

# 南北粽子，你中意哪個？



端午節，又到了一年粽子最吃香的時候。如同月餅與中秋，餃子與春節，粽子與端午也成了節日美食的經典搭配之一。

超市貨架上擺滿了各種風格、口味的粽子，包裝精美，價格也不菲。農貿市場上，阿婆現做現賣的粽子倒是每天都有，價格實惠，吃一口或許能找回童年的味道。

粽子的起源可以追溯到周朝，那個時候它叫“角黍”，樣子跟現在差不多。在中國眾多傳統食物中，粽子的造型絕對是特立獨行的，很不“中庸”，這跟它最早的功能有關。

周朝禮樂發達，各種祭祀活動興盛，當時祭祀時使用的主要祭品有牛、羊、豬等。尤其是耕地的牛是最高等級的祭品，並且人們認為尖尖的牛角是與神靈溝通的重要媒介，視為“靈物”。但畢竟耕牛稀少而珍貴，因此到了東周春秋時期，人們用菰葉包裹黍米，發明瞭長得像“牛角包”的“角黍”，用以替代耕牛作為祭祀貢品。這便是粽子的前身。

“角黍”這個名字既描述了它的形狀，也告知了它最初的材料是黍。黍為五穀之一，又稱糜子，去殼後稱為大黃米、軟黃米。黍米有紅、白、黃、黑幾個品種，白黍米粘性次於糯米，紅黍米粘性最強，最適合包粽子。

我國是世界上最早種植黍的國家，種植歷史已有7000餘年。在先秦時期，黍長期是我國黃河流域主食界的“一哥”，在《詩經》中出現了多達21次。《詩經》中記載有“與其黍稷，以享以祀”，可見用黍米制作祭祀的貢品在當時非常流行。

包裹黍米的菰葉，又稱“茭白葉”，是一種多年生水生植物，曾廣泛分佈於我國各地湖泊沿岸淺水地帶；在俄羅斯、韓國以及日本等遠東地區也有分佈。菰在夏末秋初的時候容易被一種黑粉菌所侵，形成鮮嫩美味的肉質莖“茭白”，人們種植反而以培育茭白為主，而那些不染菌能結籽的菰便被人為拔出了。加上濕地減少等原因，如今我國菰的種植越來越少，很多地方已經難尋蹤跡。

古時候，人們製作角黍主要在端午和夏至兩個時節，因為黍米這段時間收穫，而菰葉這個時候最旺盛。按照古代

天文曆法和陰陽五行觀念，端午和夏至處於陰陽交錯之際，並非吉日。黍又名“火穀”，生於土中，屬陽；菰葉生於水中，屬陰。所以用菰葉包裹黍米的“角黍”，有以陰襄陽、調理中和、驅疫避惡之意。

於是，人們把原先用於祭祀的角黍改造成了更為常見的粽子，並使其成為端午、夏至時的特有食物。此後，由於端午節的地位越來越高，並且時間上與夏至相近，夏至的許多習俗都變為端午專有，吃粽子也與劃龍舟一起成為端午節的兩大標誌了。

粽子與屈原結緣也十分偶然。據說屈原在端午這天即農曆五月初五投了汨羅江，但兩者本來沒什麼關係。南朝時，一位叫吳均的文學家突發奇思妙想寫了一個故事：東漢年間，已故的屈原突然在長沙顯靈，告訴人們他很感激人們對他的祭祀，但是祭祀用的竹筒飯都被蛟龍偷吃了。他希望人們用楝樹葉包裹糯米，再用五彩絲線纏繞在外面，這樣蛟龍就不敢再偷吃了。

這個故事雖然奇幻，卻流傳甚廣，成為很多人理解粽子來歷的依據。

現代北方人還包粽子嗎？

雖然粽子的前身“角黍”最早出現於北方，但隨著黍米和菰葉都逐漸走向衰微，粽子在北方流傳並不順利。相反，作為端午節黃金搭檔，粽子在長江以南大為流行，逐漸成為一種日常主食。

這或許跟端午節的習俗演變有關，不管是劃龍舟，還是吃粽子，都與水息息相關。劃龍舟需要水量豐盛的河流，也需要有濃厚的划船文化，在北方廣大地區這些都不具備。而粽子內部的食材逐漸定型為糯米，外麵包的葉子由於需要比較寬大，一般只有水生植物才能滿足。不管是糯米還是水生植物，都主要生長於南方，因此北方人在包粽子的選材上受到了很大限制。

小時候生活在中原地區，對於端午節幾乎沒有什麼概念，吃粽子的記憶也近乎空白。來到廣東後，才發現粽子竟然可以當做早餐吃。因此一度懷疑北方人真的有人包粽子嗎？包的話又用什麼材料呢？

作為一種歷史悠久的傳統美食，現代北方人當然還是會包粽子的，最出名的便是北京粽子。或許因為是首都，這裡的飲食文化也兼顧南北。老北京粽子用的粽葉是蘆葦葉。蘆葦是我國北方最常見的水生植物，生長於池沼、河岸、河溪邊等多水地區，常形成葦塘。葦葉相比於南方粽子常用的箬竹葉更細更長，一般要用兩三片疊起來才能包粽子，難度稍大。用新鮮葦葉包的粽子，一般呈斜四角形或三角形，個頭較小，吃起來清香軟糯。

如今市場上的北方粽子多以糯米為主料，配以紅棗、豆沙等做餡，少數也採用果脯為餡，被稱為“蜜餞粽子”。有一種黃米小棗粽子，採用雲南產的小棗，包裹在江米和黃米中，被稱為“二米粽子”，據說吃起來比糯米更好消化。在農村很多地方，人們也保留著吃大黃米粽的習慣。黃米就是粽子最早使用的材料“黍米”。近年，這種黃米粽也開始在市場上流行，粽子界也刮起了復古風。

