

# 廟宇普度專屬祭品

## 米糕椪文化

張耘書

臺南大學兼任講師/大臺南文化叢書作者





# 什麼是米糕梃？

米糕梃為府城的傳統祭品，多用於普度或廟宇建醮慶典，罕見於臺南以外的地區，為臺南特有的祭品。

米糕梃是將甜糯米放入六角柱狀的梃桶中壓製，再經密閉封存而成，為獨門技藝。

米香裊裊-記憶米糕梃

<https://youtu.be/xo1xzAmWqjQ>

梃



# 米糕椴從那兒來...

過去文獻鮮少記載，僅在《安平縣雜記》記：  
「凡作醮必普度，一切豬羊牲醴酒席菓品米膏  
鉗肉山之類，均極豐盛。」  
書中所記的「米膏鉗」，極有可能即為米糕椴。



(柱、飲糖) 祀祭廟帝開

## 一、源自食品保存的技術

不同於其他糕粿大多由糯米磨粉製作，能存放較久，米糕椪以天然糯米直接炊製，在舊時無防腐劑且食品保存技術尚不發達的年代，為延長保存期限，因此加了分量十足的糖。利用鹽與糖干擾微生物的酵素活性，以及減弱DNA分子結構，來防止食物腐敗。

米糕椪製作時，加入高濃度的糖漿，當糖接觸到糯米時，藉由滲透作用，糖分子滲入糯米中，高甜度的米糕使微生物不易繁殖，再透過填充、搗實、密封等數道工序，阻絕掉大部分空氣，令米糕椪得以保存。



## 二、手作技藝、身體勞動來體現虔敬

米糕椗每一椗皆是經過師傅辛苦炊米煮糖、拌米充填完成，過程中極為耗費體力外，並得忍受熾熱高溫，甚至爬上梯子搗實裝填，才能令米糕椗狀如高塔，製作完成還得將滿實沉甸的米糕椗搬抬至廟埕或普度場，直到普度儀式結束，開椗完畢，才算大功告成，整個過程經常從清晨忙到深夜，相較於其他祭品，米糕椗既要繁冗的製程，亦得兼顧後續，可說是透過手作技藝與身體勞動的實踐，來體現對天地鬼神的虔敬。





### 三、從「形」、「味」、「質」推論其象徵之意涵

#### 1. 如「塔」的祭品形式

「塔」源於佛教，最初以建築形式存在，為宗教中崇高與垂範的神聖空間；「塔」也是佛教的圖騰之一，在民間象徵吉祥；而在中國觀念裡，「塔」則是天與地、神與人的接觸之處，為諸神降臨、接受人們敬供的地方，具有鎮邪祈福意涵。

