寶粥作湯底，是溫宗翰常用的祭祀撇步，簡便快速，但心意以足。



沉島傳說

1980年代出生的溫宗翰，是少數成家立業、離開原生家庭後，依然在年節中實踐諸多年俗的中生代。五年前，他從台中移居台南，新家一樓的空間核心就是一座神明廳，格局不大，卻小巧而顯眼地安置在一面黑色的收納櫃牆中。

之所以是黑色，原因其是玄天上帝的代表色。溫宗翰家的主祀神，來自南投民間鄉台灣玄天上帝信仰進香中心的「松柏嶺受天宮」，神明廳奉祀的黑令旗是玄天上帝的分靈，溫宗翰解釋，「分靈不只侷限於神尊，令牌、令旗也同樣是神明的分身，沒有法力上的分別。」

送神日的流程，首先是祭祀，備好煮沸過的茶水，至少三種以上有吉祥之意的時令水果拼盤，例如橘子（取諧音：吉祥）、棗子（取諧音：早生貴子）、蘋果（取諧音：平安）等；甜食通常必有紅白小湯圓，常見的還有發糕、甜粿、紅圓等傳統糕餅，各有寓意，「其實台灣最早的諧音梗就是來自民俗。」他說。



| 12 24 /

再來，上香完成後，向神明稟告送神儀式已圓滿完成，並報備雲馬總馬、紙錢數額，供其欽點，祈求神明、神兵神將在新的一年繼續庇蔭家人。燒完金紙，神明駕馬離去後，接下來才是家中大掃除的開始。

正如神明廳為傳統家庭的核心空間，大掃除的起點亦是以神明廳為始。溫宗翰仔細地以雞毛撢子掃去粉塵、香灰，整座神明廳的清潔只有一個禁忌——不得挪動香爐，只能輕輕擦拭周邊，以專用的湯匙舀起多餘的香灰，以及清除多餘的香腳。

事實上，從送神日、大掃除，再到台灣人熟悉的諸多年俗，溫宗翰指出，背後源自於一則台灣民間流傳的「沉島傳說」，與中國的「年獸典故」有別。

古早台灣相信萬物皆有靈，沉島傳說的大意，源於神桌上象徵「燭台」的燈猴神，自認其終年替人民照明，勞苦功高，但每回祭祀民眾都忽略它的存在，因此向玉皇大帝告狀，誣鱗台灣人忘恩負義又浪費食物。玉帝為懲罰台灣人，決定在除夕午夜讓台灣島沉入海底。



| /

百姓得知台灣島即將沉沒，為免眾神遭受連累，因此在農曆12月24日「送神」，將家中所供奉的神祇送返天庭。除夕當晚，人們宰殺三牲祭祖，並烹煮家中所有糧食、分送錢財給家人，通宵守夜共進最後的晚餐，視以圍爐、紅包的由來。

初一破曉，眾人安然無恙，才知玉帝在觀音佛祖的求情之下赦免台灣島民，紛紛到宮廟祭拜，感謝神明庇佑，並與鄰居賀年、放炮竹慶祝。初二，已出嫁的女兒返回娘家探視父母是否平安。初三，充分休息，初四，人們紛紛「接神」將諸神迎回家中奉祀。初五，所有的慶祝活動都告一段落。

溫宗翰說，這則沉島傳說，一來，完整交代了台灣春節習俗的始末，二來，民間把「過年」與地震、沉島連結，也呼應了台灣地震頻繁的自然特點。此外，亦解答了為什麼台灣傳統家庭的神明廳內都設有觀世音的佛像，「因為祂是台灣人的救命恩人。」

時至今日，台灣人大多仍有除夕團圓、年夜飯、收領紅包的習俗，但能說得出燈猴神與沉島傳說的卻越來越少。溫宗翰解釋，其主因是戰後國民政府來台後，教科書也受到官方民族主義影響，以中國版本的「年獸傳說」取代台灣民間故事。



非常

近年來，每逢過年，總有人提出「年味變淡」的感慨。這反映出時代變遷下，民俗的遺忘與失傳。

與溫宗翰同是中生代文史研究者張耘書，母親出生在台南望族的石鼎美家族，外曾祖父也曾從事台南文史研究。她兒時的春節記憶，不同於現在的「連續假期」，反而是從送神日這天起，一連串的「連續忙碌」。

除了俗稱「清屯」的除舊佈新，必須家中成員親力親為；年前一週，也要開始採買與準備除夕祭祖要端出來的年菜。「傳統家庭的年節飲食會區隔『常』與『非常』，」長輩捨得花錢買些特別的食材，如烏魚子、寸棗生仁等，更重要的還有手路菜，自己捏丸子、灌香腸，炊粿作糕。

