檔　　號：
保存年限：

臺南市政府文化局　公告

發文日期：中華民國115年7月1日
發文字號：南市文資字第1150982751A號
附件：公告表

裝

主旨：新增公告登錄「米糕椏製作技術」為本市文化資產保存技術，並認定「黃銅山」及「黃太郎」為該保存技術保存者。

依據：

一、《文化資產保存法》第96條。

二、《文化資產保存技術及保存者登錄認定廢止審查辦法》第2、4、5、7條規定。

三、115年5月21日臺南市傳統工藝暨文化資產保存技術及保存者審議會115年第1次會議決議。

訂

公告事項：

一、詳如公告表。

二、本案公告日期為30日，依據《文化資產保存法》第9條第2項及《訴願法》第1條規定，對於本案行政處分如有不服，得依《訴願法》第14條第1項及第58條規定，自行政處分到達或公告期滿之次日起30日內，繕具訴願書逕送原處分機關臺南市政府文化局（臺南市安平區永華路二段6號），由原處分機關向訴願管轄機關（臺南市政府）提起訴願；另依《訴願法》第14條第3項規定，訴願之提起以臺南市政府文化局收受訴願書之日期為準，非郵寄日，為免郵遞延誤，請提早送件，以維權益。

線

局長黃雅玲

登錄文化資產保存技術及認定保存者公告表

主管機關	名稱：臺南市政府 聯絡單位：臺南市文化資產管理處 聯絡電話：06-2213569 聯絡地址：臺南市中西區中正路 5 巷 1 號
保存技術名稱	米糕椪製作技術
保存技術對應之文化資產分類	□古蹟 □歷史建築 □紀念建築 □聚落建築群 □考古遺址 □史蹟 □文化景觀 □古物 □傳統表演藝術 □傳統工藝 □口述傳統 ■民俗 □傳統知識與實踐
保存技術對應之文化資產個案	「米糕椪」係臺南市登錄民俗「安平鎮城隍廟公普」、「安平靈濟殿孤棚祭」、「鹿耳門聖母廟土城仔香」等普度、醮典中不可或缺之祭品；該項祭品需由專業的米糕椪製作師傅製成，「米糕椪製作技術」實為無形文化資產實踐中不可或缺物件製作、修復之傳統技術，其技術具一定專業性，對表現臺南府城民俗祭典之價值具顯著作用。
保存技術描述	1. 米糕椪為臺南府城普度或醮典特有的祭品，僅見於臺南府城及其後來拓展的周邊地區，具獨特性與在地性；其與民間信仰、祭祀活動緊密連結，不僅具有高度象徵意涵，於普度祭典中也是社交情誼的載體，兼具文化意義與社會功能，也使得米糕椪在普度場合中建立不可取代性。此外，米糕椪的文化與技藝逾百年，目前於普度祭典中仍為府城民眾所使用，深受民間高度認同，並在傳承中持續累積與發展的軌跡，既有歷史性也有歷時性，可謂活的文化。 2. 米糕椪是將甜糯米放入上寬下窄的椪桶中壓製而成的食品，其製程包括洗米、浸米、炊米、煮糖、拌米，初步製成甜米糕後，趁熱將米糕裝填入事先以 6 片椪板依序組成六角柱狀的椪桶中，並重力向下壓實，利用椪桶密封的特性塑形，再將封存的米糕椪靜置 1 至 2 日，緩速冷卻也讓米糕慢慢熟成變紮實。待 1、2 日米糕熟成後，再開椪拆板，進行分切與包裝。米糕椪從前置的米糖選擇、組合椪桶，到逐步製作以至後續清洗，製作過程不僅耗時費力，更需要師傅的多年經驗判斷，如米糖蒸煮的火候溫度、攪拌時得聞聲辨識、裝填的手法與時間拿捏……等，必須精準掌握每道工序才能完成。也透過從業師傅手作技藝與身體勞動的實踐，來體現對天地鬼神的虔敬。 3. 目前普濟殿前黃家與安南區黃家等兩家可能是臺南僅存的製作者，具稀有性。儘管目前二位師傅仍可常態

