

品·食

又是一年粽子飘香时,作为传统的节日性食品,粽子总是在传承中有创新,在创新中有传承。譬如,粽子的做法,不论过去今日,还是天南地北,几乎都采用粽叶包裹糯米的方法制作而成。但是其中的馅儿则随着时代的变迁,千变万化,有传统的红枣、红豆馅儿,也有最新的冰淇淋、菌菇馅儿等等。传统粽有传统粽的最初风味儿,现代粽有现代粽的新鲜感,分不出谁优谁劣,只能是“萝卜青菜,各有所爱”。

□现代快报记者 竺颖

传统粽子VS现代粽子 各有各的吃趣

【传统风味儿】

自己动手,美味经典

对于很多70后、80后而言,包粽子,是件既熟悉又陌生的事情。小时候,常常看到妈妈赶着端午节之前,买粽叶、包粽子、蒸粽子,糯米加青叶的乡土气,脑海中至今还留有印象。

自己包的粽子:挺香!

陈姐是一位70后。在她的记忆里,只有清水粽子,味道才最正宗,才最能勾起儿时的记忆。而所谓的“清水粽子”,是指什么馅儿都不放,单单用糯米和粽叶包的粽子。

“以前小时候,家里最常包的就是这样的粽子。等粽子煮好后,剥开一只,用筷子一戳,蘸着白糖吃,特别甜。或者直接剥开后,用手抓着,就这样吃,满嘴都是糯米和粽叶的味道,香得不得了!”陈姐说。

准备工作先做好

这不,赶着端午节的前一个周末,陈姐又到菜场买粽叶了。“粽叶要选新鲜的,嫩绿的叶子最宽的地方大概三四厘米吧。这样包出来的粽子,大小正合适,而且牢固,不会有米洒出来。”陈姐说。

按照“一斤粽叶三斤米”的

算法,算算家里还有5斤糯米,陈姐这次买了不到2斤粽叶回家。先将所有粽叶浸泡在盐水里半个小时后,陈姐把所有的粽叶都洗干净,然后又将粽叶泡在水里,防止粽叶发干。

处理好粽叶,陈姐开始忙活其他的准备工作,如馅料、麻线、塑料膜手套、剪刀等。

一个粽子一两重

陈姐的麻线,是从工厂手套上拆下来的。她表示,自己也不清楚为什么要用这样的麻线,“妈妈就是这样教我的。”

只见陈姐将三张粽叶重叠、平行地排好后,右手带着粽叶一弯,就将粽叶弯成了一个圆锥角出来。填糯米、用手将米压紧、塞入蜜枣或咸肉、封住“圆锥”的底,再用一张粽叶将“圆锥”裹个紧实、扎上麻线,陈姐这一系列的动作如行云流水般,用时不到10秒钟。据她称,5斤糯米大概可以包出50个粽子,“一两一个”。所有的粽子都包好后,就剩下最后一道工序:蒸煮。一般情况下,蒸煮一个半小时左右,粽子就可以出锅食用了,但是陈姐说她每次都会在煮熟后,再用小火蒸上一个小时左右,“蒸煮的时间越长,粽叶的清香就越能渗进糯米里。”

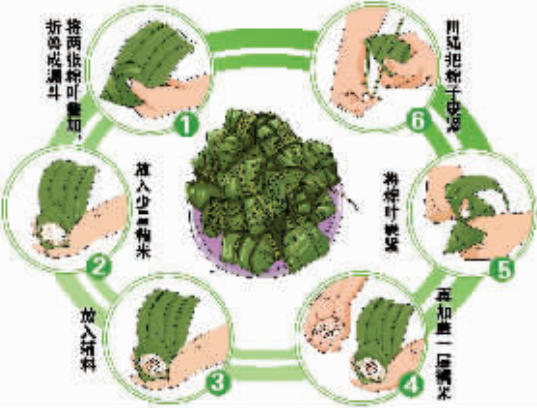
【美味厨房 体会传统味道】

每至端午节,家家门前插艾叶,户户吃粽子,到处都是“碧艾香蒲处处忙,谁家儿女共渡端阳”的情景。单位的福利粽是不是有些让你提不起食欲?

趁着放假三天,不妨自己

动手,学着包粽子。馅料自己随心配,要有多别出心裁,就可以多别出心裁。在此,小编仅为大家搜罗粽子的包裹方法,供有心者参考,以便能够将馅料和糯米裹出个传统的粽子样!

