

## 第六單元：端午節之二

### 文化解析：南北粽的差異

粽子種類繁多，台灣所食用的粽子就有北部粽、南部粽、客家粽和外省粽等類別，各種粽子都有它獨特迷人的滋味。一般來說，南部粽和北部粽是大家最熟悉且最多人喜愛的，以下就為大家介紹南部粽和北部粽的差異。

南部粽與北部粽最大的差異在於烹煮方式的不同，「南煮北蒸」貼切地點出二者最大的不同。北部粽是將糯米和食材都先炒過，再包在一起，吃的時候才蒸熟；而南部粽則是在包粽子前，先將食材炒過，然後再用生糯米包熟的食材，一同下水煮熟，這樣不僅容易保存，美味也比較不容易流失。

另外，在口味上，北部粽包入豬肉、香菇、蝦米、鹹蛋黃等配料，糯米口感粒粒分明，口味和香味比較重，吃起來有如吃油飯的感覺；而道地的南部粽一定有花生這項材料，再加上豬肉、香菇、栗子、蝦仁、乾魷魚、鹹蛋黃等，糯米經過水煮後則是黏在一起，比較綿密，口味也比較清淡，所以一般在食用南部粽時，還會搭配花生粉或是醬料以增加風味。