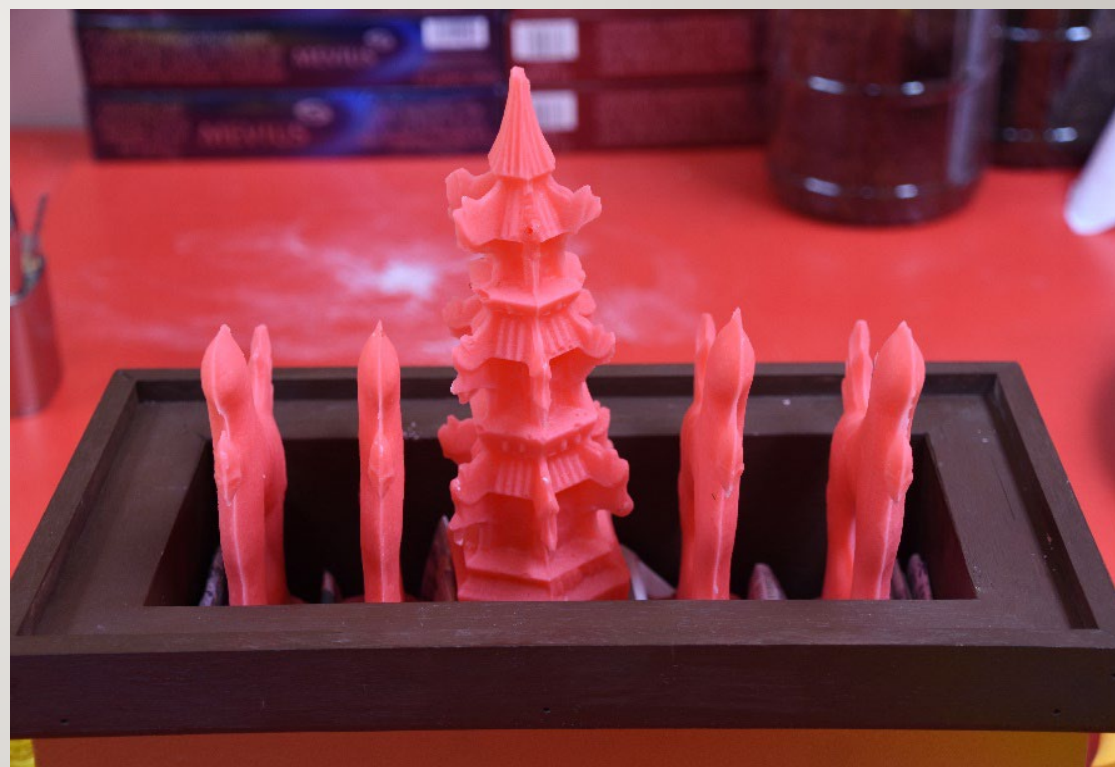
由於塔在宗教中象徵神聖，也使得塔常被視為是一種不同凡俗的聖物形象或概念，甚至逐漸跳脫建築以及與佛教共生關係的框架，進而與世俗的生活與文化連結，而衍生多元的樣貌，包括後來的各式塔狀祭品，如糕塔、壽桃塔、罐頭塔等，皆是源自塔矗立筆直、層層累疊的外形而廣泛化的聯想。





民間更有將祭品直接製成塔狀，如「糖塔」，多見於拜天公、神明會祭祀或建醮慶典，為表隆重才會出現的祭祀大禮，有表至高的敬意，以祈吉祥，並藉由高聳外觀，意喻虔誠之心可上達天聽。

「梘」與「塔」異曲同工，外觀高聳，有佛法布施精神，也有溝通之意，象徵招引「好兄弟」前來接受布施祭品；而民間也普遍認為六角長柱狀的外觀，高聳矗立的形貌，有步步高升的好寓意。



## 2. 透過外在視覺與內在屬性等類比聯想

祭品作為祭祀時一種敬獻、交換的媒介或載體，被賦予各種意義而使用，並透過象徵符號向天地鬼神祈願或傳達思想，這些象徵符號往往是透過外在視覺與內在屬性等類比聯想，從而產生或形成一定的文化意義。

