

初鄉包粽 嬭握童手傳撇步

【記者賴香珊／竹山報導】【2015-06-14/聯合報/B3版/南投新聞】

端午節將至，南投縣鹿谷鄉初鄉社區阿嬭有感於傳統文化式微，在當地社區協會和南投縣休憩農園產業促進會的協助下，將包粽技藝傳授給初鄉國小學童，讓孩子瞭解地方節慶，也盼道地的包粽手法能永續傳承。

初鄉社區發展協會理事長李光曜說，過去逢年過節，家中長輩得忙著包粽炊粿等，反觀現在，因市面採買方便加上家庭人口簡單，老人家沒機會大展身手，許多家傳手藝漸消失。

為傳授包粽技巧給初鄉國小學童，社區阿嬭幾乎全部出動，20多位長輩組成「千歲傳承團」採一對一教學，甚至握著孩子的手，鉅細靡遺的講授示範，公開「包粽撇步」。

「想把肉粽包得漂亮，就得不怕麻煩和油膩。」高齡95歲林鄒笑花阿嬭說，粽葉要選一大一小，然後小葉壓大葉再回摺，將葉尖重疊在葉片上，看起來像「小漏斗」，底部不能有空隙，左手虎口固定好小漏斗，順著粽形摺粽葉就會漂亮。

阿嬭柯碧箴也提到，加料順序就糯米、配料、糯米分三層，別貪心加太滿，離粽葉緣要留一公分空隙，剩下的粽葉再下摺包覆；綁繩時緊鬆度要適中，才有空間讓糯米膨脹。

南投縣休憩農園產業促進會理事朱怡甄說，初鄉社區結合促進會與資策會中區處資源，推動研習和平台，讓老幼有經驗交流，振興地方文化和傳承技藝。