

“粽”情时刻寻年味

本报记者 沈隽

在丽水，熟悉的年味里，少不了一缕粽香。

一片叶，一抔米，一勺馅料，便将时光的记忆与新春的期盼包裹其中。

春节将近，街巷间再度飘出粽叶的清香，那是家家户户迎接新年的方式——萝卜叶肉粽与菜干肉粽，是从老一辈流传下来的朴素滋味，包裹着山野的芬芳；豆沙粽与红枣粽的甜蜜则让人想起孩童时无忧无虑的欢笑；蛋黄粽与板栗肉粽，则是在岁月更迭中生长出的新鲜灵感。

每一种粽子，都是一片情怀、一段回忆。它们的形状多变，却始终藏着团圆的意味；馅料各异，却总能唤醒人们内心深处对故土的眷恋。

对丽水人而言，粽香始终牵引着悠长岁月，牵引着欢聚时光，牵引着一生中最浓烈的情感之源：家。

“年粽”诞生

进入腊月以来，市区紫金街道东升社区水东新村里便弥漫着清新的粽香。

每天，巷道里总能见到街坊邻居围桌而坐，人人双手翻飞，箬叶在指间旋转，糯米与馅料在灵巧的动作中被飞快包裹成形。

随着一个个热气腾腾、个头饱满的粽子从锅中捞起，四散的香气仿佛在提醒着每一个人，春节的脚步已经临近，那是属于丽水人独有的、从岁月中传递下来的年节味道。

在丽水，制作粽子早已不仅是为了满足味蕾，更是一种代代相传的传统。市民付红云便是这传统的见证者和传承者之一。1月16日清晨，她与朋友们早早便聚集在水东新村的一片空地上准备包粽子。

箬叶、糯米、咸肉、菜干等材料整齐地摆在桌面上，付红云熟练地将箬叶翻转成漏斗状，填入糯米、五花肉和菜干，将叶片的一端卷起盖住糯米，按压，旋转，再拿起一旁的细绳用牙咬住，手指一捻、一缠、一勾，翻飞之间，一只粽子就被包裹得严严实实。记者低头看表，整个过程只用了10多秒钟。

对付红云而言，包粽子从来不只是一项家务活。“很考验耐心，每年都得提前准备。”她告诉记者，包粽子的第一步是清洗箬叶。叶片经过三四天的浸泡后，还得放进约60摄氏度的热水里煮透，以去除杂质并使叶片更加柔韧，“这样的粽叶才不会粘米，且色泽透亮。”

今年，付红云已经在家包了200多个蛋黄粽和50多个豆沙粽。孩子们最爱蛋黄粽，她每年都亲自挑选、剥开新鲜的咸鸭蛋，确保每一颗蛋黄都新鲜饱满。对她来说，几十年来每一次包粽子，都是与家人、朋友一同分享年味的过程，更是年复一年的情感延续。

而在水东新村的另一端，孙菊美与孙玉美姐妹俩也在忙着包粽子。她们的手艺同样娴熟，一上午便包出了近300个粽子，菜干肉粽、板栗粽、蛋黄粽不一而足。对于她们来说，粽子的味道是与时光紧紧相连的。

“用土灶煮熟的粽子，和从高压锅里出来的味道可完全不同。”孙菊美说，煮粽子很讲究火候，“锅大火旺，得在土灶上用柴火煮三四个小时。”木柴的香和粽叶的香交织在一起，让整个小区都飘散着浓郁的年味。

煮粽子的高潮往往出现在锅盖被揭开的瞬间。一只只粽子被无数双筷子飞速夹起，大家顾不上烫手，争先恐后地剥掉粽叶，趁热咬下第一口。这一刻，热腾腾的粽子和满怀欢喜的笑声交织在一起，“年来了”。

丽水的粽子，承载的不仅是年节气氛，更是世代相传的情感纽带。它们在家庭的厨房里，在街头巷尾的蒸锅中，在每个人的记忆里，伴随着团圆与期许，升腾成一股温暖的力量。

粽有众味

过去每到腊月，丽水的年味总是伴随着洗粽叶、浸糯米、包粽子的忙碌铺展开来。这种节前的传统家务活几乎是家家户户的“必修课”。粽子的意义不仅是停留于味觉的享受，也是供奉祖先的祭品、馈赠亲友的心意，更是一份对团圆的执念。

