

台灣民俗藝術報告

第二組

~~粽子大不同~~

指導老師：林明德

學生：江岱容	s921252	外文二
張尹甄	s921204	外文二
李天文	s921236	外文二
陳燕妃	s921220	外文二
林以專	s2903128	企管四

工作分配：

收集資料：林以專

整理資料：江岱容

編輯與統合資料：張尹甄 陳燕妃

校稿：李天文

壹、前言:

台灣人有一句俗諺:「食過五月粽,寒衣可入櫃;不食五月粽,寒衣不敢送。」端午節將近,台灣各地必定會掀起一股粽子風。雖說端午節必吃粽子,可是一般人不曾察覺粽子蘊含各地的風俗特色,所以本小組決定研究台灣北中南各地粽子的差異及特色,從此研究可以更了解各地不同民俗對食物的影響,因而創造出不同傳統小吃風味。

我們採用的研究方法是尋找台灣北中南三地最具特色的粽子專賣店。從三家粽子的做法,粽葉與材料作出比較,從而得知北中南地區人民食用口味的不同,也因而了解台灣雖小,但從小吃上,便能觀察出反應在食物上,各地民俗彼此互相影響所造成的差異與融合。

我們以北部的劉家肉粽 中部的錦坤飯店和南部的郭家肉粽為研究對象。

貳、北部粽 -- 劉家肉粽

劉家肉粽創立於民國六十二年,位於北縣石門鄉,為專業的肉粽專賣店。劉家肉粽以北部粽為主--糯米與配料先經炒過,菜脯瘦肉的肉餡與香Q口感的糯米,吃起來口感極佳!

在石門鄉賣了快三十年肉粽,並打出了名號的劉家肉粽,堪稱石門鄉肉粽之祖。在當年,老闆劉國勝在"十八王公廟"前擺攤,以賣肉粽為主,並打響

" 劉家肉粽 " 的 名號。 十多年前，老闆在石門市區的中央路開店，正式掛起 " 劉家肉粽 " 的招牌。

平均一天要賣出一萬多個粽子的劉家肉粽，目前賣出的種類有小肉粽、大肉粽、蛋黃粽、滿漢粽等，早期在石門洞賣的便是小肉粽，但在遊客反應太小、吃



不過癮的前提下，劉國勝便 開始進行其他種肉粽的組合，現在賣得最好的則是大肉粽，但因物美價廉，假日購買時，遊客竟還得排隊才能買得到呢。

劉國勝表示在其所賣的各種肉粽中，小肉粽的材料最簡便，除糯米之外便是瘦肉和蘿蔔乾，單買一個是十元，至於大肉粽的才料便多一點，除了糯米還包香菇、瘦肉、花生，單買一個的價錢是二十元，由於口味佳且較便利商店販售的便宜，因此不但外地來的遊客愛吃，連當地人也愛不釋手。

劉家肉粽由於每日需求量大，因此老闆請來十餘人，每天進行綁粽子、包粽子的工作，速度最快者十一秒便可包好一粒粽子，這樣的快手也令人嘆為觀止，至於這些員工則有些是大陸人或越南人，他們都 是鄰近漁民的妻子，在擔心她們會因無事可做而興起想家的念頭，因為家人才同意其至劉家肉粽幫忙，同時賺些錢來貼補家用。

肉粽製作過程: (摘自 http://www.techlife.com.tw/200406_49/main/catalog/page_2.html)



1. 先將粽葉及草繩洗淨後晾乾備用

2. 將圓糯米以清水沖洗後，浸泡約2小時後，再入蒸籠蒸煮約半小時

3. 將香菇放入鍋中燻香，再放入蘿蔔乾、熟花生一起拌炒後撈起備用

4. 瘦肉放入鍋中，拌炒至八分熟時再加入香菇、蘿蔔乾、熟花生等餡料一起拌炒，加入醬油、胡椒粉、五香粉等調味料調味

5. 將蒸好的糯米飯加入鍋中連同餡料一同拌炒，此時以小火慢慢拌炒，讓飯粒充分吸收餡料的醬汁，待飯粒顏色呈現漂亮的金黃色時，即可將拌炒好的粽子餡盛起備用

6. 將一張粽葉向下凹成錐狀，裝入粽子內餡，將上方粽葉蓋上，再將兩旁多餘粽葉向下摺，使粽子成型

7. 繫上草繩，再次放入蒸籠蒸約10分鐘，讓竹葉香散入粽子內餡裡，即可準備享用美食

示範：石門劉家肉粽

北部粽材料（以10人份為例）
孟宗竹粽葉、草繩（或綿繩）、五香粉（1小匙）、胡椒粉（1小匙）、醬油（3大匙）、圓糯米（1斤）、香菇、瘦肉（6兩）、熟花生（4兩）、蘿蔔乾（4兩）

參、中部粽--錦坤飯店

錦坤飯店的發源約在 40 多年前，當時彰化市極為熱鬧的銀宮戲院對面，王錦坤先生在戲院前擺起一個小攤，以大兒子的名字取為世宗飯店，民國 68 年戲院拆除，移到現址永福街，改為錦坤飯店，至今有 21 年。因為王錦坤所包的肉粽符合本地人的口味，有許多老主顧向他訂購肉粽。

肉粽製作過程:(摘自彰化縣飲食文化 P63)