		性製作，然而隨著老輩師傅日漸凋零，未來能夠全程純熟製作者將愈來愈少，恐將面臨技藝斷層。
保存者或保存團體之基本資料	姓名（團體名稱）	黃銅山
	別名（團體簡稱）	
	出生年（成立/立案年度）	1952 年 5 月 9 日
	所在地	臺南市中西區
其他法定身分及文號		
保存技術登錄基準		□有形文化資產之保存、修復、維護等工作不可或缺之傳統技術。 ■無形文化資產實踐中不可或缺物件製作、修復之傳統技術；其技術具有一定專業性、針對特定無形文化資產之實踐所發展，並對表現該無形文化資產價值具有顯著作用。 □前二款傳統技術操作上必要工具之製作修理、或材料之生產製造之傳統技術及知識。
保存技術登錄理由		日治時期相關文獻已記載，「米糕椏」普遍見於臺南府城地區普度、建醮等宗教儀式，為府城具地方特色之重要祭祀供品。米糕椏通常以六塊椏板組構而成，形制高聳如塔，高度可達一至二丈，民間視其為連結天地之「天柱」，寓有虔誠敬天、誠心上達天聽之意，為普度儀式中不可或缺之祭品。 「米糕椏」亦為本市登錄民俗「安平鎮城隍廟公普」及「安平靈濟殿孤棚祭」、「鹿耳門聖母廟土城仔香」中重要之普度、醮典祭品。「米糕椏製作技術」涉及椏板組構、米糕堆疊、整體造形控制與祭儀陳設等專業知識，屬於無形文化資產實踐過程中不可或缺之傳統物件製作技術。其保存與傳承，對延續臺南府城普度文化、維繫地方民俗祭典之完整性與文化價值，具有顯著意義。
保存者認定基準		保存技術保存者之認定，應同意將該技術保存、傳承及公開，並符合下列各款條件： 一、充分掌握該項保存技術所需相關知識及執行程序。 二、正確體現、執行該項保存技術之能力。 三、傳習該項保存技術之溝通及輔導能力。

	保存者為團體者，其認定除前項基準外，並應符合下列各款條件： 一、設有代表人或管理人者。 二、以操作該保存技術為團體之主要活動。
保存者認定理由	1. 普濟殿前黃家米糕椏製作技術，始於第一代黃塗（1882－1961）經營米食炊粿生意，並逐漸發展出米糕椏製作。其後經第二代黃福星（1919－1998）持續精進，逐步邁向專業化經營。黃銅山為第三代負責人，完整承襲家族逾百年之米糕椏製作知識與技藝，從選米、浸米、傳統炊斗炊蒸、煮糖、拌合，到入椏、壓實、靜置熟成等工序，均能充分掌握該項保存技術所需之知識內涵與執行程序。 2. 黃銅山熟稔米糕椏製作知識，所用椏板、炊斗等器具多承自前兩代，並遵循古法、保留傳統製程，足見其具備正確體現與執行該項保存技術之能力。 3. 黃銅山對技藝傳承展現積極態度與高度意願，目前家族第四代已投入學習，顯示其具備傳授、溝通及輔導之能力，有助於該項保存技術之延續與傳承。
登錄及認定法令依據	1. 「文化資產保存法」第 96 條。 2. 「文化資產保存技術及保存者登錄認定廢止審查辦法」第 2 條第 1 項第 2 款暨第 4 條第 1 項各款。
公告日期及文號	115 年 7 月 1 日南市文資字第 1150982751A 號

填表說明：

1. 請務必全部填寫（其他法定身分及文號若無則免填）。
2. 在運用時得依實際需要延長各欄位及增加內容，但請依 A4 規格紙張為準。
3. 保存者或保存團體之基本資料一欄，依保存者為個人或團體填寫。
4. 本表建議附於公告文後。