



11. 嫁喜禮餅製作技藝

11.1 項目簡介

嫁喜禮餅，又稱“嫁女餅”，作為粵式傳統餅食之一，其製作方式雖然與其他傳統餅食相若，但嫁喜禮餅在婚嫁儀式之中具有特別含意，是我國傳統婚慶禮儀的重要組成部份。

粵地民間有一種說法，認為“嫁喜禮餅”的起源與劉備有關。相傳三國時期，孫權為了能夠“討”回荊州，便假稱願意將胞妹孫尚香嫁給劉備為妻。諸葛亮決定將計就計，與劉備商量先製作一種應景禮品送到吳地，將劉備要與孫權妹妹成親之事告之天下，以便假戲真做。當時，有一位做了大半輩子糖食點心的老師傅，迅速做出了一萬枚同時具有龍鳳圖案的酥脆甜餅，寓意龍鳳呈祥、花好月圓。劉備令趙雲帶領了五百名士兵派送到吳地免費發放，並以歌謠“劉備東吳來成親，龍鳳喜餅是媒證”伴之傳唱，喜訊很快就傳開，劉備最終娶得美人歸。¹自此，印有“龍”“鳳”圖案的禮餅，便成為了男女婚嫁之時不可或缺的至上禮品，在我國東南沿海一帶甚至有“禮餅方為禮，其他不為禮”²的說法。

嫁喜禮餅製作包括和麵團、製作搓皮、製餡、包餡、秤分量、蓋印和入焗爐等工序，作為婚嫁儀式用品，其頗為講究不同的顏色以及餅內所使用的餡料等均有不同含義，例如印有龍鳳圖案的龍鳳餅（俗稱餅頭），通常是在雙方家長商定婚期之後由男家準備，在“過大禮”（下聘禮）時送去女家，女家回禮一對給男家以備在上頭儀式時拜祖先用（該對餅一般不食用），其餘的嫁喜禮餅由女家派送給親朋好友，並以此宣佈婚嫁喜訊。

嫁喜禮餅一般可自行按親友數量預備，派發親友的嫁女餅一定是雙數，寓意成雙成對。傳統的嫁喜禮餅以紅綾酥、黃綾酥、白綾酥、橙綾酥等“四件頭”最為常見，“綾”原指古時綾、羅、綢、緞等豪華衣料，其中尤以“綾”最為名貴。嫁喜禮餅以“綾酥”為名，寓意榮華富貴、喜慶吉祥。“紅綾酥”多以紅豆蓉作餡，紅皮紅餡，寓意喜慶紅旺（旺

¹ 劉常明主編：《中華美食傳說與烹飪》，北京：農村讀物出版社 2001 年版，第 173-174 頁。

² 馬建東，溫端政編：《諺語辭海》，上海：上海辭書出版社 2017 年版，第 551 頁。

夫)；“黃綾酥”多以豆蓉或蛋黃作餡，寓意尊貴；“白綾酥”多以冰糖或五仁作餡，寓意貞潔；“橙綾酥”多以豆沙或椰絲作餡，寓意婚後生活恩愛綿甜。此外，寓意夫妻和合的“合桃酥”、寓意開枝散葉的“皮蛋酥”、寓意早生貴子的“核桃花生酥”、寓意賢妻良母的“老婆餅”以及近來深受年輕人喜愛的各式西點蛋糕等，也常作為嫁喜禮餅所選。

11.2 存續狀況

本澳傳統的華人婚禮，至今仍保持著“三書六禮”的傳統婚嫁習俗。“三書”即聘書(提親書)、禮書(禮單)和迎書(結婚證書)，“六禮”即納采(媒人說親)、問名(雙方家人面談)、納吉(訂婚)、納徵(下聘禮)、請期(商定婚期)和迎親(舉辦婚禮)。在該傳統婚俗的“禮書”(禮單)和“納徵”(下聘禮)兩個環節之中，除了要商定結婚日期、禮金數目、酒宴席數等，還要商定嫁喜禮餅的類別和數目。

當下，雖然本澳男女青年的婚禮形式正在發生著與時俱進的變化，但中式傳統婚俗的主要部分仍然存在，嫁喜禮餅仍是本澳民眾在婚嫁之時最為講究、重要和基本的嫁喜物品，而部份老店依然堅持以傳統的、手工的製作方式製作嫁喜禮餅，社會需求穩定且製作技藝傳承狀況良好。

11.3 價值陳述

嫁喜禮餅及其作為禮儀用品的製作技藝，是中華飲食文化、婚俗文化和禮儀文化在本澳一脈相承的重要體現。嫁喜禮餅的種類繁多，其製作技法精湛，而隨著時間的推移，這個行業也經歷了變遷和發展，研究嫁喜禮餅製作技藝，對於深入了解及研究本澳的婚俗禮儀，具有重要的文化價值。

11.4 項目列入名錄建議

基於以上價值陳述，嫁喜禮餅製作技藝符合第 11/2013 號法律《文化遺產保護法》第 79 條第 1 款及第 2 款的規定，以及基本符合第 85/2022 號社會文化司司長批示《非物質文化遺產的管理指引》第 8 條列入名錄標準中下列 4 項標準：

- (1) 體現澳門的傳統文化，尤其是具有重要的歷史、文學、藝術、科學、技術或工藝價值；
- (2) 在一定群體或區域內世代相傳，具有較長的傳承歷史和清晰的傳承脈絡，並以活態形式存在；
- (3) 項目具有鮮明的族群或地區特色，或能顯示澳門社會生活的文化特色，且為其中的典型，在澳門特別行政區具有較大的社會影響力；
- (4) 具有維繫社區關係的作用，為社區或群體提供認同感和持續感，並具有促進社會和諧和可持續發展的作用。

故此，建議將“嫁喜禮餅製作技藝”列入澳門《非物質文化遺產名錄》。

11.5 項目圖片



圖 1
開粉。



圖 2
製作餅皮。



圖 3
製作餡料。



圖 4
不同種類的嫁喜禮餅需搭配不同的餡料。



圖 5
製作“綾酥”。



圖 6
將“綾酥”的餡料包入餅皮。



圖 7
合桃酥入籠。



圖 8
合桃酥刷漿。



圖 9
合桃酥烤制。



圖 10
龍鳳餅。

圖片資料來源

圖 1-10

澳門特別行政區政府文化局提供。