年前不只要換春聯，自家人還會剪窗花、插花藝。除夕當天，外地工作的親戚一一返家，家中擺出三牲（全雞、全魚、豬三層肉），全家上下快20人老少團圓，長輩站後、晚輩站前，一同拜拜祭祖。

年夜飯前的儀式還有洗澡更衣，「衣服不能黑、不能白，直到我上國中的時候，都還會穿著紅色的衣服，連內衣也是紅色的，才上桌吃飯。」飯後，一家人小賭怡情，小孩玩撲克牌，大人打麻將，燈火通明到初一。



「以前的體感是過一個年好忙，家裡非常地緊繃、大量的勞動，只是為了換得幾天的好日子。」張耘書說。

然而，隨著家庭結構改變，不同世代新組家庭，「新房子沒神明廳了，大掃除也能請人來做了，年菜或許自己做個一、兩道，其他就去買現成的。」加上前人走後，規矩少了，「過年的那份『非常』感，也就變得『非常平常』了。」春節的主調是「假期」，親族與祭祀的意義則逐漸淡薄。

「所以『民俗』對我這個世代的人來說，是一種既熟悉又陌生的感覺。」溫宗翰說。

他成長的1980年代，是台灣變動龐大的時代，產業轉型、跨國企業伴隨著外來文化，導致民間生活出現了非常大的衝突感，舉例來說，自己的少時記憶裡，去麥當勞的兒童屋慶生、吃薯條漢堡，是每個小朋友都心生羨慕的，但看在長輩眼中又會疑惑：「小孩慶生去麥當勞幹嘛？」

生日這天，拎著乖乖桶去班上請同學吃軟糖慶祝，回家卻是吃阿公阿嬤準備的豬腳麵線「除晦氣、添福壽」，「那份衝突感會讓我有一種——『好像什麼東西要失去了？』的警覺。」他說。

隔代教養的背景，也加深他對於民俗的牽掛。由於父母親經營餐廳，家中的年俗大多由他與阿公兩人操刀，從大掃除、貼春聯，乃至祭祀的食物，「除夕整天就要先拜天公、再拜祖先，最後拜地基祖，而且供品都要分開。」年復一年，直到他高中畢業，離開高雄老家上大學。

「所謂民俗，其實是我從小到大生活的一部分。」也正是這份在成長歷程中的覺察，使得溫宗翰對於年節禮俗的實踐存在一種堅持與執著。



| /

民俗日常

就讀台中靜宜大學中文系的溫宗翰，在擔任系學會會長期間，因緣際會與各種民俗技藝結緣。他在學校舉辦皮雕、捏麵人、包肉粽等活動，「這些民俗的實踐，與民俗研究的實踐是不同的。研究的實踐，是為了更貼近自己的研究對象，但日常民俗的實踐，是為了更貼近大眾的生活方式。」

在大學求學階段，他未再參加老家的送神儀式，卻也因此接觸了各地的年節習俗，可能是觀摩宮廟的送神儀式，或是造訪別人家學習各地的節慶食物。脫離原生家庭的年俗，反而令溫宗翰更靠近其他人的民俗日常。

現在的他，每年的過年前夕，都會前往台灣各地的一戶人家學習傳統菜頭粿的作法。菜頭粿的概念單純簡單，主原料皆為蘿蔔、在來米漿，但各家菜頭粿的細部手法、配料、烹調順序或調味，皆有不同，形成另一種民俗飲食的趣味。



| /

這個習慣源於溫宗翰就讀碩士班期間，曾到訪一位老家在嘉義縣水上鄉的學姊家，「她們家的菜頭粿很特別，什麼佐料都不加，只有蘿蔔絲與磨米機現磨的米漿。」初次旁觀的他一度在內心呢喃著「沒有料的蘿蔔糕怎麼可能好吃？」但在學姊家的吃法，蘿蔔糕不單吃、而會蘸醬油膏。

另一位在高雄林園的阿媽，他們家的菜頭粿的靈魂在於赤尾青仔（一種台灣西南沿岸盛產的小型蝦類，蝦身半透明、略帶青色，尾部點綴一點紅而得名）；而在大甲媽祖遶境期間，他也曾走訪台中、彰化一帶，他觀察，中部地區普遍會加入油蔥酥作為調味。

「有趣的是，即便在不同人家，每個人都會告訴我同一句話：『小時候，我的媽媽就是這麼做的。』」一道菜頭粿的滋味，便乘載著一個家族的血緣、過年的記憶。年節飲食串連了一個家庭的過去與未來。

自己的年味

張耘書也曾研究台南地區的辦桌文化，訪談台南地域多位總鋪師的烹調特色與流派，出版著作《臺南辦桌師傅》。在飲食研究中，她也學習不少台灣傳統手路菜的料理手法，如今每逢過年，即便年夜飯非每一道都親力親為，但一定會端出一道全魚料理，作為自己家裡的「年味」。

