

01 冬節來府城食「菜包」

陳雅菁

冬節是二十四節氣當中的第一個節氣，因為欲倚年矣，所以冬節嘛叫做「小過年」。冬節是迎接光明的開始，因為從彼工起，咱曝著日頭的時間會愈來愈長。古早人會佇冬節的時，用秫米做的食物來祭拜神明俗祖先，焗圓仔是各地方上普遍的，毋過冬節進前若是來到阮府城，你會發現街頭巷尾的市仔內，出現一項外埠頭較少看著的物件——菜包。

講著「菜包」無啥稀奇，逐位攏有，毋過府城的冬節菜包恰人無全，伊的外皮是用秫米做的，食起來軟軟飴飴，外形是元寶的模樣，看起來淡薄仔成「草仔粿」，毋過咬落去完全毋是你想的按呢，伊的口感充滿臺南的氣味！原來伊內底毋但有包高麗菜、紅菜頭、豆乾，有時閣會包鹹菜。上趣味的是猶閣有濫塗豆粉恰白糖，食著鹹甜仔鹹甜，有影符合臺南人特別的口味。

老一輩的府城人會佇冬節中晝進前，提圓仔恰菜包來祭祖，甜甜的圓仔配鹹鹹的菜包，食著誠奇巧，所以「食甜配鹹」的風俗就按呢流傳落來。冬節的早起時，天貓霧仔光，行入去菜市仔內，會看著糕仔餅店的籠床無一時歇暈的，白色的煙衝袂離。頭家共包好的菜包頓一个紅色的印

仔，聽講這個動作號做：「賜紅」抑是「賜福」，會當祈求未來一冬的平安。印仔頓好，就一床一床送入去籠床內底炊。店門口挨挨陣陣，若是有看著菜包，跤手就較猛掠咧，若小可仔頓蹬一下，可能就愛明年才閣來囉！阮府城的冬節菜包是一冬才出現一擺的，平常時仔想欲食閣食袂著呢！

現此時，有的少年人無啥愛食秫米，所以袂少店頭共菜包的外皮改良過，換用麵粉來做。毋管是傳統的秫米皮，抑是現代的麵粉皮，冬節食菜包佇臺南是一定愛的。

其實冬節除了焗圓仔以外，有的所在會食「菜粿」，澎湖地區嘛會食「菜繭」，個的外形看起來欲全欲全。臺灣的文化真多元，各地攏有伊特別的風俗，若是冬節來到臺南，請你來菜市仔揣菜包，感受一下仔阮府城人冬節特殊的氣氛。