



# “大家动手包粽子”

## ——惠安民俗文化在异国发扬的缘起？

陈例方



——百三十颗晶莹透剔的金黄枳水粽，还有三百五十颗油亮坚实的咸肉粽，分别置放在几个大圆盘上，让参与端午节庆祝晚会的宾客大饱口福。宾客们除了喝普通的中国茶，还在观赏茶艺师父表演砌茶功夫之余、品茗各种名茶。粽香茶醇，宾客的唇齿留清芳，满室则荡漾着欢声笑语。如此良辰美景，得从之前的一个别出心裁的活动——“大家动手包粽子”说起……

五月二十二日（农历五月初二）下午，黄淑华

老师教导枳水粽的制作与包裹，以及猪肉粽的馅料的准备功夫。老师倾囊相授，学员专注学习。但“师父领进门、功夫靠个人”，初学者发现要包扎一个有型有款的枳水粽，岂止是心灵手巧而已？实践的热忱与韧劲尤其重要！而几位有多年裹粽

经验的学员趁此机会“温故而知新”，攀登制粽艺术的更高台阶，也分担了老师的指导责任。

这一天煮的枳水粽，有好多颗松绑或爆裂了，不但让学员切身了解谨记老师口授的“枳水粽不能绑过紧”是不足够的，还得实习以把这手艺拿

捏得准确；而且让指导者认识因材施教放诸四海皆准的名言，并体验了教学相长的道理。

第二天，学员发现包裹猪肉粽时的手力与包裹枳水粽截然不同，包肉粽是要裹得坚实，有异于枳水粽之不可绑得结实。大家努力让十根手指配合，很快就完成作品、老师和好手逐一检查粽子，作必要的矫正才下锅煮，结果没有一个肉粽松绑或爆开，各个形体美观。从第一天的小挫折中总结的经验带来了成功的欢愉。至于猪肉粽捞上来后的扑鼻芳香是不用赘言的，因为调配及翻炒馅料的过程中，好几个学员轮流上阵执铲提锅，老师则严密监督，上天焉亏待凝聚力强又努力不懈的一群人？何况老天有眼，看得到在活动之前，有好几个或年达古稀、或风华正茂，或稚气未除的学员默默地、无私地付出；他们或采购材料，或切猪肉、或洗刷粽叶。

“大家动手包粽子”的活动里，完全没有压力的学习行为产生的不只是五百多个让端午节庆祝会顺利进行的粽子，还激发了众人对饮食文化的情感，以致延伸对传统文化的眷恋。就在一面煮粽子，一面谈笑风声之中，有学员心头萌起举办家乡小吃配合节日庆祝的念头，并很快取得大家的共识；将来的中秋节及端午节等节日的庆祝，“惠安家乡小吃”将登场，展现惠安民俗的风采。

