

台灣端午節與「南粽、北粽」的差別

端午節是每年的農曆五月初五，在台灣，家家戶戶都有吃粽子 zǐ 的習俗。除了划龍舟、配戴香包等活動之外，最讓人期待的還是各地不同風味的粽子 zǐ。其中，「南粽」與「北粽」在做法與口感上差異很大，是認識台灣飲食文化時，非常有趣的一部分。

首先，「南粽」是台灣南部常見的做法。使用生糯米與配料一起用竹葉包裹，再放入水中長時間燉煮，因此，整體口感較為柔軟 Q 彈 tǎn。內餡通常包著豬肉、花生、香菇以及鹹蛋黃等，食材的風味會自然融合，吃起來清爽又順口。相較之下，「北粽」則多見於台灣北部。它會先將糯米用油拌炒，再與配料一起包裹，最後以「蒸」的方式完成。這樣的做法讓米粒顆粒分明，口感類似油飯。整體調味也較為濃郁，帶有香氣與層次感，是其魅力所在。

同樣都是「粽子 zǐ」，卻因為製作方式不同而呈現出截然不同的風味，這也是台灣飲食文化有趣的地方之一。在台灣，人們也常會討論「你喜歡南粽還是北粽」，成為端午節期間的熱門話題。

如果有機會在端午節期間造訪台灣，不妨親自品嚐南粽與北粽，感受它們之間的差異，也能更深入體驗台灣豐富的飲食文化。

台湾の端午節と「南粽・北粽」の違い

端午節は旧暦の五月五日で、台湾ではどの家庭でもちまきを食べる習慣があります。ドラゴンボートレースや香包（お守り袋）なども有名ですが、やはり一番の楽しみは地域ごとに異なる粽の味です。特に「南粽」と「北粽」は調理法も食感も大きく異なり、台湾文化を知るうえでとても興味深い存在です。

まず「南粽」は、台湾南部で一般的なスタイルです。生のもち米を具材と一緒に竹の葉で包み、長時間じっくりと水で煮込んで作ります。そのため、全体的にやわらかく、もちっとした食感になるのが特徴です。具材には豚肉、ピーナッツ、しいたけ、塩漬け卵の黄身などが入り、素材のうまみが自然に溶け合った、やさしい味わいに仕上がります。

一方で、「北粽」は台湾北部でよく見られるスタイルです。こちらは一度油で炒めたもち米を使い、具材とともに包んだあと、蒸して仕上げます。そのため、粒感がしっかりと残り、おこわのような食感になります。味付けも比較的しっかりしており、香ばしさとコクが感じられるのが魅力です。

同じ「粽」でも、調理方法の違いによってここまで風味が変わるのは、とても興味深いポイントです。台湾では家庭や地域によってさらに個性があり、「どちらが好きか」という話題で盛り上がることもよくあります。

端午節に台湾を訪れる機会があれば、ぜひ南粽と北粽を食べ比べてみてください。それぞれの違いを楽しみながら、台湾の食文化の奥深さを感じることができるでしょう。