圓狀物 ➡ 圓滿

多籽的植物 ➡ 子孫繁衍

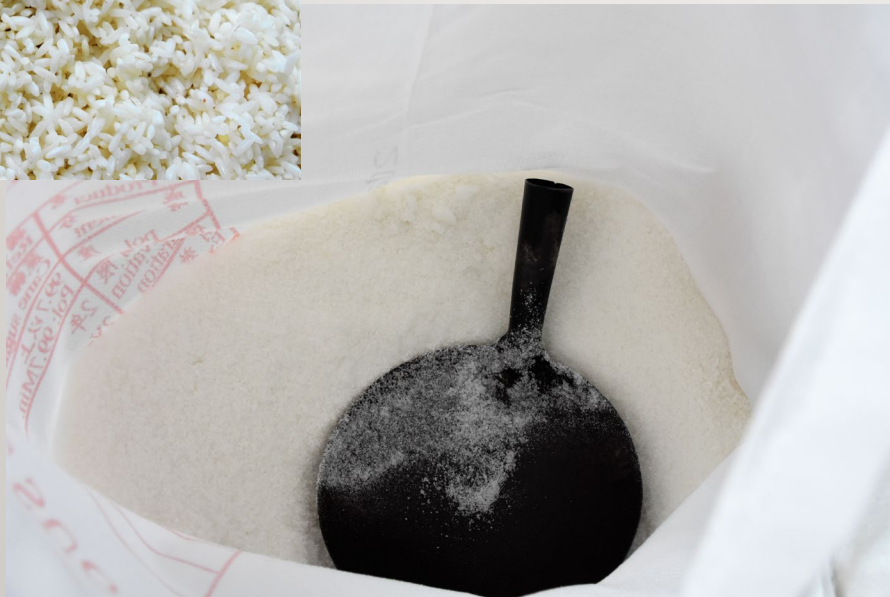
甜 ➡ 美好、成功

苦 ➡ 困頓、失敗





農曆7月普度的對象為孤魂餓鬼，其平日無祀，一年僅於7月能來人間享食，米飯為主食，本就是普度必備的祭品，而糯米熱量高，食後有飽足感，能抗飢餓，白糖同樣能增加熱量外，因其味道甘甜，既有享受的概念，亦有愉悅美好的象徵，以甜糯米製成的米糕招待，能讓終年受飢受苦的好兄弟，飽足度飢、味甘度苦，有吃飽甘甜之意。





# 米糕椗相關記載

▲迷信之言 臺南三郊組台。例年於七月普度。酒池肉林。踵事增華。爭勝盛況。十一日水仙宮正普。十四日鹿耳門附普。漢席牲醴粿品排三列。自內拜亭至外門。及前李勝興蘇萬利金永順三郊。米羔淺皆是一三石米各一淺。外泉郊秀峯郊及外五條街之福德爺。大小米羔計十餘淺。本年新任組合長遵風俗改良主旨。又值百物俱貴。正附普費用皆節儉。漢席只一列。米羔僅一淺。十四日三郊公共之米羔淺。正在豎上。忽爲倒下。壓着八歲之小孩致折一足。一般迷信者。遂言疊者三郊普度之翌早。則在水仙宮口施捨粿米。給與貧苦者。自邱滌哥爲之倡首停止。其後多不祥。今者節省經費。餓鬼之怒。致米羔淺壓倒小孩。是不祥朕兆。何迷信尙不破除乃爾。

▲盆祭稍殺 臺南市百六七十條街。例年自陰曆七月初至月尾。凡三十日間每日有數條街。舉行盂蘭盆祭。各店各戶。排列牲醴菓品。菜碗席棹。備極豐盛。第以外五條街而論。十一日爲水仙宮正普。十四日爲鹿耳門寄普。是日祭況。三郊李勝興蘇萬利金永順分三支筭。四五字號商行合一筭。祭品自宮內排出三川門口。三郊分三列。漢席各數百碗。宮前三臺米糕淺。皆石二。米酒池肉林。踵事增華。各爭盛況。向之三郊分三列者。本年合排於內拜亭亦是數百碗。向之石二米米糕淺者。本年則惟五六斗而已。其他內五條及各街亦是淡淡。最喜稍講衛生祭品少人贈答。惟此請親朋似爲較盛。然本俟越日物多腐敗。今皆改是夜。似無傷害云。

〈赤崁短訊 迷信之言〉（1918/08/30《臺灣日日新報》6版）報導中，不僅可看出舊時普度的盛況，以及米糕椗用量之多與椗桶之大；由米糕椗減量而招咎，致人受傷的說法，可推想米糕椗乃神鬼所喜愛的祭祀大禮，也顯見其受重視之程度。



戰後，瑞典學者施舟人（Kristofer Schipper）來臺南研究時，曾觀察到早年府城三郊在水仙宮前的普度情形。

在其〈老臺南的土地公會〉中提到，久享盛名的三郊彼此**競做糯米甜餠堆疊比高**，當時還有高出廟頂的甜餠柱，各郊的甜餠柱上都有題字，把該郊傳說中的創辦人列為施主。





當時三郊彼此製作米糕椴競相爭勝，甚至有以米糕椴的大小、數量多寡來論定普度規模，因此出現高出廟頂的米糕椴，並於米糕椴上題字。而如此情景也與業者所述，年大支的米糕椴往往高達一、二層樓，於普度後主家（廟宇或商號）再將之分給信徒或眾人食用，頗有「誇富宴」的意味，是極為吻合。





# 府城的中元普度

## 為什麼要普度？

7月舉行普度儀式，祭祀孤鬼  
鬼有所歸，乃不為厲

## 府城輪普習俗

府城地狹人稠、廟宇為數眾多，若全數集中於特定一日普度，不但市場無法供應大量的祭品，也難以延聘道士或法師，為使祭品的供應以及道士、誦經團等資源可分散提供，因而才形成「輪普」的制度。

