

端午 粽香飘 传统粽子包出瑞安人的家庭亲情

文 | 杨微微 图 | 孙凇

五月端午节,家家粽子香。在我们传统的饮食习俗中,端午最具代表性的吃食就是粽子。早在晋代,粽子就已被正式定为端午食品。到如今的网络上,每年端午,粽子粉的咸、甜党总会起争论,然而在我们瑞安,不管咸粽子,还是甜粽子,我们的市民可是都Pick(选择),关键要看粽子包得是否正宗、好吃。

端午节临近前,小编走访了我市一家经营多年粽子的老店,看看如今市面都有哪些粽子,传统包粽子又有哪些工序?粽子除了是端午期间的美食外,在重感情的瑞安人心中,粽子还有特别的寓意,是过四月节、拜访长辈最重要的礼品之一。



礼盒包装的粽子

包粽子,食材和手艺是关键

包粽子所需的材料,首先选用圆糯米,传统的咸粽子食材有鲜肉、咸鸭蛋蛋黄、蚕豆、梅干菜、板栗等,甜粽子一般以蜜枣、豆沙为主。

小编来到这家老店时,店里的师傅正在包蛋黄肉粽,专业的潘师傅给小编介绍了整个包粽子的流程,首先将圆糯米倒入清水里浸泡一个小时,粽叶一般提早一晚上浸泡在水里,以备第二天使用。包蛋黄鲜肉粽,取腌制25天左右的咸鸭蛋蛋黄,和腌制过的新鲜仔排肉备用。浸泡过后的糯米湿润且吸收了足够的水分,将其倒入盆内,在糯米里加入老抽、盐、糖等调味,搅拌均匀,就可以开始包粽子了。

首先取洗净的箬叶,每一个粽子需要两片叶子来完成,将叶子头尾叠在一起,打一个斗,一边长,一边短。在斗内填入适量的糯米,然后加入蛋黄、鲜肉,最后再填入糯米,填满后可以压一下,这样使得包出来的粽子更加紧实。

下一步把上面的叶子往下盖,然后捏紧,长出来的部分继续随着粽子外形盖下来,最后用绳子将粽身捆紧。

我们这都是男师傅在包粽子,因为男士力气更大一些,包起来的粽子更加紧实。潘师傅说,包好后的粽子就可以下锅煮了,传统的煮粽子会加入灰汤,即将稻秆烧成灰后,用热水浇淋,再沉淀、过滤成灰汤。这样在锅内加入灰汤,然后放入包好的粽子,经过灰汤煮2个小时,传统的灰汤粽就出锅了。

用灰汤煮粽子,是因为灰汤具有防腐作用,煮出来的粽子口感也会更特别。店老板郑鹏衍说道。

经过道道工序,小编解开一个刚出锅热乎的粽子,箬叶伴着糯米的香味扑鼻而来,金黄油润糯米,颗颗分明,糯米中间包裹着流油的蛋黄和肥瘦相间的鲜肉,整个粽子看起来油亮鲜香,十分诱人。

粽子是当下送礼首选

经营粽子有20多年的老板郑鹏衍介绍,瑞安人称端午前的四月为四月节,这个时候,女婿会上粽子到丈母娘家过节,给女方家的舅舅、阿姨、外婆送上粽子和其他三样礼品,与粽子凑成两对四样,不同辈分的长辈,送的粽子也不一样哦。

像这种大粽子被称为粽娘,一般是一对粽娘,搭配8个被称为子孙粽的小粽子,这样10个粽子为一担,是送给外婆、奶奶辈们的。郑鹏衍介绍,女婿送给丈母娘一般是40个粽子一把,最少送1把粽子,多的可以是2把、4把甚至最多的有人送了16把粽子,丈母娘家收到粽子后,会分享给周边的邻居,来分享喜悦。一般情况下,新婚第一年的女婿会送的比较多,后面会根据实际需求送长辈。

瑞安人是很重感情的,有些人农历三月就开始给长辈送粽子,拜访亲戚。据介绍,如今送粽子不单单只是粽子,还会把粽子放

入礼盒里包装好送上门,礼盒内还会搭配咸鸭蛋,搭配量可自己选择。

在瑞安,粽子不分咸粽子还是甜粽子,多数家庭买粽子或者自己家包粽子,咸、甜都会适量搭配。传统的粽子以肉粽、蚕豆粽、蜜枣粽和白粽为主,经过多年演变和年轻人的口感不同,粽子也赶时髦,商家也应景推出了梅干菜肉粽、蛋黄肉粽、芝士培根粽、虾仁扇贝肉粽、八宝粽等多种口味的粽子。

为了能够更加方便保存和运输,真空包装的粽子逐渐进入市场,即便距离再远,也能吃到自己家乡出品的大粽子。

当然,眼下正是品尝美味粽子的最佳时期,但是粽子选用的是纯糯米做成,黏度高、不易消化,建议吃粽子适而可止,别餐餐以粽果腹,而忘记其他种类食物的摄取。吃粽子时最好搭配蔬菜、水果等其它食物。这样一来,不仅享受美味,还可以均衡营养,帮助肠胃蠕动,避免因吃粽子引起的消化不良。



食材

箬叶打一个斗

放入馅料

填入糯米

捏紧,盖在上粽叶

捏紧,用绳子捆紧粽身

加入灰汤

灰汤内煮粽子

煮好的粽子



箬叶



浸泡糯米



加入老抽调味



加入老抽调味



取咸鸭蛋蛋黄



粽子的品种