

温州猫咪粽、湖州枕头粽、柳州螺蛳粉臭豆腐粽 丽水长粽、衢州雪菜肉粽……

快来,一起为家乡粽打CALL



本版撰稿 毛玮琦 潘骏 黄葆青 童静波 祝瑶

临近端午,你家中的粽子准备好了吗?说起来,浙江人对粽子那绝对是真爱。

《舌尖上的中国》介绍嘉兴美食的时候,有一句特别经典的配文:“以江南精致细腻生活方式著称的嘉兴人,踏实放心的一天,却是从一个热腾腾的肉粽子开始的。”

除了闻名全国的嘉兴肉粽,浙江许多地方的粽子也别有风味。

前两天,杭州吃货在小时新闻客户端发起了征集活动,邀请吃货们参与互动,为自己的家乡粽打call。征集令一出,各地名粽纷至沓来。

温州猫咪粽

推荐人:@钱多多

很多人都会觉得猫咪粽的名字很特别,是猫咪也喜欢吃的粽子吗?其实它应该叫“晚米粽”,温州平阳和瑞安一带“猫咪”跟“晚米”的读音非常相似,时间久了就被大家叫成了可爱的猫咪粽。

不少平阳人认为,猫咪粽是粽子界的一股清流,特别之处就在于它不是用糯米,而是用晚稻米制作。馅料比较清爽,虽然和浙江各地配方相似,也用到五花肉和咸蛋黄,但是会加葱和香菇来提味,肥肉也少一些。猫咪粽容易消化,多吃了也不会觉得撑。

衢州雪菜肉粽

推荐人:@小丹

“要说粽子,我的家乡,端午几乎家家都要包雪菜笋干肉粽。”网友小丹是衢州江山人,她在余杭开了家衢州菜的小馆子。每年临近端午时,她就会把老家的大姨请到杭州来帮忙包粽子,“一个人一天要包一两百个”。

江山粽的特别之处在于包入了开胃的雪菜笋。雪菜用的是晒干的九头芥。爱吃辣的衢州人连粽子也会加辣,在加入笋干炒制的过程中,一定要加点辣,翻炒时,咸鲜的香气就在空气中弥漫开来。

煮好的雪菜鲜肉粽,沁入了粽叶的丝丝清香,雪菜中和了肉腥味儿,也让糯米的味道更加清爽,咬上一口,糯米粒粒分明,雪菜的鲜咸带着微辣味刺激着味蕾,丰富的口感在舌尖绽放,叫人停不下来。

湖州枕头粽

推荐人:@纯洁小屁

湖州的粽子不是端午节到了才想起来要吃,人们会把它当早餐,也会用来当作礼物,是一种十分日常的食物。湖州粽小巧优雅,特有的长条形形似枕头,故有“枕头粽”之称。湖州粽口味也比一般浙粽更为丰富细腻,甜有猪油细沙粽、咸有鲜肉咸粽。

但我最爱的还是鲜肉粽,好的大肉粽,精选腿肉切成条状分布均匀,首尾都能吃到肉,味鲜而香。煮熟后的枕头粽冒着热乎乎的香气,韧而黏的糯米裹着肉的咸香,糯米挑起来还有拉丝感,让人一口接一口根本停不下来,瞬间就吃完了。

丽水长粽

推荐人:@靓靓

长粽顾名思义就是长度特别长,从几十厘米到一两米不等,最起码是普通粽子的两倍多。长粽在诸多粽子中非常出挑,每次在农博会上都给人留下深刻印象。

丽水遂昌长粽也叫“长情粽”,当地民间有送端午的习俗,嫁出去的女儿端午节要和女婿一起带着粽子回娘家。带的粽子越长,说明女儿在婆家过得越好,夫妻感情越长久,有“粽越长,情越深”的美好寓意。

包长粽必须要用当地的野生箬叶,而且用得特别多,一般长度的粽子就要用到10张左右,再用龙须草紧紧扎成八至九节。箬叶是长粽好吃的关键之一,不仅有密封抗菌的作用,还带给长粽特别的香气。