棱角粽的制作方法



简易粽的制作方法



【现代新鲜感】

现在的粽子市场,颇有向月饼学习借鉴之势,各种新鲜的口味、吃饭、包装礼盒、吆喝手法,没有最稀奇,只有更新奇。面对现今无所不能的粽子,你还真的只能叹息自己从前的孤陋寡闻。

口味新:

配不同米料,花样百出

如今的粽子从糯米到馅料都是花样百出,咸味的有红烧排骨馅、鲍汁牛柳馅等,甜味的有菠萝馅、紫薯馅、枸杞馅等,从家常的鱼香肉丝、豆腐乳,到松茸、海参等高档食材,都入了粽子馅。包粽子用的米还多了紫米、黑米等多种米料。

且不论多种口味的馅儿所带来的多种口感体验,光是米料的不同,就已经让粽子有了不太传统的口味。如用五谷杂粮裹出来的粽子,一拨开粽叶,五谷杂粮就会如“大珠小珠落玉盘”一样散开,没有了传统的黏黏口感。

做法新:

不同品牌各有所长

从市场的销售情况看,端午节的粽子销售虽不似中秋月饼那样火热,但大小品牌都不舍得放弃这一节日性市场。入市商战的,既有如五芳斋、三珍斋这样的传统粽子品牌,也有元祖、85℃这样的糕点工坊,就连爱西里这样的冰激凌店,也有粽子在售。

“会呼吸的龙粽”,是今年元祖粽子的广告语。据介绍,元祖方面坚持认为,天然美味必有一个最佳的食用期限,来自台湾的元祖龙粽除了遵循台湾工艺外,还采用了冷冻的保鲜工艺,将每一只粽子的保质期限定为60天,确保最后一秒的享用都是满口新鲜。

包装新:

简易、华贵不一而足

超市和卖场里的平价粽,有的是散装的,有的就是简易的“网兜粽”。

礼盒粽的包装与月饼相似。其外包装有些是竹篮礼盒,外面印有竹、梅、荷花等多种中国水墨画元素,有些是铁皮盒,有些是复古的食盒,还有些就是寻常的纸盒装。稍微有些讲究的礼盒,会在外包装上挂只中国结,外包装的造型和颜色设计或更简洁大方,时尚精致,或更流金溢彩,贵气十足。

吆喝新:

不惜恶搞屈原博关注

据报道,在四川马鞍东路的“粽子一条街”上,有商家为博关注,不惜恶搞屈原,写出了一条“雷人”广告词“屈原大叔别跳了,吃个胖姐粽子吧”。广告词的右边还给屈原的头像设计了一句台词:“HOLD不住咯!”据说,这条广告的确为商家拉来了不少生意。

《精致》

以下内容详见“现代快报精品周刊”

端午话粽

>>E1

端午节来历新解

>>E2

白酒大王的“三五”策

>>E3

博若莱佳美 无可复制的“新味儿”!

>>E4

ios&Android下载方法

在App store 或安卓市场下载“现代快报精品周刊”,即可阅读!

有多少传统已经忘却?

要说端午粽子,记忆中的传统不仅是“舌尖上的美味”,也是“指尖上的艺术”。



翠绿的箬叶在奶奶指尖翻飞,被裹成“尖尖小脚”的形状。妈妈会用五彩丝线钩织出小小的网兜,兜住煮熟的鸭蛋,挂在孩子们的胸前。父亲买来艾草插在门前,用雄黄酒祭供祖先。粽子煮熟的时刻,满街都是箬叶的清香,孩子们用筷子插着如羊脂玉一样润白的粽子,蘸着白糖吃得津津有味。这一切虽简单,却真切。

今天,粽子的馅早已变得“五花八门”,各种真空包装、精致礼盒也取代了煤球炉边的文火蒸煮,至于家家户户挂菖蒲、悬艾叶、熏檀香、涂雄黄、饮黄酒等民俗,就更是难以见到了。

韩国的端午已经被联合国教科文组织正式确定为“人类传说及无形遗产著作”,这让很多中国人非常不爽,似乎韩国人抢了我们的传统。其实,韩国的端午叫做“端午祭”,与我们的端午节并不完全一样。

“端午祭”由舞蹈、萨满祭祀、民间艺术展示等内容构成,按照传统,在端午这一天要吃“艾子糕”,喝益仁汁,妇女们用菖蒲汤洗头发或饮用菖蒲水,或用菖蒲露化妆,称为“菖蒲妆”。士大夫人家的门柱上贴朱砂符借以避邪,君臣之间要互赠端午扇表示祝贺。这与中国人吃粽子、划龙舟、纪念屈原是两回事。二者惟一的相同点是节庆的日子都是端午这一天。

我想,作为一种文化与习俗的传承,中国的端午节要想获得世界级的“非遗”认可,关键是要真正继承、保持、发扬我们的传统,使其不至于在时尚的演化中变得面目全非,而非是与韩国“斗气”。

(沙辰)



制图 俞晓翔 张冰洁