戰後，民國52年（1963）臺灣省政府頒布〈臺灣省改善民間習俗辦法〉之第二條第一款規定：「農曆七月普度統一規定於農曆七月十五日舉行一次」，雖然受到政府推行「普度統一時間」政策影響，一度只在中元節當天舉行普度拜拜，不過因市場祭品與普度與人力等供需問題，後來又逐漸恢復舊時慣例。





## 府城普度現況

目前府城的普度從農曆7月1日開始，各境公廟輪流舉行，直到8月3日結束，且輪普不但有先後順序性，隱約還有方向性，如某幾條街或某區域皆集中於某日普度，或按角頭輪普，如此一整個月幾乎不熄火。





## 市場普度（菜市仔普）

市場攤商們為祈求平安順遂、生意興隆，多半也會舉行普度，稱作「菜市仔普」或「市仔普」。多於農曆8月時才舉行普度，日期則多於16日，因隔日（17日）正好為各大市場休市時間，也使攤商得以在忙完普度後稍事喘息一天。





## 特色

普度當天，由廟方或信眾準備豐盛的祭品供「好兄弟」享用，期望好兄弟在飽餐一頓後，不會滯留境內作祟，使轄境平安。

相較於臺灣其他地區的普度通常集中於一天，府城的分區（境）輪普，時間長達一個多月，不但保留傳統舊俗，讓資源得以平均分配；藉由普度儀式讓「好兄弟」盡情享受民間的奉祀，大飽口福，也落實了宗教信仰悲天憫人的精神與意義，而這樣輪普的傳統，也成為足具地方特色的民俗文化。





# 中元普度的祭品及其意涵

## 祭品/禮物之下的交換與互惠

普度中的祭品作為媒介或載體，透過象徵符號向「好兄弟」傳達思想，也藉由祭品達到交換的手段，也就是透過祭品安撫、討好甚至賄賂好兄弟，使好兄弟不致作祟，民間得享安寧。

所以祭品的象徵意涵便顯得重要！！







## 食物類祭品

普度場中大部分皆為食物類祭品，從山珍海味、牲醴、熟食、糕餅粿粽、水果茶酒到各類零食無一不備，內容物多依各主辦廟宇而異，不過，大致上仍會包括下列祭品。





























## 普度碗

糕餅粿粽、牲醴、乾料等。府城內普度，少不了寓意吉祥的甜粿（高升）、鹹粿（好彩頭）、發粿（發財）、紅龜（福壽）、紅圓（圓滿）、鳳片、糕仔，以及佛手、佛包、以及米糕椪、三色粿等。



















### 甘蔗

- 有節，象徵步步高升
- 扁擔



### 龍眼

- 福圓，招來福氣
- 籃子、包袱
- 頭顱



### 芋頭

- 易繁殖，隱喻多子多孫
- 「食芋有好頭路」



### 嗜好物

- 交際、應酬與分享
- 孝敬意味，避免滋事

藉由祭品的形狀、屬性或諧音的類比，來滿足人們的理想與渴望；或將現實社會的形象，投射反映在另一個世界，也同時兼顧好兄弟的需求。



# 米糕粽與府城普度

## ➤ 原料產地優勢

稻米的主要種植地，加以日治時期嘉南大圳的灌溉，稻獲量提升，更使嘉南平原一躍成為臺灣最大的米倉，臺南自早也是米穀加工集散地，如早年府城內就有石舂臼、米街、粗糠崎等許多與米相關的地名。

自荷治時期臺灣開始製糖，歷經明鄭、清領時期經營，至清光緒全臺1200多座糖廍中，有八成位於臺南，此從相關舊地名可窺知（後廍、舊廍、寮子廍）。日治時期引進新式製糖，糖業更加蓬勃興盛，成為當時臺灣重要的產業。

米、糖等經濟作物的大宗與原始產地，加上城內又有糖郊、糖商、米商所帶來的原料取得便利性以及成本優勢，使得臺南府城有製作發展米食與糕餅點心的絕佳條件。





## ➤ 政經中心，富商巨賈與世家大族有能力製作

早年物資不豐，以糯米與糖製成的米糕梘族，為當時首善之都、富庶之地，相對而言也才有能力去製作米糕梘。

## ➤ 藉米糕梘競比實力，蔚成風氣

普度一年一度，建醮普度更是數年才舉辦一次，有能者或信徒莫不在此時備辦豐盛祭品，尤其宮廟的值年爐主與頭家，多以擲筊方式請示神意擇選，獲選者通常倍感殊榮，也藉此難得的機會展現自己的虔誠與財力，甚至會在祭品上巧用心思，相互較勁。