#吃货圈发福利#

发帖指南

- 扫描下方二维码,下载“小时新闻”,一定要过禁网。
- 点击首页下方菜单栏“帮帮团”按钮或点击首页浮窗“我要发帖”。
- 选择发布到“吃货圈”群组,标题注明#粽子#,上传文字+图片(每个帖子最多可以上传9张图片),分享你的家乡美味。
- 上传文字、图片(每个帖子最多9张),晒端午习俗,晒端午记忆,也可以晒今年端午过节方式。

标题注明#端午#。

活动时间:即日起到6月14日。

所有参与话题互动的用户都有资格参与我们的抽奖。我们会在端午节过后,抽取幸运读者送出吃货福袋。

钱江晚报 小时新闻

柳州螺蛳粉臭豆腐粽

推荐人:@小洁

5月底,盒马鲜生联合五菱汽车,推出一款螺蛳粉臭豆腐粽子。这个重口味脑洞,让网友们炸锅了:万物皆可螺蛳粉!

这款联名粽子两个一盒售价16元,酸笋、油炸腐竹、酸豆角等螺蛳粉食材加入糯米中,将软糯粽子和鲜香爽辣结合在一起,确实是“不一般”的粽子。“这款粽子颇具柳州特色,以咸辣口味为主。”盒马3R采购总监隐溪直言,做螺蛳粉粽子比做青团还要难。她表示,“首先螺蛳粉馅料的搭配选择就有难度,比如腐乳、芝士、臭豆腐、榴莲等。最后经过味型匹配,选择了长沙臭豆腐,辣度和层次感和螺蛳粉最为相配。螺蛳粉和糯米融合,也要借助手抓饭的手法,让米和粉更紧实。”

与此同时,一向爱玩的百年老字号五芳斋今年也推出一款“话题粽子礼盒”,包含香辣螺蛳粉味、榴莲和臭豆腐三款口味。有吃货称这是“臭味相投”,“这三样都是我的菜!”也有网友连连摆手逃走,“有股‘生人勿近’的味道。”

螺蛳粉粽子好吃吗?杭城吃货小洁坦言,第一口下去,嗅觉与味觉产生奇妙碰撞,这味道是比较“上头”的。论口感,五芳斋比盒马的同款粽子“温柔”一些,稍许不辣一些。小洁也注意到,螺蛳粉还附上了“美味搭配”——奶茶、牛奶和果汁。

互动活动

你推荐家乡粽,我送你大“福袋”

即日起,参与“吃货圈”社群关于家乡粽子的话题互动,就有机会赢得吃货“福袋”哦。

①扫描左侧二维码,下载小时新闻客户端。②点击首页下方菜单栏“帮帮团”按钮或点击首页浮窗“我要发帖”。③选择发布到“吃货圈”群组,标题注明#粽子#,上传文字+图片(每个帖子最多可以上传9张图片),分享你的家乡美味。

所有参与话题互动的用户都有资格参与我们的抽奖。我们会在端午节过后,抽取幸运读者送出吃货福袋。

有奖晒你的端午记忆 赢文创好礼

每年农历五月初五,人们会赛龙舟、吃粽子、挂香囊、悬挂艾叶菖蒲、吃五黄……

即日起到6月14日,无论你是宅家还是外出过端午,来“吃货圈”社群发帖,晒出你老家的端午习俗、你的端午记忆或在淳安非遗国风集的端午体验,就有机会赢得由玩物得志App提供的超赞非遗文创奖品。

【参与方式】

点击“小时新闻”首页下方菜单栏的“帮帮团”按钮→点击浮窗“我要发帖”→选择发布到“吃货圈”群组,上传文字、图片(每个帖子最多9张),晒端午习俗,晒端午记忆,也可以晒今年端午过节方式。

标题注明#端午#。

活动时间:即日起到6月14日。

所有参与话题互动的用户都有资格参与我们的抽奖。我们会在端午节过后,抽取幸运读者送出非遗文创奖品。

本报记者 徐雨阳