

## 第六課

ナナ：日本で端午の節句といえば、五月五日だけど、これは男の子を祝う節句ね。

阿妹：じゃ、何か特別なことをするの？

ナナ：男の子がいる家では、鯉幟を飾ったりするわ。子孫繁栄の意味があるの。粽も食べるけど、笹の葉で巻くのは、甘い餡入りのお餅よ。

阿妹：台湾の粽にも甘いのがあるよ。その日は男の子の節句ってことは、女の子は祝わないの？

ナナ：女の子は三月三日の雛祭りの日に別に祝うのよ。女の子がいる家では、お雛様を飾るの。甘酒というお米で作った甘いお酒を飲んだり、金平糖を食べたりするわ。あと、桃の花を飾るの。

阿妹：女の子のお祭りは、やっぱり華やかだね。

在台灣，粽子是端午節的必備食品。在日本，除了少數地方仍保有吃甜粽的習慣外，粽子在日本並不多見。不過，以粽子的原料「糯米」做成的麻糬（「お餅」omochi），卻是構成日本飲食文化的一部份。而麻糬的台語發音即是來自日語的「omochi」。

傳統的日本社會在新年、節慶及婚喪喜慶時會把糯米蒸熟，然後以杵、臼舂米，做成麻糬，這種製作方法，稱做「餅つき」。不過，在現代的日本社會中，使用木杵和石臼做麻糬的場景已經很少見，大多改以機器製造。

由糯米做出的麻糬有很多種類及吃法。過年時，供奉在神桌前的麻糬稱為「鏡餅」（把二至三個麻糬，底部由大至小疊起，像雪人般），這是因為古代視鏡子為神聖之物，所以仿其形狀供奉神明。此外，日本人在過年時會食用「雜煮」這道菜，作法是在高湯或味增湯中放入蘿蔔、芋頭、豆腐、青菜、雞肉及麻糬等。此時所放入的麻糬，為冷卻凝固的麻糬，形狀或圓或長或板狀，有時也會拿供奉多日的「鏡餅」放入。除此之外，日本的麻糬有很多吃法，口味或鹹或甜。如在紅豆湯中放入麻糬、外沾黃豆粉的麻糬、外裹各種醬料（如：黑芝麻醬、紅豆泥、花生醬、抹茶醬和醬油膏等）的丸狀麻糬、淋上醬汁的碳烤麻糬、油炸麻糬及包各種內餡的麻糬等等。這當中，又以包內餡的麻糬最受年輕人歡迎，常見的有「大福餅」（包紅豆餡）「草莓大福」、「雪見麻糬」（包雪糕）等等。