早年的祭品不若今日五花八門，米糕梘因食材黏稠的特性，能夠在普度時動輒數十斤以至百斤的製作，且高聳矗立受人矚目，是普度場中很直觀性的物品，自然成為信徒、主事者互別苗頭或宮廟或宮廟營造普度場氣勢的祭品，並以此競比實力，甚至蔚成風氣。

從早年的米糕梘，到今日的鮑魚龍蝦、看牲看桌、洋酒古玩等，普度場中競比、彰顯面子的現象始終不變。



「普度看場面，就看米糕梘」



## ➤ 分贈背後的人際交陪與施食普度眾生

米糕存於祭祀過後，也是廟方或敬獻者等用來致贈給信徒，或施食的物品。

如此餽贈或分食，除象徵庇佑平安外，其背後也隱含了人際交陪與人情流動，反映出宮廟與信徒、爐主與信眾間的關係與連結，成為普度祭典中社交情誼的載體。

此外，早年普度場總聚集許多乞丐流民，等待分食普度過後的祭品，米糖物稀為貴，卻是普度必備與能獲得飽足的食物，除了饗宴無形的好兄弟，分食給這些乞丐流民，也有從無形到有形，普度眾生的概念。



李青純提供



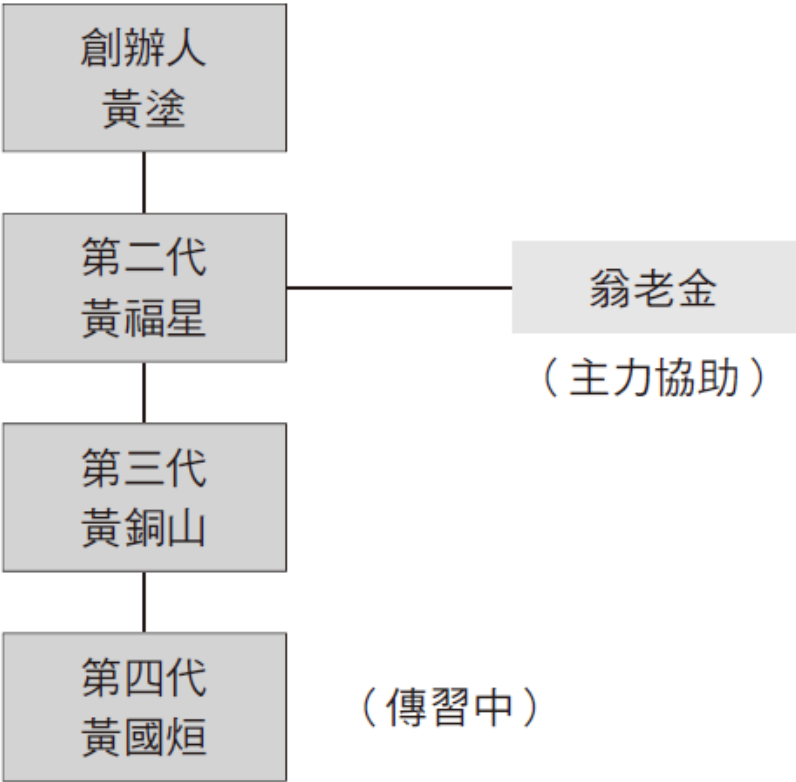
# 米糕椪業者~普濟殿前黃家米糕椪

地 址：臺南市中西區普濟街 84 號

電 話：06-2281992 / 0912126047

啟業年代：約日治時期（1918 以前）<sup>1</sup>

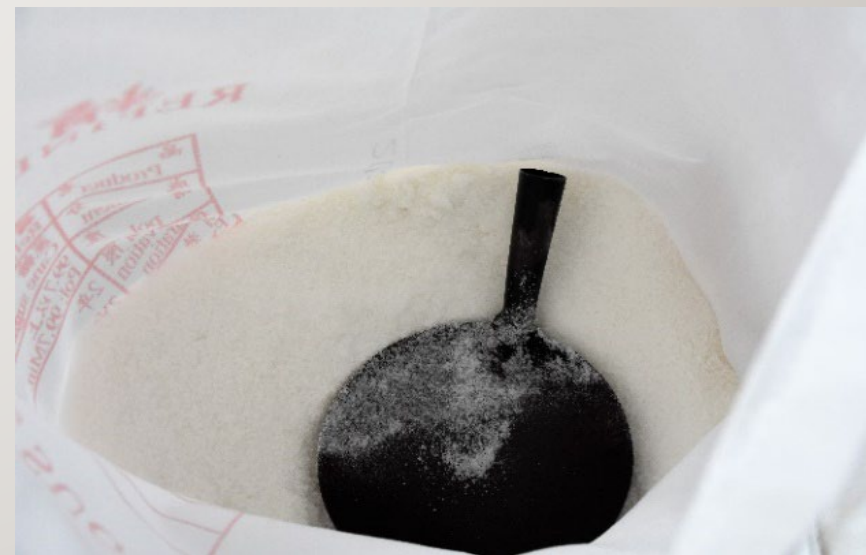
傳承表：



由										事										所										現									
臺南州臺南市永樂町一丁目七十五番地										臺南州臺南市永樂町一丁目七十五番地										臺南州臺南市永樂町一丁目七十五番地										臺南州臺南市永樂町一丁目七十五番地									
黃生叔父昭和四年八月二十七日分										黃生叔父昭和四年八月二十七日分										黃生叔父昭和四年八月二十七日分										黃生叔父昭和四年八月二十七日分									
足										種										族										種									
痘										種										具										不									
福										福										福										福									
主										主										主										主									
月生										姓名										職榮										親別									
昭和五年七月										黃										欽良物行商										黃									
分戶										黃										黃										黃									
昭										昭										昭										昭									
和										和										和										和									
四										四										四										四									
年										年										年										年									
八										八										八										八									
月										月										月										月									
二										二										二										二									
