

打新丁板

劉玉蕉

曩昔農業時代，男人是家中的主心骨，晨起耕作田園，除肩負養家活口重責外，族中大小事的決斷亦有絕對的參與權，也因此造就了重男輕女的普遍現象，而「出丁(添丁)」也就視為家族的首重事。從娶親開始，一連串的祝福語、吉祥話，無不繞著生兒子、生孫子轉，希望能多子多孫。一旦願望成真，酬神時也就特真誠、特歡喜，歡喜之餘亦希望與親戚朋友、左鄰右舍分享喜悅，如何分享？酬神祭品之一的「紅龜板」即是喜慶的代表，而此「紅龜板」因被賦予特殊之涵義，爾後即稱「新丁板」。

客家人重情義，一家之事亦眾人之事，一家喜眾人亦樂，因而衍生出各地大同小異、將「新丁板」分與莊中親友分享福氣的民俗活動。就以東勢地區的「新丁板會」(簡稱新丁會)為例。會員身分不限，或親戚、或朋友但凡想湊熱鬧，均可繳費入會，無利益掛勾，純屬互助會性質。「新丁板會」實質意義在於每年元宵節當日，若前一年度會員有新添丁者，遑論是孫子或曾孫抑或家有新婚者，就要「打新丁板」(做紅龜板)叩謝神恩。早期以老百姓的守護神土地公為主，現今帶入文化性質後各廟宇紛紛跟進，儼然已成為東勢山城之文化特色。

喜悅之情、攀比之心，東勢「新丁板會」歷經百年歷史，會員所做的「新丁板」漸漸朝比大、比重走，趣味之餘則發展出新丁板的「鬥板」比賽。元宵節當日評比，最重的「新丁板」，將得到「新丁會」的賞金，此稱為「公賞」，另外親戚朋友湊熱鬧亦會包紅包打賞，所賞則稱為「私賞」。因賞金優渥，故年年「大板」重量屢屢刷新紀錄，至今已累至有 120 斤的紀錄。

有祝福意味、情義成分的東勢「大板」，敬拜神明過後，亮堂堂擺在廟堂前供大眾觀賞，元宵節是夜尾聲，有些「新丁會」會員會將喜慶與大眾分享，切「新丁板」又是另一高潮，軟 QQ 的板，飽滿的花豆餡，是幸福、甜蜜的味道！據「打新丁板」的老師傅言，板要好

吃，功夫需到位，從挑選糯米起，又或者是否加入適量在來米或蓬萊米，每個師傅皆有其獨門秘方，而磨漿、脫去漿中水分、「大紅（紅花米）」食用染色劑的多寡，到粢團蒸熟，所製的粢是否吸引人、好吃，每一步驟都至關重要。東勢「大粢」一般用花豆餡，煮爛的花豆去水加糖輾壓成泥，包入蒸熟的粢團中。龜形模具先刷滿麻油或其他食用油，包餡的粢團置入模中，平均鋪滿模具後壓入，鎖上底板使粢團成龜形，待翻轉正面，除去模具，至此油光透亮的大粢，展現於眾人眼前。

「看大粢」是東勢山城人甚有意義民俗活動，除了顯現民俗文化的內涵外，更具有濃厚的是鄉土情懷。