



武义“灰汤粽” 特殊手艺 制造“粽香”

快到端午,很多人自然就想起了粽子,武义“灰汤粽”的香味也到了飘散开来的时候,不过,这种稻草灰汤浸米做成的粽子在很多人心里已是一种记忆和怀念,因为制作程序繁琐,怕是也少有人制作。

但是,武义县王宅镇马府下村今年62岁的朱华飞和老伴王香娟,每年端午节前都会做一些“灰汤粽”。今年来,在女儿的帮助下每隔四五天,他们就要做一次“灰汤粽”在朋友圈里出售,深受大家的欢迎。

朱华飞说,他从小就看着村里的大人们做“灰汤粽”,做法是用稻草烧成灰,倒在用稻草铺就竹做的盛器具里,拿开水一冲,滴下的热汤呈深褐色,内含大量的碱,再用这种汤水浸泡糯米一晚上,与栀子花的果汁相拌糯米呈金黄色,这样包起来的粽子就是“灰汤粽”,这种粽子要比普通的粽子更有韧劲,香味更浓,口

感也会更好一些。

“灰汤粽”的馅以豆沙与炒熟的糯米粉为主,加入红糖和少许白糖,做成团圆状。粽子用粽叶包好,在土灶锅里煮熟后还要闷个二三个小时,这样煮出来的“灰汤粽”清香绕鼻,轻咬一口,细腻、软糯、香甜。

因为稻草灰汤中含碱,有解油腻,助消化的作用,胃不好的人多吃几个也不会出现武义人所说的“干酸”感。也是因为灰汤里的碱,令“灰汤粽”更容易保存,哪怕是夏天,常温下放上四五天也不会馊。

通常,武义“灰汤粽”煮熟后,还要成串地挂在竹杆上晾一下,这样存放的时间更久。

浙江新闻客户端 通讯员 王东方



金东:诗情画意满校园

5月11日上午,在金华市金东区孝顺镇中心小学校园内的草坪上、大树丛中、绿廊走道上,挂满了近3000件写有唐宋明清等朝代著名诗人描写山水风光诗句的纸质小油伞和圆形纸扇,吸引了不少学生前往阅读和朗诵。

“学校一直重视培养学生的国学知识传承,通过开展诗意画展活动,将学生的国学传承与创作相结合,让他们了解到祖国山水的好风光,并号召学生以小手拉大手,共同参与剿灭劣五类水行动中。”校长熊德华介绍说,学校还经常性开展诗词大会、诗词答题竞赛等活动,从而进一步加强学生的国学熏陶,引导他们热爱祖国、热爱家乡、热爱家园。



浙江新闻客户端 金东区报道组 邵勤巨