七										七										七										七									
日										日										日										日									
分										分										分										分									
戶										戶										戶										戶									
主										主										主										主									
父										父										父										父									
黃										黃										黃										黃									
護										護										護										護									
次										次										次										次									
男										男										男										男									
別										別										別										別									
生										生										生										生									
出										出										出										出									
次										次										次										次									
男										男										男										男									



# 米糕粽的原料





# 普濟殿前黃家米糕枋製程

洗米、浸米





# 炊米







煮糖





## 組樽桶





## 組好的栓桶





拌米





# 填充





# 密閉封存







## 立柁





# 開柩









## 後續清洗







李青純提供



# 老靈魂，新生命—轉變與創新

推廣+行銷  
紀錄片喚醒米糕椪的文化魂







米糕梅 - 府城普濟殿前黃家

@goodmicomico

首頁

貼文

評論

影片

相片

關於

社群

建立粉絲專頁

追蹤中

分享

儲存



發送訊息



米糕梅 - 府城普濟殿前黃家

19小時 · 🌐

20190827

真的是太感謝 🙏🙏🙏🙏

咱們台南市的大家長 黃偉哲市長 🙏

為咱們【黃家米糕梅】推廣拍片～…… 更多



114,936 次觀看

黃偉哲

21小時 · 🌐

#米糕梅

#府城百年甜滋味

#台南無形文化資產

以前那個年代，糖與米是昂貴的食物，只有特殊活動的時候，才有可能吃到，也只有特殊活動，才會入府城 🙏

…… 更多

👍 說這專頁讚



與朋友或社團一同觀賞影片

舉辦影片趴

讚或在這裡打過卡



📍 171 次打卡

關於

查看全部



📍 700—53 台南市 (1.68 km)

台南市中西區普濟街84號

規劃路線

☎ 0912 126 047

🕒 平均回覆時間：幾小時內  
發送訊息

📁 食品與飲料公司

✎ 編輯建議



粉絲專頁資訊透明度

顯示更多

Facebook 會顯示資訊來協助你更深入瞭解粉絲專頁的用途。你可以查看內容管理和發佈者所採取的動作。

📅 粉絲專頁建立時間 - 2014年7月25日

中文(台灣) · English (US) · Español ·  
Português (Brasil) · Français (France)



