

特殊的傳統美食—包仔粿

文圖 / 陳文卿

「包仔粿」是本省中部鄉村一種很特殊的年糕。這種粿品的製作過程很繁瑣；首先要將平時採摘香蕉的乾葉片儲藏，夏季到野外找俗名叫「荊殼仔」的野生植物，採收回來後曬乾，等臘月使用。

作「包仔粿」的過程是將「荊殼仔」草置於鍋中煮熟後搗碎，然後放進糯米漿的「乾粿脆」，一起和成粿團，再分成一小團、一小團的攤開，放入所準備好的花生、紅豆或菜埔米等，甜或鹹的餡料後，再用乾蕉葉包裹，放進蒸籠，以溫火炊蒸約50分即熟。包仔粿香、甜又Q，很受人青睞，



鄉村婦女忙著製作傳統美食—包仔粿

今年售價每台斤100元（每粒約20~25元），鄉村的阿嬤為傳承這種特殊傳統美食，都鼓勵年輕的婦女學習，忙得不亦樂乎。🍵

安夏牌 網室專用網

生產工廠

農、漁、牧、養殖業專用

- 木瓜網室防蟲專用網 ●蔬菜網室覆蓋網 ●養殖業保溫網
- 果樹防鳥防蠅網 ●溫室網 ●針織遮光網 ●高級紗窗網 ●建築用安全護網



吉田塑膠織網股份有限公司

住址：彰化縣鹿港鎮彰頂路22巷137號

TEL: (04)7711621 FAX: (04)7716328