

巧手裹粽迎端午 惠安小吃庆佳节

—叶惠萱

"老师，我这个粽子包得可以吗？"

这样的问话，不时的在由本会妇女股联合康乐股和青年股所主办的粽子学习班上回旋着。

这次的裹粽子学习班是配合今年庆祝端午节而开办的，学员有会员及非会员，在学员中更有不少是受英文教育的年青人。他们在裹粽子的过程中，不时细问肉粽的馅料及其英文译名。他们年龄层虽有不同，但他们都抱着认真的态度来学习包粽子这门华族传统的手艺，因此在王淑华老师的细心指导下，多数人很快的就掌握了基本包粽子的方法，同时在包粽子的过程中，那些富有经验的老手们，都毫无保留的将裹粽子应注意的细节传授给新手们，新手与老手们一面工作，一面交流经验，场面轻松愉快，都忘记工作的疲劳。很快的160多个金黄透剔的枧水粽和300多个香气扑鼻的猪肉粽，就一串串的被挂在为端午节而设计的木架子上。

粽子煮好了，火炉并不因此而停息下来，当晚由公会执行秘书王源枝主理的惠安

小吃之一'肉粿'也准备登场，除此之外，其他惠安小吃也要在当晚的庆祝会上一亮相，让参加者饱尝一顿家乡小吃的美味。

在庆祝会上，礼堂布置得井井有条：艳丽夺目的花朵，清醇的功夫茶，美味可口的粽子，悦耳动听的华乐演奏，再加上精致可口的惠安小吃，都给当晚出席的会友及来宾们回味无穷。