主要材料是糯米、香菇、豬肉、蝦米、蔥頭、香料。

豬肉必須採用品質最好的胛心肉，因為後腿肉較澀，胛心肉較甜。他們肉粽的秘

訣是在香料，先將糯米炒香，將生豬肉浸醬油，再放入香料、蔥頭、蝦米、香菇，即可開始用台灣所產的竹葉包裹，粽子包好後，先水煮一個鐘頭，在取出掛在竹竿上，將水瀝乾。

肆、南部粽--郭家肉粽

記者郭盈甫 / 高雄報導

鹽埕區，昔日為日據時代的曬鹽場，鹽產量高居全台第一；到了 1912 年，日本人因為工商業需求，便填海造地，廢掉了鹽場，發展高雄港區，鹽埕區發展成當時高雄的工商心臟地帶。但是，因為地價高漲，各行各業往外發展、市政府東遷、地下街的大火等，讓鹽埕區發展陷入困境。

現在的鹽埕區雖然是高雄市人最少的行政區，不過最早發展的鹽埕區，擁有許多歷史悠久的小吃店。在鹽埕區復古味道很重的郭家肉粽，從民國 40 年開始賣肉粽，當時只是一個小小的臨時攤販。現在店面位於北



郭家肉粽內復古的電影牆

斗街上，有一面很出名的電影看板牆，在店內一角更擺設了許多古童玩與布袋戲偶。除了肉粽外，還有碗粿、四神湯這幾樣料理，料多實在；店內服務更是迅速，

不會讓客人等太久。客人宋依容表示，從報章雜誌上知道這家特別的店，騎了三十幾分鐘的車，只為了坐在店裡吃一餐。

本篇新聞文章來自中正 e 報；

本篇新聞文章的連結網址是：

<http://enews.ccu.edu.tw/article.php?storyid=242>

肉粽製作過程: (摘自 http://www.techlife.com.tw/200406_49/main/catalog/page_2.html)

1. 糯米、栗子、香菇、蝦米、花生、乾魷魚等乾貨在使用前，須以水浸泡約3~4小時，可以在包粽子的前一晚先行浸泡。其餘材料洗淨備用。



2. 取兩片粽葉相疊，葉幅較寬者在下。將粽葉折出錐形，如杓狀可以盛放米與材料



3. 取少許糯米與花生置於底部



4. 一一放進所有材料，擺放平均



5. 最後均勻舖上糯米



6. 將上方粽葉拉下蓋在糯米上方



7. 讓粽子成三角形，過長部分折齊



8. 最後用棉繩綁紮即可



9. 下滾水煮約3小時即完成

伍、結語:

從我們研究這三家店來看，北部和南部粽子口味大不同，北部粽味道較清淡，南部較重鹹味 這顯示出北部人和南部人的性格不同，根據石門劉家肉粽表示，對北部人來說，粽子米飯口感是否爽 Q、充份吸收餡汁原味，極其重要。這也是因為北部人的沉穩內斂，營造出肉香米 Q 的原味粽。因此，北部粽在米料的

選擇上必須特別注意。而北部粽餡料做法類似油飯，只是多了一道裹粽葉蒸煮的手續，好讓葉香充份進入餡料中，北部粽吃起來口中滿溢著濃濃的竹葉香與 QQ 的咬感，與南部粽綿密醇厚的口感大異其趣。相反地，南部人的熱情豪爽、飽滿，豐實了家鄉粽，南部人的口味偏鹹、偏油，卻也反映了南部人用料大膽、大方，同時可以看出陽光充足的南台灣土地上，生活的是熱情而直率的太陽之子。大部分人對於南部粽的印象是極為豐盛花樣多種，單單一個粽子就可能包到一斤重，材料從豬肉、香菇、花生、魷魚到栗子、蛋黃甚至鮑魚、干貝，充分反映南部人的豪氣大度。

根據我們研究歸結出幾點北部粽和南部粽的差異：

- 一、 粽葉：北部粽葉使用的是桂竹葉，南部則用月桃葉。
- 二、 米粒：北部粽米粒粒粒分明、拆開後比較會散開的。 南部粽米粒黏、拆開比較會聚一團的。
- 三、 煮法(北蒸南煮)：北部粽是將糯米炒熟後跟配料包起來後用蒸的，南部粽是生糯米跟配料包起來後用水煮。
- 四、 口感：北部粽吃起來比較 Q，南部粽吃起來比較軟。

統整北部和南部粽子的口味和做法後，我們發現中部粽子結合北部粽和南部粽的特色，以下幾點是我們歸類出中部粽子和北部粽或南部粽相同之處：

- 一、 粽葉：根據錦坤飯店的堅持，一定用台灣所產的竹葉，這一點和北部粽相

同。

二、 煮法: 中部粽是先將糯米炒熟後跟配料包起來先下水煮後再蒸，這一點結合北部和南部的煮法。

三、 口感: 中部粽吃起來軟軟的，和南部粽的口感較相近。

從這一點證明我們的研究動機和事實符合。各地民俗反映在小吃上，而各地小吃也顯示出不同地域人民習慣的融合，尤以中部地區受北部和南部地區影響為最深。更進一步的我們觀察出，單單以一種小吃就可以發現台灣民俗特色的多樣性，從而創造出獨特而多元的吃的藝術，此項藝術值得台灣人民細細品嚐與發揚。粽子也不再只是端午節的代名詞，而是台灣多元民俗的象徵。

陸、參考書目、網路資源、期刊論文:

1. 彰化縣飲食文化 - 林明德著 彰化縣文化局出版

2. 中正 e 報 - 記者: 郭盈甫 / 高雄報導

(<http://enews.ccu.edu.tw/article.php?storyid=242>)

3. 科技生活網站 - 文章 - 南粽北粽手牽手 農曆端午抵恩仇

(http://www.techlife.com.tw/200406_49/main/catalog/page_2.html)

4. 台灣日報 - 記者: 丁研 / 石門報導

(<http://www.candc.com.tw/rice/news-04.html>)