

四、米食飄香

四年 班座號： 姓名：

在稻米收成的季節，農村總是充滿歡樂的氣氛。人們對於「稻米」有著濃濃的情感，因為這一顆顆白亮香甜的米飯，讓一家人得以溫飽。

從前的農村社會，生活不如現在便利，人們利用米及隨手可得的食材，做出各式口感不同的食品。米食點心的樣式、種類多得不勝枚舉，長久以來，它們與人們的生活、節慶息息相關。

年節期間，「菜頭粿」與「發粿」是一定會準備的年菜。把米磨成米漿，加入切細的蘿蔔，再經過蒸煮，就變成「菜頭粿」。蒸好的菜頭粿無論是直接沾醬油吃，或是煮成湯，都同樣美味可口。如果在米漿中加入黑糖和發粉蒸煮，就成了「發粿」。「菜頭粿」代表「好彩頭」，「發粿」有著「發財」的意義，全是人們對於來年的期望。

清明祭祖用的「草仔粿」，外皮是米漿加入艾草做成的，有一股特別的香氣。草仔粿形狀圓圓的，好像一個倒蓋著的小碗。艾草有殺菌的功用，清明前後正是春夏交替的季節，人們食用草仔粿，就是在相互提醒要保健身體。

冬至一到，大家都會準備湯圓應景。這一顆顆小巧可愛的湯圓，正是米漿除去水分後做成的。煮好的湯圓可以加進甜湯中，變成甜點，也可以搭配青菜、香菇等食材，成為主食。寒冬中，一碗碗熱呼呼的湯圓滿載著幸福的味道，也代表圓圓滿滿的祝福。

除此之外，祭典或喜事時常見的「紅龜粿」、端午節食用的「粽子」等，都已是生活中常吃到的點心了。如今，還有人創新作法，研發出地瓜粿、米漢堡等米食，讓口味特別的米食點心能推陳出新。

老祖先的巧思及現代人的創意，讓「米」不只是米飯，還展現了多樣的變化。各式米食在生活中處處可見，成為臺灣特有的飲食文化。米食點心的香氣，也將一代代飄送下去。

第四課 課文心智圖

文體：()

