

建德红军粽、舟山碱水粽、衢州酸菜肉粽……

“粽”有一种味道让你难以忘怀

湖州枕头粽

甜口中透着讲究

韦小宝见碟子中放着四只剥开了的粽子,心中大喜,提起筷子便吃,入口甘美,无与伦比,他两口吃了半只,说道:“双儿,这倒像是湖州粽子一般,味道真好”。

《鹿鼎记》里韦小宝吃的粽子,就是湖州枕头粽。

金庸先生明明是嘉兴海宁人,却在《神雕侠侣》、《鹿鼎记》小说里两次提到湖州粽子。

另一位号称“华人谈吃第一人”的唐鲁孙,在台湾久居后引发莼鲈之思,特地写过《湖州的板羊肉和粽子》一文,也对湖州粽子念念不忘。

形似枕头,甜而不腻,又香又糯,因为它太过精致,有人说湖州粽子是“枕头粽”,也有人送了个“美人粽”的雅号。

用一句话来形容湖州粽最为恰当不过——酒香也怕巷子深。你可能知道大名鼎鼎的嘉兴粽子,但湖州粽子却不被全国人民所知道。在好咸口的浙江,湖州的粽子其实凭着甜口冲出重围,诸老大猪油豆沙粽子让人吃了便无法忘记这美味。

和五芳斋相比,湖州粽子的历史更久远些。“震远同”始创于1840年,“诸老大”诞生于1887年,两个都是跨了三个世纪“老人”了。所以,有机会的话,一定要来湖州尝尝这鲜美无比的湖州粽。

建德红军粽

内里包裹着一颗红心

红军粽是由上吴方村村民方锡康等人,在本宗房派中最早开始传开的,表达的是当地老百姓对共产党领导的革命队伍的爱戴之情。

1928年,24岁的方锡康为人仗义、爱打抱不平,甚感当时时局黑暗,于是走上革命道路,曾参加攻打永昌镇,接触到了革命新思想。失败后,方锡康回到了村里务农,但仍与寿昌、兰溪等地的地下党组织保持联系。

1934年前后,全国笼罩在“白色恐怖”阴影下,很多共产党人被国民党迫害,方锡康对革命前景充满担忧,又苦于无处报国,心中郁愤不得发泄。

就在端午节那天,他裹了有别于别家的长粽(当地原先多裹三角粽),分别用豆沙蒸熟捏成团裹成甜粽和干菜辣椒裹成咸粽,用棉线和粽叶条缠绕紧实,筑型如红军绑腿,就对家人称其叫做红军粽。

豆沙捏团裹在粽里想表达自己“红心”不变;干菜辣椒裹在粽里想表达对革命艰难处境的不屈,希望贫苦百姓能够早日脱离苦海。

舟山碱水粽

自带海风味

说起舟山地道的粽子,就非碱水粽莫属了。碱水粽不用芦叶或竹叶而用竹子的箬壳包裹,没有馅子。粽子自带海岛属性,恰似微风中的一丝咸鲜味。

箬壳是毛笋在成长为竹的过程中脱落的外壳,内面光滑,外面则是带有绒毛的褐色,并有黑色的斑点,像是性感豹纹。用来包粽子的箬壳,选宽10厘米以上的。箬壳捡来后要洗净晒干,待到要用时,放水里泡软捋平即可。或者捡来直接用碱水煮过,就可以用了。

把糯米浸泡水中3天,淘净沥干后,拌上食碱适量,将已泡软的箬壳从中间折叠成漏斗形,放上拌有食碱的糯米,包裹成呈三角形的形状,再在外部扎上笋壳丝。

碱水在粽子里发挥的主要作用就是吸收水分,产生良好的黏弹性。碱若放多了,粽子就会呈深褐色,状如果冻,并有苦味。若放少了,粽子则会色淡味寡,形似散沙。所以要适量,至于要多少比例,老人们都说凭感觉……

煮粽子最好要大锅煮,柴火大灶锅当然是最好的!煮过了三四个小时,再用柴火灰焖一会儿,这样的粽子才好吃。煮熟后的粽子是呈棕色的,并有食碱的香味。这种粽子具有定海特色,俗称“狗头粽”。



衢州酸菜肉粽

连粽子里也不放过辣味

衢州菜很辣,因为山地多湿气,当地人为了祛湿气,大都会在日常菜肴中加些酸辣调味料。

“你说的是不是酸菜肉粽?平常人家端午都会做,放酸菜或雪菜,辣椒和肉,很好吃的哦。”衢州市文化广电旅游局的工作人员特别介绍这一款寻常人家都会自己做的酸菜咸肉粽。

擅长吃辣的衢州人,连粽子也不放过。一只好的酸菜肉粽通常采用新鲜粽叶包制,沁入了粽叶丝丝缕缕的清香,综合掉了咸肉的腥味,也让糯米的味道更加清爽。咬上一口,糯米粒粒分明,不易粘牙,咸肉、辣椒和酸菜的组合带着微微的辣味挑逗你的味觉,让人停不下口。

粽子馅,是衢州酸菜肉粽的灵魂。按衢州当地人的话来说,土猪肉(最好是瘦肉)加上当季、当地农家自制储存的酸菜,以及一勺碎辣椒,最合适。

遂昌长粽

满载着团圆的浓情

遂昌多山路,隧道,早些年交通不是非常便利。临近端午,家家户户便会在家里包好长粽,等在外的儿女、孙辈回家团聚,一家人以此维系,吃一根长粽,寓意团团圆圆、幸福美满,因此长粽又有“长情粽”的别称。

遂昌长粽与我们平时吃到的棱角粽不同,它呈圆柱形,长约20至30厘米。每一只长粽用7至9张七八厘米长的高山箬叶包裹,再用龙须草或棕榈丝紧紧扎上十多圈。

制作传统的遂昌长粽不是一件简单的事,制作前,要准备好灰汁水浸泡成黄色的糯米、土猪肉和梅干菜等食材,制作时,须将两张箬叶平铺在手中,用一勺糯米垫底,放上两块土猪肉和少许梅干菜,再用一勺糯米盖住馅料,如此反复,最后用龙须草扎紧箬叶,一个遂昌长粽才算制作完成。

经过4至5小时的柴火高温慢煮,出锅了。粽身金黄油亮,糯米香糯润滑,内馅儿细腻柔软,汁水鲜美黏稠。

当地人还特别喜欢吃乌米馅长粽,乌黑发亮的内馅,在米香、粽叶香中夹杂着黑糯米的南烛叶香气,沁人心脾。

遂昌长粽



湖州枕头粽

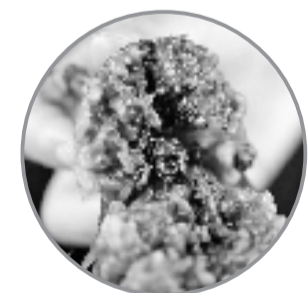


建德红军粽

本报记者 郑剑瑾 鲁佳 叶晨
通讯员 朱赞/文
杭州哈哈、钱报有礼、舟山市文化和广电旅游体育局供图

在浙江,粽子早已不是端午节的“仪式感”了,作为早餐、便食,一个小小的粽子已经融入了浙江人民的日常生活中。外出回来,高速公路的休息区,买上一个热腾腾的粽子,就是到家了。

除了嘉兴和湖州的粽子,我省还有不少自带地方特色的粽子,裹着一颗红心的建德红军粽、带着微咸海风舟山碱水粽、高山流水范儿的衢州酸菜肉粽、仿佛深山隧道般的遂昌长粽……各景各粽,各有千秋。



笋干酸菜大肉粽



碱水粽