在陝西東南以及豫西伏牛山一帶，流行一種“櫟葉粽”。這種粽子用櫟樹葉包裹做成。櫟樹一般長在山地陽坡，葉子在端午節前長成，採來後晾乾，稍顯堅硬的葉子就會變得柔軟。包裹黍米煮熟後就成了“櫟葉粽”，當地人稱為“櫟包”，具有櫟葉特有的沁人心脾的香味。

南鹹北甜，你愛哪口？  
我國粽子界一直流傳著“南鹹北甜”的說法。北方粽子的餡料一般只有紅棗、豆沙、紅豆、松子、核桃這些，口味很是清淡，偏向甜口。

走進南方粽子的世界，會讓人眼界大開：廣西的“枕頭粽”，以綠豆和臘肉為餡，巨大肥碩，吃一口嘴裡流油。江浙咸粽的代表嘉興粽子，以三角形為主，以優質白糯米、赤豆、後腿瘦肉等為內餡，每個粽子只含肥肉和瘦肉各一塊，口味肥而不膩、香糯可口。

廣東的鹹粽用料更是豐富，火腿、鹹肉、蛋黃、燒雞、叉燒、燒鴨、栗子、香菇、蝦子等等來者不拒，在醬油的調製下鮮美異常，讓人回味無窮。西南傣族等少數民族會製作一種“香草粽子”，將新鮮的青茅草燒成草灰，拌入糯米中，再加入香料和豬肉醃制，用竹葉包裹，煮好後就是黑色的香草粽子。初次瞭解的人會有些驚訝：北方人口味不是更鹹重，而南方人口味不是更清甜嗎？

仔細思考並不難理解，南方人以粽子作為主食，四季常吃，因此加入各種肉餡和調料，保證營養和口感。並且南方本來各種甜品小吃就很多。而北方人吃粽子真是端午特供美食，大部分人只有在端午等特定節日才可能會吃粽子。

粽子對北方人來說不是主食，更是一種點心，主食已經口味很鹹重，點心就要走甜膩路線了。

隨著時代發展和人口流動，南北方的粽子口味也在融合。越來越多的北方人開始習慣吃滿口流油的肉粽，而南方的甜粽也越來越豐富。廣東、福建等地，甜粽以蓮蓉、綠豆沙、紅豆沙、栗蓉、棗泥等為餡，讓南方甜品界勢力越發強大。廣西、雲南流行風味獨特的水果粽，將菠蘿等切丁放入竹筒中與糯米一起煮熟，口味香甜，又被稱為“菠蘿飯”。

相比於北方，南方人包粽子可選的葉子也多很多。最常見的是箬竹葉。這種竹葉子比較寬，包起來省事，適合初學者包粽子用。長三角一帶人們會用每年大伏天從安徽黃山採下的箬葉，含有特殊的清香，俗稱“徽州伏箬”。

汕頭人包粽子多用竹葉，但要煮軟再用。海南粽子一般用芭蕉葉包制，成方錐形，熱熟剝開後先有芭蕉和糯米的清香，後有肉、蛋的濃香。令人胃口大開。四川盆地盛產高大的竹子，當地保留著用竹筴殼製作粽子的習慣，稱為筴殼粽子。除此之外，人們可選的葉子還有麻竹葉、桂竹葉、月桃葉、荷葉、筍古葉等，各有各的風味。

你喜歡吃什麼樣的粽子呢？

NAME

聖路易地區 314-991-3747 Fax: 314-991-2554

分類廣告

- 服務業
- 房地產業
- 餐飲業
- 金融投資/保險業
- 旅遊/休閒業

**美甲店請人**  
誠接電話，需英文流利，PT/FT均可  
314-685-5866

**中餐廳請人**  
誠請炒飯廚師、打雜及接電話一名。略懂英文。楊小姐  
314-620-9917

**冷暖氣安裝維修**  
314-757-7032  
李宏亮

**Olive新開餐廳**  
誠請企枱、員工、炒鍋  
請電314-541-2179或至 8080 Olive Blvd申請

**誠聘中文家教，女性，擅長基礎教學，穩定長期**  
314-850-1812

**Big Bend / Manchester外賣店轉讓，生意穩定。誠請前台人員。聘請收銀，打包和電話，全工半工均可，有經驗者優先。**  
314-757-3996

**家務清潔**  
每週清潔房屋、洗衣及其他雜務，能簡單英語交流。位於Clayton。  
314-951-8968

**考駕照/翻譯 服務**  
考駕照：多年的汽車培訓經驗，熟悉考駕照技術及規則。98%以上的學生第一次考試及格  
翻譯：美國翻譯協會(ATA)會員，20多年的豐富翻譯經驗，精通國、粵、英、日語。會代你填各種申請表格，陪你到 移民局，社安局，法庭/律師樓，醫院 等地。  
羅先生/教練314-210-7219

**餐館誠徵**  
有經驗炒鍋、服務生、Busboy及送貨Delivery  
314-239-1430

**房間分租**  
包水、電、瓦斯，中國城，方便  
314-239-1430

**砍樹、修樹、家電、廢五金、垃圾清除、拆除工程**  
誠信可靠、經驗豐富、價錢公道，請電Michael  
314-585-3035

**殺蟲公司**  
密蘇里執照，蟑螂、跳蚤、螞蟻、老鼠、白蟻、蜜蜂、蜘蛛等。商業、住家  
314-537-3347  
Ken(僅說英文)

# 聖路易新聞

# 新聞、廣告請洽

## 314-991-3747

e-mail: ad-slcj@slcjmail.com

## 傳真 314-991-2554