吃粽子前，先“涨一涨姿势”

端午节即将到来，粽子这个传统的节日美食并非只是粽叶包裹着糯米的蒸物而已。在不同地域，文化习俗和气候环境不同，粽子的演绎随之变得丰富多彩，无论是外衣，还是里子，都被赋予了不一样的内涵。

文/钱坤 宋新晨

南京：咸甜不是问题，小脚粽最常见

南方人更偏爱咸粽子，而北方人则青睐甜粽子。一样食物在南北餐桌上有着不同的吃法或叫法，这体现了中国饮食文化的多样性和包容性。

先来说说北方的粽子，以甜为主的北方粽子也分各种馅，有纯用白糯米制成的白粽子，煮熟后蘸着蜂蜜或者糖吃，还有以红枣、红豆等为馅的粽子，虽然馅心不一，但总的来说，就一个字：甜。

在吃粽子方面，南方显得更为“重口味”一些，多以肉粽为主，口味以咸、香、鲜为主。

对于南京人来说，粽子的咸甜却显得并没有那么重要。

在南京被吃货评为顶极粽子的几家店铺，不论是白粽、枣粽还是肉粽、蛋黄粽，甜咸都有，而且都很受欢迎。“我有时候喜欢吃甜的，有时候喜欢吃咸的。这主要取决于我这个时候喜欢吃什么口味的东西。”市民方小姐说，她小时候在家乡吃的都是甜粽子，工作后吃到了咸的，感觉味道也不错。如此看来，南京人真是不折不扣的“吃货党”。

现在市面上粽子的种类非常丰富，比如枕头粽、三角粽、四角粽、斧头粽、圆筒粽、秤砣粽。南京地区最常见的应该是小脚粽。

粽子的历史：杨梅馅你吃过吗？

如今粽子千品百种，璀璨纷呈。现今各地的粽子，一般都用箬壳包糯米，有白米粽、肉粽、水晶粽、莲蓉粽、酸菜粽、火腿粽、咸蛋粽等等。但古人都吃哪些口味的粽子呢？

春秋时期：用菰叶（茭白叶）包黍米成牛角状，称“角黍”；用竹筒装米密封烤熟，称“筒粽”。

东汉末年：草木灰水浸黍米，因水中含碱，煮熟就成广东碱水粽。

晋代：粽子被正式定为端午节食品。这时包粽子的原料除米外，还添加中药材益智仁，煮熟的粽子称“益智粽”。

南北朝：出现杂粽。品种增多，米中掺杂禽兽肉、板栗、红枣、赤豆，裹成的粽子还用作交往的礼品。

唐代：粽子用米已“白莹如玉”，粽的形状出现锥形、菱形。

宋代：有“以艾叶浸米裹之”的“艾香粽”，还有“蜜饯粽”，苏东坡有“时于粽里见杨梅”的诗句，不知道杨梅馅味道怎么样。

元代：粽子包裹料已从菰叶变革为箬叶，突破菰叶的季节局限。

明代：出现用芦苇叶包的粽子，附加料已出现豆沙、猪肉、松仁等。

清代：出现“火腿粽子”。

快报云媒ios版

快报云媒安卓版

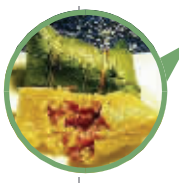
更多内容详见现代快报网www.xdkb.net或扫描二维码下载快报云媒客户端

链接

粽子之最

粽子历史悠久，各地的风味各有不同，所以，关于粽子有很多“之最”，我们来盘点一下。

最出名的粽子——嘉兴粽子



浙江嘉兴粽子历史悠久，闻名华夏。嘉兴粽子的特点是入口鲜美，肥而不腻，香糯可口，咸甜适中，同时携带方便而备受广大旅游者厚爱，有“东方快餐”之称，小小粽子在一定程度上成了稻米之乡嘉兴的一种象征，被誉为“饮食文化的代表，对外交流的使者”。在江浙一带的高速公路服务区，嘉兴粽子是必不可少的售品。

品种最多的粽子——广东粽子

广东粽子是南方粽子的代表品种，与北京粽子相反，它的特点是个头大，外形别致，正面方形，后面隆起一只尖角，状如锥子。除常见的鲜肉粽、豆沙粽外，还有用咸蛋黄做成的蛋黄粽，以及用鸡肉丁、鸭肉丁、叉烧肉、蛋黄、冬菇、绿豆蓉等调配为馅料的什锦粽。广式粽子的品种很多，有栗子、鲜肉、蛋黄、香菇；裹枕粽有烤鸭、香菇、栗子、鲜肉、蛋黄、米仁，其他还有碱水粽、豆沙粽、鲜肉粽、鲜肉蛋黄粽、赤豆粽等。

口味最重的粽子——四川辣粽

说到口味最重的粽子，就自然而然想到四川的辣粽了。四川的辣粽，因制作讲究、口味独特，是四川千古流传的名点小吃之一。

四川的椒盐豆粽别具特色，先将糯米、红豆浸泡半日，加入花椒面、川盐及少许腊肉丁，包成四角的小粽，再以大火煮三个小时，煮熟后再放在铁丝网上用木炭烤黄。吃完一个粽子会辣出一身汗。如果有机会去四川，一定要去尝尝这种特殊口味的辣粽。

最易被“遣返”的粽子——蛋黄肉粽

临近端午节前夕，不少人想给身在国外的亲友邮寄一些粽子传递节日的喜庆。但因为一些品种的粽子含有肉类成分，存在携带禽流感、口蹄疫及其他检疫性疫病传播的风险。而且，携带、邮寄的粽子经过长时间旅程易发生变质，因此，一些国家对携带、邮寄粽子入境采取了限制措施。但每个国家和地区的出入境规定有所不同，例如：美国、英国、日本等国禁止含肉馅和蛋黄成分粽子入境；德国、法国等国禁止各类粽子入境。所以，邮寄粽子前请先咨询目的地国家的相关规定，以免造成损失。

最大的粽子——产于广西南宁

吉尼斯记录记载的世界上最大的粽子是2000年在广西南宁制作的一只巨型粽子。据悉，制作这只“粽王”一共用了20多口大缸、550公斤糯米、150公斤五花肉、500公斤绿豆、150公斤板栗、10公斤虾米、10公斤冬菇和7.5公斤粽酱，连包带煮耗费了6天时间。此外，为煮这只巨粽，南宁某机械厂还特制了一口长3.5米、宽2.6米的巨锅。最终共有3000多人一起品尝了这只粽子。