

過年吃「包仔粿」，吉祥又富貴

文圖 / 陳文卿

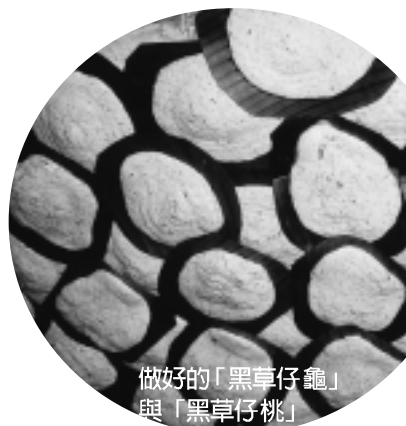
過年做年糕（甜粿）是我國傳統的民間習俗，但本省南彰化的農村卻另外流傳著另一種寓有包金致富意義的「包仔粿」。由於包仔粿香Q好吃，而且有吉祥、致富的函寓，所以流傳長年不輟。

據二水鄉海豐社區一位蔡姓76歲的老阿嬤說，包仔粿又叫鼠麴仔粿，製作過程比做年糕繁雜；首先要到野外採摘「鼠麴仔」，去掉根、莖，洗淨曬乾，過年前取出浸水煮熟後剝碎，再與糯米漿塊、砂糖和成「粿脆」，然後備妥餡

料：花生、芝麻、紅豆或鹹蘿蔔絲等與包裹用的乾香蕉葉、小繩子、花生油等等即可開始包製。

粿脆（皮）與餡料的甜度，事先自行斟酌適口味即可，然後將粿脆（皮）分成半個拳頭大小後攤成凹狀，把餡料放進包成橢圓狀後外皮抹油後用香蕉葉包裹，最後用細繩綁緊放進蒸籠蒸熟就完成。另外亦可用粿模印成「黑草仔龜」或「黑草仔桃」等不同粿品。

蔡姓老阿嬤還說，做「包仔粿」真「費氣」（麻煩，要準備很多東西），但「真香、真Q」大家都愛吃。



做好的「黑草仔龜」與「黑草仔桃」



包好的「包仔粿」



做「包仔粿」的各種餡料與粿脆（皮）



老阿嬤薪傳做「包仔粿」



野生的做「包仔粿」植物—鼠麴仔