

舟山味道·四季时鲜⑨

端午节的粽子可以准备起来了 软糯喷香的粽子,是记忆里爱的味道

□记者 朱蔚 文/摄

六月天,温度一天渐比一天高,当夏日的感觉来得强烈的时候,就迎来了端午。做香囊、挂菖蒲、赛龙舟,这个节日有许多约定俗成的习俗。然而对于吃货来说,端午节的粽子才是第一要义,不管是从小吃到的古早碱水粽,还是延伸开来的蛋黄肉粽,以及裹入了各种秘制食材的粽子,都是留于唇齿之间难舍的滋味。

端午将至,朋友圈里粽子微商的吆喝声已经开启,美食手作爱好者也开始留意粽叶,惦记着有空时买些回家,准备开裹今年的粽子。



雏形。之后再调整精进,现在她每年都会在端午节前自己动手包粽子。

怎么裹出好吃的粽子,还是有几个要领的。

第一是在材料的准备上。她会提前把粽叶置于盆中加清水泡软,“最好是浸泡一晚上,让它充分浸透了。”这样是为了确保叶子的柔软度,在包的时候,也不容易裂开。

清洗后的糯米就不用浸泡太久了,雨琪一般会泡上十五分钟,“泡太久了会吸掉比较多的水分,而且也不利于拌上酱油之后的吸收。”少时的记忆使然,成年后她还是青睐口感油麻麻的肉粽,裹得最利索的也是肉粽。

泡好的糯米加上盐、生抽和老抽,一起拌匀,熟能生巧之后,虽然说不上来具体的剂量,不过她已是眼睛一瞄便知加量多少,“老抽的量要根据糯米的量来调整,少量多加,加到合适的颜色为止。”五花肉则按横纹切成长方形的小块,加上葱、姜、蒜、盐、生抽、老抽、料酒、糖、醋、八角、花椒等调味料拌匀,腌制4小时以上,充分入味。

现在雨琪包粽子的手法已经非常熟练了,两片粽叶相叠,沿着中间稍微旋转一个角度,弯成圆锥形,往里铺上一层糯米,再用筷子在中间刨一个小坑,放入腌好的五花肉,盖上一层糯米,“要把米压得瓷实,叶子裹的时候也要裹得紧一点,像一块石头一样越硬越好。”

粽子好味,另一个关键点还在于火候,经过家里的高压锅两个多小时的火力猛攻,这样煮出来的粽子软糯喷香,还是记忆中外婆手作的味道。



手工粽子 还是深受吃货们的喜爱

离端午还有一段距离,各商家的吆喝声早已不绝于耳。翻开朋友圈,也有不少手工作坊,开始晒起各自的手工粽。

已手作粽子多年的“飞哥妈妈”,每年都会在端午前后启动作坊流水线,好味的粽子归来,也是众客们期待了一年的滋味。在这条熟练的流水线中,丈夫负责采购材料,外到粽叶,内到馅料,都精心准备,浸米、清洗粽叶等流程,直接关系到粽子的口感和颜值,做了这么多年,还是不能马虎,要一丝不苟地对待。

“飞哥妈妈”则实力裹粽,负责眼明手快地包出一只又一只的粽子,产量高的时候,一天可包出千余只。品种依然是老客们认准的口味,除传统的碱水粽、豆沙粽、红枣粽、蜜枣粽之外,还有红豆粽、蛋黄肉粽、皇上皇腊肠粽等。

紫微侯家则把箬叶包裹的粽子称之为“豹纹粽”,这个叫法形象生动地勾勒出这款老底子粽子的外貌,深棕色的叶子上遍布着不太均匀的黑色斑点,犹如豹子身上的纹理。耳听“豹纹”二字,老舟山人自然心领神会。如今,现代的保存技术更上一层楼,做的是老式的粽子,出品可以是真空包装,延长了保质期。

展茅郑爸爸家的手工粽子也在持续出品中,现在来买的大多是个儿解馋的。按照往年经验,端午前十天,他家的粽子订单开始爆单,节日要到了,给家里的长辈、身边的朋友,总是要送上一些的。

对比商家新款 怀念老底子的粽子味

老客们眷顾着作坊里的粽子,品牌商家也不甘示弱。每年端午节前,“星爸爸”的“星冰粽”

如约而至。说是粽子,但与传统认知中的粽子相比,它充其量只是延续着粽叶和造型,打开粽叶,是透明的QQ糖中裹着内馅的即视感。虽然常被吐槽,但总有甜品爱好者欣然接受。

当然,既然是粽子,在国人的审美中,还是要符合糯米制品的基本要求。吃货小白前两天收到了私厨限量版的锋味派上汤粽,打的是明星主理的噱头,包装上的说明一栏,标注着不菲的食材:意大利黑松露酱、云南火腿、牛肝菌、鲍鱼等珍品食材的加持,直接让价格也上了一个档次,一盒369元六只。至于口感,虽是仁者见仁、智者见智,但只要是真材实料、火候到位,那软糯、鲜咸的滋味总是让人难忘的,在吃完之后会感叹一声“物有所值”。

而吃货雨琪终究还是怀念儿时的粽子味。小时候住在六横,那时吃的粽子,一只只都是外婆亲手包裹制作而成,彼时的节日味,也是由嗅觉抵达舌尖的馋嘴一刻。

她记得外婆特别爱吃香甜软糯的红枣粽,妈妈最爱碱水粽,蘸上一圈糖,即便冷了也保持着Q弹和韧性。肉粽则是她的专属,肥硕的五花肉裹入粽子,长时间的蒸煮之下,白花花的猪油早已化开来,温柔地渗入了糯米,吃起来整只粽子都散发着热腾腾的肉香,香糯的瘦肉和油麻麻的软糯在嘴里漾开,在她小小的心中,留下了烙印。这般滋味,简直只应天上有。

手作达人教你 怎么包出好吃的粽子

小时候,雨琪也曾依样画葫芦,跟着外婆学裹粽子,只是,外婆手中三下五除二成型的粽子看着很简单,但到了自己手上,怎么裹都不听使唤。

成年后忆起外婆的味道,有一次,她忍不住又买了材料来试,没有想到竟然成了,包裹的粽子有模有样,第一次成品的滋味,也有了