

# 印尼茂物的客家粽子

梅傑

2020,6,18 星期四，在印尼網路 WhatsApp 的一個茂物中華中小學校校友會（簡稱茂華校友會）群組裡，有一位楊嵩華校友（Yanwar Sunario）寄來「客家飯粽」視頻，足見其對家鄉的思念。視頻內容敘述客家粽子的材料及其做法，頗為引人。頓時想起印尼茂物的客家粽子與臺灣本省粽子的味道，可謂大異其趣。

客家粽子的主要原料，是以米飯為主，臺灣本省粽子是，以糯米為主，又客家粽子所裹的餡子非常講究，材料豐富又營養。有如該視頻中所展現的做法差不多，大致分成三部分：

一、先把絞碎了的鮮肉（依各人喜好有豬肉、雞肉、牛肉三種），拌上米酒、醬油等佐料，和剁碎的蒜頭一起炒熟。

二、把紅蔥頭切片，煎到呈黃顏色為止，然後，把剁碎了的蝦米爆香，再把剁碎了的冬菇、竹筍加上鹽、醬油一起炒熟。

然後，把一、二項食材和起來，加上胡椒粉拌炒在一起，盛起來作為粽子的餡料。三、把用水泡過濾乾的米，用油炒過，加上碎肉的湯汁、醬油拌炒備用。

裹粽子時，先把炒過的半生半熟的米飯用竹葉裹起來，裡面添上香噴噴的餡料。

把粽子一個一個裹好以後，放在蒸籠裡蒸熟，或放在盛滿清水的鍋子裡煮熟。此時，蒸或者煮熟的粽子，香氣四溢，粽葉飄香，恨不得馬上就吃了！

1958年六月，筆者高中畢業，同年十一月回國升學。次年的端

午節，才知道本省粽子是以糯米為主，而我們這些茂物僑生（時稱土包子）想吃飯粽，到處找不到飯粽子。可憐每年的端午節，眼看到一串一串的粽子，吃起來固然美味可口，終究不是我們思念已久的飯粽啊！徒呼奈何！

聞說糯米粽吃多了會傷胃，因而導致家人大大小小腸胃不好的消息也時有所聞，越發增添我們對印尼客家飯粽的喜愛和思念。

為此，筆者曾經試圖遊說台北市的一家飲食店老闆，建議他希望他們能做飯粽子來賣，因為飯粽可以當一餐飯來食用，既好吃又方便，既營養又健康，完全沒有傷胃的問題。

每到端午節，一串串的飯粽子擺在餐桌上，親人圍坐一桌，喜歡吃的人愛吃幾個就吃幾個，任你

吃個夠！節氣十足，可以安安穩穩地過一個平安的端午節。事實上，若在平时，吃客家粽子果腹，比吃麵包還有益處呢！等等，等等……

說罷，滿以為可以說動商家意願，那知道他們竟然滿腹疑問地回說：「用米飯做粽子啊？聽起來覺得怪怪的……」一時間令筆者啞口無言！更令筆者驚訝的是，回答的人竟然還是客家人呢！能不悵然！

從此，在臺灣吃不到飯粽子，已成為筆者思念的一環，每一次回到茂物時，少不得會帶十公斤的飯粽子回臺灣，分享兄弟姊妹，藉以解饞。好耶！原鄉人在「異鄉」  
（臺灣）大快朵頤，其樂融融！

中華民國一〇九（2020）年七月六日  
梅傑撰於臺北同欣居

☆ ☆ ☆ ☆ ☆ ☆

## 端午飄粽香

農曆五月初五，是中國傳統四大節日之一，家家戶戶都會準備粽子來應景。說到粽子的由來，相信很多人一定不陌生，粽子其實是為了紀念西元前340年的楚國詩人屈原，而誕生的。中國流傳下來的粽子早已因地方民情不同而有了各種變化，光是台灣就有非常多種粽子種類，今天為大家介紹的就是台灣粽子種類

**北部粽：**內餡通常會使用豬肉、豆干、竹筍、滷蛋、香菇、蝦米、蘿蔔乾等，不管是內餡跟糯米都會先用油炒過入味，使用乾竹葉或新鮮青竹葉包好後，放置蒸籠蒸熟，糯米會帶有濃濃的竹葉香氣，口感較粒粒分明。

**南部粽：**內餡裡常會加上較大塊的豬肉、紅蔥頭、栗子、豆干、芋頭、花生、綠豆，而糯米的部份則是選用生米，一樣用乾竹葉或新鮮青竹葉包好後，會放到滾水裡煮熟，粽子口感綿密軟嫩。

**客家米粽：**內餡通常會放入

以菜脯、蝦米、香蔥頭、乾香菇絲、後腿肉、胡椒粉及醬油等，用蒸過的糯米包好內餡後，選擇曬乾的麻竹葉綁成粽子，再放入蒸籠。

**客家板粽：**內餡通常會選用米粉、香菇、蝦米、絞肉、蘿蔔乾、豆乾，而糯米則是比較特別，會將在來米與糯米混合，研磨成米漿後瀝乾，使用糯米糊將內餡包裹好，再用抹油的麻竹葉綁成粽子後放置蒸籠，口感有嚼勁，又香又Q。

**鹼粽：**是最特別的一種甜粽，使用圓糯米浸泡後，加入鹼粉或鹼油，糯米就會被溶解成晶瑩剔透、黃澄澄的鹼粽，可放入冰箱裡冰鎮，因此也稱為冰粽，想食用時可沾砂糖或蜂蜜，口感Q軟清甜。

以上就是台灣最常見的粽子種類，看到這些粽子種類介紹，是否讓你感到食指大動了呢？建議一定要每種粽子種類都吃過！各種具地方特色的粽子種類，絕對是不容錯過的！（載自網路）