隱私權政策 · 使用條款 · 廣告 · Ad Choices ·  
Cookie · 更多

Facebook © 2019

我們有  
粉絲專頁囉！



請幫我們 👍 讚



米糕梅 - 府城普濟殿前黃家





106年  
08.28.  
09.02.  
國立臺灣大學  
文理學院106教室  
臺南中心社區服務中心二樓3號

# 臺南普度文化面面觀

2017年臺灣文化大學  
歲時課程

**招生對象及名額**

1. 招生對象：
  - (1) 臺南地區以上對臺灣文化歷史有興趣之民眾。
  - (2) 招生名額：
    - 以招收60人為原則，未定額人不保證。
  - (3) 報名日期：
    - 即日起至2017年8月4日(週五)。

**研習費用**

研習費300元(用於全日研習講座及研習午餐費)；  
報名費50元(含研習午餐及研習午餐)；(工作不內以研習午餐)；  
以郵局匯票或現金方式繳納。  
73648 臺南市鹽埕區中正路23號3樓  
(文化局文化服務科)  
逾期不予受理(報名費)逾期恕不退還。

**報名辦法**

1. 報名方式：至臺南文化大學報名處報名。
2. 報名地點：臺南文化大學文化服務科(臺南)  
電話：(06) 632-4453  
Email: ccs@original.tainan.gov.tw

臺南市府 臺南市府文化局 國立臺灣大學臺南研究中心 南臺灣人文社會科學研究中心 安平臺灣館 臺南府

## 積極參與各種活動

國立臺灣大學社會責任推動中心 | 文化底蘊的在地創生與傳播 | 附屬 5月

### 廟埕傳講米糕粽 2018

記憶·技藝——功夫傳承——傳統小吃篇

老臺南人記憶的滋味

米糕粽

07月 | 07-20(五) 19:00-21:00  
廟埕傳講米糕粽/講師：黃崑山師傅

11月 | 11-03(六) 14:00-18:00  
米糕粽全製古法製作展演/講師：黃崑山師傅  
米糕粽與蕃豆的應節品試食/共展：蕃豆大可

現場免費報名 聯絡人：黃先生 聯絡電話：0988-763-360

QR Code

活動單位：臺南市府 臺南市府文化局 國立臺灣大學臺南研究中心 南臺灣人文社會科學研究中心 安平臺灣館 臺南府

主辦單位：國立臺灣大學社會責任推動中心 臺南文化大學 臺南文化大學文化服務科 臺南文化大學文化服務科 臺南文化大學文化服務科

協辦單位：臺南市府 臺南市府文化局 國立臺灣大學臺南研究中心 南臺灣人文社會科學研究中心 安平臺灣館 臺南府

臺南市府 臺南市府文化局 國立臺灣大學臺南研究中心 南臺灣人文社會科學研究中心 安平臺灣館 臺南府



## 從小學到大學的參與





## 學子創意







老靈魂，新生命  
從供桌上走入尋常







米糕粽雖然是傳統...  
卻非食古不化的老東西



埋頭努力，也昂首跨步，跳出框架



# 米糕椪的文化資產特色與價值

米糕椪歷時悠久，具獨特性與在地性，且與地方社會緊密連結。

## ➤ 歷時逾百年，依舊「活的」文化

遲至日大正7年（1918），米糕椪便已普遍於普度場合中所使用，其技藝歷時逾百年，有其歷史性，且目前仍有從業者在製作，於普度祭典中也廣為府城民眾所使用，具有文化意義與社會功能，並在傳承中受時代環境與群體交互影響，呈現持續累積與發展的軌跡，可謂活的文化。

## ➤ 富庶繁榮、產地優勢，米糕椪成為府城特有祭品，深具地方性與獨特性

府城曾為臺灣的政經中心，富商巨賈與世家大族多，加上重祭祀、普度之風亦盛，使得米糕椪有絕佳的發展條件。而後由舊城區逐漸擴散至周邊的安平、南區，再向外逐步拓展至鄰近的新市、安定、西港等鄉鎮，對臺南的祭祀與祭品使用慣俗產生一定的影響。

