

粽葉飄香慶端午 佳節典故知多少

撰文 陳麗卿

農曆五月五日（即午月午日，又稱重午）是端午節，對中國人來說，這是一個大節日！

說到端午節，最直覺的就是想到那飄散出竹葉香、肉香的粽子囉！除了包粽子、吃粽子之外，您還知道些什麼典故嗎？

端午節的由來

傳說在戰國時代，楚國有位愛國詩人「屈原」，因受到小人讒言誣陷而失信於君王，屈原傷痛君王不解其心，感時憂國，而投汨羅江自盡；楚國民眾痛失良材，哀悼之餘，為免詩人的屍體沉入江中，在水中被魚群所噬，就紛紛以竹筒盛米，加以密封後投入水中餵魚。沿習至今，後來漸漸改以竹葉包紮成角狀，演變成年年此日包粽子紀念。



粽子的形狀依各地習俗不同而有多種

另外民眾也組成許多船隊到汨羅江中，不斷尋找屈原的屍體，雖然遍尋不著，無功而返，這個習俗卻經歷代流傳至今，而成了慶祝端午節，划龍舟的民

俗競賽活動。

詩人節

民國二十八年，文藝界人士為緬懷詩人情操，開會通過了將端午節也訂為「詩人節」。每年在端午節都舉辦全國詩人聯吟大會，藉此活動從精神上、知性上等層面，來追思紀念這位愛國詩人。



端午節小兒身上掛艾虎香包，藉以避邪驅瘟。 陳正之攝影

習俗傳奇

端午節又稱重五或重午，民間習俗認為此時天氣炎熱，陽氣極旺，人體極易受各種有毒的氣體入侵，所以家家戶戶習慣在這天，在大門口掛上菖蒲、艾草、大蒜，也有人會貼上端午節之神—鬼王鍾馗的畫像，藉此舉以避邪，或鎮鬼伏妖、避祟。

此外，另有以絲綢、錦緞縫製成精美的小錦囊，內包雄黃、艾草、檀香末混合之粉末，以香氣來辟邪驅瘟，此吉祥物配掛在小孩身上，即今稱之香包。

掛香包

農曆五月，時序夏季，古人又稱之為毒月。

傳統習俗，有端午節時在小孩子身上掛上「艾虎」香囊吉祥物，藉以辟邪驅瘟。

香囊即今之香包，以綢緞布，內包棉花及檀香粉，縫製成錦囊或十二生肖形狀的香包，繫上絲絨或中國結紅繩，佩掛在脖子上。

現代人在端午節慶之時，香包除了懷舊念俗、辟邪趨吉的意義外，更多了在衣襟上點綴或耍炫！所以香包造型推陳出新，琳瑯滿目，除了傳統十二生肖造型外，業者更推出當紅的卡通人物如櫻桃小丸子、美少女戰士、米老鼠等香包造型，頗受歡迎。



香包造型，傳統或新潮都有。

全家一起來綁粽

為了懷念舊俗，讓過節的氣氛濃一些，今年何妨在端午節全家一起來包粽

子，除了可以享受一下團圓之樂，自己包的粽子料好又實在，愛吃什麼，就包什麼。

魚、肉、海鮮、甜、鹹……，只要你喜歡，沒什麼不可以包，好吃又好玩！傳統手藝不失傳！薪傳後繼有人啦！試試看，加了「愛」的調味料，你家的粽子，保證獨一無二喔！

走一趟三鳳中街，除了肉類，你可以一次買足包粽子所需的糯米、粽葉、棕繩及所有餡料！（不懂的可以請教商家）

餡料視個人喜愛，可以買些花生、蝦米、紅蔥頭、香菇、鹹蛋黃等，想包豐富昂貴些，鮑魚、干貝、核桃、栗子都可以包；菜粽可以包筍丁、蘿蔔乾、素火腿；肉粽則以五花肉或胛心肉為材料，不過包粽子，帶肥的肉吃起來才夠鮮嫩潤滑；甜粽可買些現成高油炒過的紅豆沙和去核紅棗來包。



材料準備好，就可以開始包粽了。

◎材料準備：

1. 粽葉以孟宗竹葉或麻竹葉韌度較佳，包好的粽子有竹葉清香。將粽葉放在冷水中浸泡二至四小時，使葉子軟化後，拿菜瓜布順著葉脈一葉葉輕輕洗淨後，再以熱水煮燙過，瀝乾備用。

2. 糯米可買 Q 度最高的圓糯米，順向淘洗粽米，洗淨後浸泡兩小時，讓米吸泡水分後瀝乾。

3. 餡料部份：香菇泡軟切塊、花生預先浸泡一夜瀝乾、紅蔥頭洗淨切碎，起油鍋、紅蔥頭、香菇、蝦米依序放入爆香，加醬油、鹽、五香粉炒香後瀝乾盛起，湯汁留鍋內。（豬肉切條塊另醃或稍同炒入味均可）

