

分享工作坊 暨 頒獎典禮

國中 7 ~ 9 年級

花木蘭肉粽

作者 / 胡雅晴

指導者 / 龔育辰老師

學校 / 臺中市立居仁國民中學

家長 / 陳素靜



端午節將至，我們家裡少不了的傳統就是包肉粽。為了一探這美食是如何「變」出來的，我化身為「見習生」，隨著媽媽去市場備料。市場內五花八門、整潔時尚的店家，顛覆了我對傳統市場的刻板印象！穿過擁擠的人群，我們在南北貨商行採買了香菇及粽葉。



接著來到肉舖，熱情的老闆娘向媽媽介紹各種肉品，並選定最新鮮、品質最好的肉給我們，然後又去了中藥行買黑胡椒、在超市購買花生和蝦米。此時已經日正當中，經過這麼一番奔波，突然覺得媽媽好比花木蘭，「東市買駿馬，西市買鞍韉；南市買轡頭，北市買長鞭」！



媽媽說紅蔥頭必須先經過太陽的曝曬，才能爆出紅蔥頭特有的香氣；少了這道程序，肉粽可說是沒了「靈魂」。我們選在自家車頂上晒紅蔥頭，不久後驚覺層層的烏雲緩緩朝我們而來，我們趕緊將紅蔥頭收回家中，隔日再曝曬一次。這使我深刻體會到以前農民靠天吃飯的辛苦！



當肉粽已蒸得熟透，我趕緊品嚐自製肉粽的美味。家中愛犬也聞香而來，盼能分到幾口香氣撲鼻的肉粽。苦於人類食物太鹹，不宜狗吃，此時我靈機一動，想到了新的商機——製作適合狗狗吃的粽子，讓主人、寵物都能開開心心過端午節！



教育部國民及學前教育署
K-12 Education Administration, Ministry of Education



國家教育研究院
NATIONAL ACADEMY for EDUCATIONAL RESEARCH

