

台灣端午節與「南粽、北粽」的差別

端午節是每年農曆五月初五，在台灣，家家户户都有吃粽子的習俗。

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。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。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」，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。