

# “粽”横端午

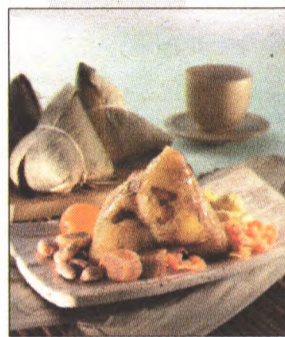
——各路粽子大盘点

端午节到了,五花八门地粽子铺天盖地地登上超市商场的柜台。各位想好要吃什么口味的粽子了吗?如果还没有,不妨看看消费驿站的盘点来找灵感吧。

## “粽”之宗

端午节吃粽子以纪念屈原,大家都习以为常,但其实粽子并不来源于端午,也并非屈原专属。为祭奠春秋晋国介子推而生的“寒食节”也有吃粽子的习俗,就是一个佐证。我国民间食用粽子的历史由来已久,《说文解字》中最早释粽子为“糉”,意为“芦叶裹米也”——与我们现在吃的粽子相差无几;再加上至今都难以用机器代替的制作过程,粽子可称得上是“传统”二字的完美体现。几千年来,粽子经历了从形状到用料再到口味的各种地域性变化,到了明清才最终普遍以糯米为主要原料,而辅料,则从未停止过翻新。

## 包尽天下美味·广东裹蒸粽



在吃上向来贪心的广东人,包起粽子来也颇有吃遍天下的气势:蛋黄、腊肠、板栗、绿豆、香菇……山珍海味全包进一张大大的冬叶,一只粽子能重达一斤。然后放入大缸,以柴火猛煲7~8个小时,此谓“裹蒸”。这样的做法能让食材的味道完全融合,终至香气扑鼻入口松化,丰厚浓郁无人能挡。如今闽南一带的粽子,也都深受这种制法的影响。

## 甜蜜是王道·北京粽子



嗜甜,是北京人的隐藏属性。但凡是糯米制成的食物,在北京就很少有不对口的,甜粽的代表北京粽子,自然也都是甜口儿。红豆、蜜枣是最常见的馅料,掰开软糯白身,显露一片丹心,吃的不只是甜,还有这红彤彤赤裸裸的喜庆劲儿。

## 比单纯再多一丝清甜·西安蜂蜜凉粽

吃多了馅多味足的大粽子,也许会有人怀念清水粽单纯的清香,那么来试试西安的蜂蜜凉粽吧:不加任何馅料,简单的糯米加蜂蜜,裹

成精巧的菱角,蒸好后依然白莹如玉。最经典的吃法是放凉后切片,淋上糖桂花或玫瑰露,清甜沁凉,是最适合夏季食用的解暑粽子。



## 咸粽界的经典款·嘉兴鲜肉粽

身为鱼米之乡,嘉兴出产的鲜肉粽,自带一身丰饶的“横”气:上等白糯裹着大块的上好猪后腿肉,以自古传承的精细工艺制作而成,糯而不烂,肥而不腻,鲜香适口,销魂得紧,实为咸粽的最最经典款。驰名中华的“五芳斋”,就是始建于嘉兴的粽子品牌。



## 异香内蕴的灰姑娘·贵州草木灰粽



盛产奇香异草的贵州,也特产一种用特殊香草制成的粽子——草木灰粽。虽然卖相灰暗,但内含异香,而这种草木成分还能够促进肠胃蠕动,与不利消化的糯米搭配起来,真是绝妙。

## 甜咸皆美·湖州枕头粽

世人都道嘉兴粽子誉满天下,真正的老饕却也钟情来自湖州的“粽中之王”。金庸笔下的杨过就尝过这四方形长条形似枕头的粽子,“甜的是猪油豆沙,咸的是火腿鲜肉”;又借韦爵爷之口赞其“入口甘美,无与伦比”。甜还是咸?这问题叫湖州粽来答,想必要改成:甜,也要咸!



## 像海一样新鲜自由·海南煎粽



海南人吃粽子,也时刻少不了海味,干贝、虾米是标配。为了不受节令限制,这种粽子不包叶片,方便随吃随做。包好馅料的糯米团子蒸熟后直接切片炸至金黄,口感近似咸中带鲜的焦脆糍粑——没想到粽子还能这么吃吧?笔者想象了一下煎甜粽的感觉……似乎也不错哎!