年前一週，張耘書特地前往台南著名總鋪師「大頭師」蔡瑞成的餐廳「東香台菜海味料理」，記錄一道功夫年菜「網紗瓜棉鯧魚」的製作。

重達2斤、碩大肥美的金鯧魚，在蔡瑞成巧手下迅速地去鱗剖肚，並以台菜經典的「套疊」手法進行詮釋。所謂「套疊」，即以多種食材組合疊加，創作而成的菜肴，如布袋雞等。由於步驟繁複，耗工費時，十分考驗廚師的手藝。

蔡瑞成的「網紗瓜棉鯧魚」，改良於一道經典酒家菜「網中魚」，即把鮮魚的肚內塞入餡料，外身再包覆豬網油（指豬胃部及橫隔膜之間的一層網狀脂肪）蒸煮而成。

值得一提的是，蔡瑞成選擇以「西瓜綿」作為魚肚中的餡料。西瓜綿源於台南沿海地區，因早期西瓜農為了珍惜食物，將被淘汰的西瓜幼果進行醃製，可搭配各種鮮魚熬湯，蘊含酸、甜、鮮、甘、陳等豐富滋味，是象徵南台灣飲食文化的重要食材。

蔡瑞成特地將西瓜綿切塊、汆燙去鹹，與肉絲、蒜末爆炒，再填入鯧魚肚內，將富貴人家的手路菜「網中魚」與庶民料理「西瓜綿魚湯」結合，不僅是把食材由內而外的套疊，同時也是傳統料理與創意的複合，讓台南多元的飲食文化融合於一道菜中。

而在旁觀與實作的過程，張耘書也在潛移默化中吸取台菜師傅的經驗與知識，帶回自己的廚房。她舉例，除了這道手路菜，過去跟著總鋪師辦桌時，也有一道「海鹽焗大蝦」令她印象深刻。

這道菜是台南台江地區廚師常見的料理，藉鹽焗手法烹調海鮮，關鍵是注入啤酒，而非米酒作為基底，使得鮮蝦、蛤蠣等海鮮，多添上麥香的層次。現在也成為張耘書下廚時，餐桌上的常客。

新年味

正如蔡瑞成的功夫年菜能兼容傳統與現代，溫宗翰認為，民俗亦是同理。

他說，有的人會認為所謂「傳統」，必須是極端的傳統，例如器具必須是老的、儀式一定是亙久不變的，但事實上，傳統是文化的累積，亦會隨著時代流轉而改變。

「對我來說，傳統是一種相對。」溫宗翰說，有些人看著他進行送神儀式、自己製作菜頭粿，便說他們家的過年方式「很傳統」，但其實只是彼此的生活型態不同，「否則為了這一盤菜頭粿，我早上六點就要出門磨米了。」

在生活中進行民俗的實踐，目的不是為了活成古人的樣子。對溫宗翰來說，願意理解傳統，並把它納入日常之中，最大的動力是他對於現實的好奇，「我不想要渾渾噩噩地不懂生活。」

「台灣人很推崇知識上的精英，可是在培育精英的過程，有些人很通透自己的學術領域，卻不懂現實的人怎麼生活。無論博士讀得再高，他可能也分不清楚台灣的一張金紙銀紙。我不想生活在台灣，卻連台灣人日常生活中的事物也看不懂。」他說。

既然民俗不可能脫離生活，意味著，當時代發生更迭、人的思維產生變化，民俗也會相應改變。然而，像溫宗翰這樣的「實踐型」民俗研究者，他想試圖證明的是，民俗或傳統的改變，未必只能走往單向的消逝，亦可能在當代被重新創造。

溫宗翰說，自從結婚在台南買了房子，新的家庭空間，與新的家庭身份，讓他開始重新設計一套在新居所的過年方式。

很多禮俗依然繼承了兒時與阿公的兩人回憶，卻也有許多年味已無法復刻，「其實我真正最快樂的過年記憶，是跟著我父親到年貨大街上看舞龍舞獅、買新衣服的時刻。因為父親是廚師，他非常忙，連吃飯都在自己的餐廳，家裡總是只有我跟阿公。」

過去的時光無法回溯，但新的回憶還能夠發生。

溫宗翰說，其實往年高雄老家的親人，不曾自製傳統糕餅，總是買現成的菜頭粿或發粿來應景。但由於自己每年都走踏各地學習、研究「別人的年味」，如今，每逢過年，他會實作這些異地習得的糕餅，帶回去與家人分享，反而成為家族裡的「新年味」。

今年，他甚至與朋友共同設計了一台蛇年的絹印孔版，自製賀年卡、春聯寄送親朋好友祝賀新年的到來。

當這些一點一滴的巧思與心意發生，溫宗翰家的年味，似乎反而一年比一年來得更濃了。