目前，米糕椪的使用仍以臺南地區為主要場域，其他地區則極為罕見，反映出鮮明的地方性，且目前確知全臺僅兩家業者為專業製作與大量供應，亦見其獨特性。





## ➤ 具有高度象徵意涵的祭品，與普度文化連結深厚

米糕椪為臺南府城普度時必備的祭品，展現傳統米食在民俗信仰儀式中的重要性，同時也透過手作技藝與身體勞動的實踐，來體現對天地鬼神的虔敬。

糯米與白糖皆是早年物資不豐年代裡珍貴的食材，以甜糯米製成的米糕椪為普度祭祀必備之禮，有表隆重與至高的敬意外，以此款待平日無祀、一年僅一度能來人間享食的好兄弟，也能讓終年受飢苦的好兄弟飽足度飢、味甘度苦，吃飽甘甜。

而於普度場後的分贈或施食，讓米糕椪成為普度祭典中社交情誼的載體，也突顯普度眾生（無形或有形）的意涵，與普度文化有極為深刻的連結。



李青純提供



## ➤ 廟埕文化的展現，人與地方交融出的集體記憶與情感

米糕椪與民間信仰的淵源深厚，製作時的人力器具龐多，需要極大的場地，早年多於空曠的廟前製作，儼然是廟埕文化最真實的展現。

而往昔需求量大，每逢普度旺季，兩家業者便會動員許多人力，長期下來，無論對從業者或地方居民皆醞釀出深厚的情感，也形成人與地方交融出的集體記憶。



## ➤ 秉承傳統製作工法與技術，有高度意願維護與傳承技藝

就技藝傳承而言，目前製作仍延續上一代的工法與技術，且業者對其自身的技藝高度投入並持續自主、自發參與，在知識、技術與文化表現形式，有著充分的了解，亦有心傳承，且具協助推動該登錄項目保存維護工作的能力與意願。

米糕椪不僅是一種米食祭品，也集結府城的地方特色，反映出當地過去的富庶繁榮、產業概況與普度文化，具體而微展現在其中。建議相關部門應將此特殊獨到的技藝優先審議列入無形文化資產，或擴大結合府城特殊的普度文化、祭儀與祭品提送審議委員會進行登錄審議，並展開影像紀錄，同時輔導業者進行技術與相關器具之維護保存，俾以永續保存此珍貴的文化資產。







## 從8歲玩到88歲，全齡參與的文資活動





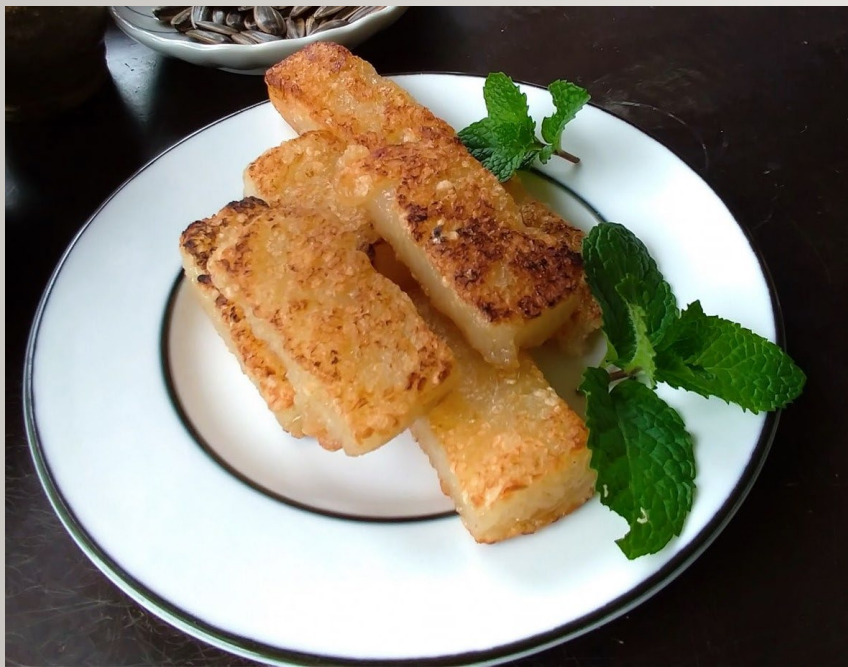








文化資產要在生活實踐  
美味佳餚  
你，想怎麼吃...





準備動手！  
開始做龜龜囉！