4. 米和花生拌勻，放入前之油鍋稍加拌炒即可盛入桶內。

◎包粽步驟：

1. 粽葉兩片交疊，折成似錐狀體容器。

2. 粽米填入約半，加入餡料、再填入粽米，米餡過滿或過鬆都不好。

3. 將粽葉曲摺，覆蓋錐體粽米上，包摺成結實之錐狀型。

4. 以粽繩經粽身中間纏緊打結、綁牢。

5. 瓦斯爐煮粽子約需兩個半小時，米粒才會軟 Q 不夾生；以大鍋先用大火將水燒滾，放入粽子，水一定要淹過粽子，水滾後，再轉中火續煮。

石門養鴨人家—蛋黃紅不讓

「到墾丁去玩，不順道買些石門紅仁鴨蛋、鹹蛋、皮蛋回家吃，保證會後悔！」自稱內行人者如是說。

甘有影？……哈！有影嘅影？！吃吃看便知道。

在南台灣，恆春半島的特殊景觀每每吸引大批遊客。看官！下次有機會經過屏鵝公路，看到公路邊「四重溪」的標誌時，可別過門不入，何妨向右拐各彎兒，在約百公尺處，就可看到「石門紅仁鴨蛋」的招牌。

業者陳秀美表示，在屏東縣車城鄉福興村開「石門紅仁鴨蛋」專門店已有四十年，雖然多年來門面依舊窄小，招牌不起眼，從不打廣告，也不批發銷售，別無分號，但基於呷好鬥相報，仍然遠近馳名，經常有消費者難耐此蛋之相思，遠從台南、高雄專程走一遭，靠的就是土法養殖、古法醃製、品質嚴管的一貫作業招牌。



滿屋子的鴨蛋、鹹蛋、皮蛋，任君挑選

老闆娘陳秀美說，從圈養鴨群，生出紅仁鴨蛋，到製成鹹蛋和皮蛋，一貫作業是口碑的重點，他們的鴨群多在溪畔採放牧並飼的方式，鴨群有足夠的空間，活動力夠，可吃到天然的牧草、青苔、布袋蓮及溪中的小魚，一方面也餵食稻穀和豆餅，所以產下的鴨蛋品質既大又不營養，蛋黃的「紅」更是與眾不

同。

除了賣生的青殼紅仁鴨蛋外，他們同時也將鴨蛋收集並篩選，反覆翻轉於陽光下；稍微曝曬後，將從大坪頂運回的紅土，加上粗鹽及米酒，以三比一的比例攪拌成漿，放入生鴨蛋密封醃上一個月，讓鹹度慢慢的、自然均勻的滲入鴨蛋中，即成鹹鴨蛋。

整個製作過程其實很簡單，喜歡自己動手做，家裡有空間地方夠大的人，也可以試著有樣學樣。消費者也可以買現成的鹹蛋回家，紅土不可洗去，在常溫下放兩個月也不成問題，若放在冰箱內保存，時間就可以更久了。

只要洗去外殼上的紅土，在水裡煮滾幾分鐘，就是配稀飯的可口好菜——紅仁鹹鴨蛋。若捨去蛋白，只取黃澄澄的「紅仁」蛋黃，則更是包粽子、製作糕餅時，引人垂涎的上品餡料了。

醃製皮蛋有中藥味

材料工具：生紅仁鴨蛋、柳葉、茶葉、甘草、枸杞、松枝、稻草、石灰等，以塑膠大桶或罈子將之密封。

不管是大餐廳，切仔擔、自助餐店，皮蛋豆腐都是一道吸引顧客的好菜！

皮蛋又稱松花皮蛋；鴨蛋或雞蛋經加工後，蛋白凝固成赭褐色半透明體，蛋黃則變成藍黑色，剝去蛋殼直接生食，藍黑色的蛋黃，在口舌之間流竄的香醇甘甜滋味，足以讓人忘卻膽固醇過高的煩惱。

自己圈養的鴨群，生下的紅仁鴨蛋，除了加工製成的鹹蛋外，業者陳秀美表示，醃製皮蛋的製作過程，遵古製法更是他們家族的祖傳秘方，和一般市面

所售的，以化學物、馬尿等人工處理的過程製法絕對不同，石門紅仁鴨蛋製成的皮蛋保證無鉛、不加防腐劑，而且真正具有健胃整脾的食療效果。



紅仁鴨蛋、鹹蛋、皮蛋，外觀、口味皆不同

將柳葉、茶葉、甘草、枸杞、松枝、稻草、石灰等加水煮滾煮透，再將嚴格篩選的生鴨蛋放入其中醃浸。密封四十天後取出，就成了讓顧客讚不絕口的中藥製皮蛋。皮蛋可直接生食，也可加豆腐、花生米、蔥屑涼拌成皮蛋豆腐；也可入菜煮食，將生鴨蛋（或雞蛋）加生鹹鴨蛋再加皮蛋切碎拌勻，放入鍋中蒸熟，就是一道色香味俱全、爽口誘人的三色蛋。

眼見一車車專程遠道而來，或遊客風聞路過而來到小店門口下車，手上不停的忙著包裝、收錢，嘴裡還不忘請客人別客氣：「現場免費試吃，滿意了，才買回家，送禮自食兩相宜。」沒有零售或批發的折扣殺價空間，因為只此一家，別無分號。

任何產品的品質保證，自是商家應堅持的最高原則，也是顧客的最愛，不是嗎？