“以前的粽子，馅料简单，萝卜叶肉粽和菜干肉粽就是标配。”付红云说，如今粽子的种类已随着不同的喜好变得丰富多彩。

粽子的灵魂，在于馅料的用心。鲜肉粽离不开上好猪腿肉，需提前用料酒、酱油或甜面酱腌制入味，甜粽则要求豆沙经过筛选、炒制，质地细腻而香甜；板栗需经过风干去皮，蜜枣则得饱满绵软，每一种食材都带着讲究。而这一切，往往都由家中的主妇一手操办，从原料的挑选到成品的出锅，她们让这道传统美食带上了一份家庭独有的印记。

在付红云家，粽子的“咸甜之争”从未停止。“我老伴只吃甜粽，咸粽是一口也不碰的。”付红云带着几分嗔怪地笑道，每年她都会专门为丈夫准备几个甜粽，以豆沙为馅，加入糖与猪油炒至黏稠，而糯米也要用糖拌匀，“煮熟甜粽的那锅汤水，才是真正的精华，香甜得让人忍不住舀上一碗。”即便包粽子时总有人叨念着“少放点糖”，可当粽香随热气升腾时，所有的抱怨都会被这一碗甜汤治愈。

而付红云的外孙女则爱吃咸粽，这些年来，蛋黄排骨馅的咸粽逐渐取代了萝卜叶肉粽的地位，成为家中的新宠。

当然，丽水的粽子远不止付红云餐桌上的那几款。在形态和工艺上，粽子展现着不同的地域特色，也承载着各自独特的文化密码。

遂昌的长粽长约20厘米，由近10张野生箬叶紧密包裹，再以龙须草扎成八九节，寓意长寿安康、长长久久。云和与龙泉常见的灰碱粽，则使用了一种特别的原料“灰碱”，需提前2个月精心制备。庆元的笋粽更是别具一格，将笋壳作为“外衣”，糯米拌入“笋油”，煮熟后金黄鲜亮，散发着独特的山野气息。而深受丽水人喜爱的“一口粽”则以米少馅多、小巧精致而独树一帜，一口便能尽享层次丰富的风味……

不同的粽子，包裹着不同的情感，也讲述着不同的故事。无论是蒸腾的粽香，还是包扎的巧手，都寄托着人们对新一年的美好愿景。粽叶片片，如同一枚枚小小的信笺，将家人的欢聚、朋友的祝福、对新年的期盼全部收纳，用热烈的温度传递。那一口软糯香甜、咸中带鲜，是生活最淳朴的滋味，也是传统最隽永的回响。

粽香悠悠，这滋味里有童年，有人情，更有岁月静好的笃定。

粽香情浓

粽子的吃法随着岁月流转变得丰富起来。

蒸煮、煎炸、蘸糖，各有妙处。蒸煮的粽子是经典选择，糯米与粽叶经过蒸汽的洗礼，融合出清新的香气；煎炸的粽子则更见别致，外皮金黄酥脆，一口咬下去，先是舌尖的酥脆触感，而后是糯米的软糯，夹杂着淡淡的粽叶香和五花肉的鲜美。“孩子们喜欢换着花样吃粽子，我愿意为他们做粽子，这也是一种乐趣。”付红云笑着说。

粽子的味道在变，但丽水粽子真正的“内核”从未改变。在老丽水人的记忆里，每一个春节，都离不开粽子的陪伴。

“每次吃到粽子，就知道又到了年关。”孙菊美回忆起小时候，眼里满是温情。那时，腊月的村庄弥漫着粽香，家家户户忙得热火朝天。男人们杀猪切肉，女人们洗粽叶、浸糯米，大家分工明确，各自忙碌。“等到粽子下锅，土灶里柴火烧得旺旺的，厨房里满是糯米和肉的香气。”粽子出锅时，孩子们总围着灶台打转，迫不及待地想尝第一口，而大人们却总说：“年夜饭才能吃，等着！”

年夜饭桌上摆出的粽子是最具有仪式感的——香软的糯米包裹着五花肉、板栗、咸蛋黄或豆沙，油脂在高温中渗透到米粒，粽叶与馅料交织成一道复杂而诱人的味道，全家人围桌而坐，吃着自家亲手包的粽子，那是一种无法用语言形容的满足感。“那时觉得，只有吃到了粽子，一年才算是圆满。”孙菊美说。

包粽子的多寡，既象征着一年的收成，也承载着对来年安康的期盼。“以前，粽子包好后都会一串串地高高挂起，寓意‘包中’‘高中’。年前包的粽子能一直吃到正月月底。”孙菊美说，如今生活条件好了，粽子已不再是节日的专属，只要家里的孩子饿了，她随时都会包上一锅，“想吃就吃，也是一种圆满。”

丽水的粽子，是人间至味，也是乡愁的滋味。当粽香飘散在空气中，时间仿佛变得柔软而丰盈。一口粽子，是岁月的浓缩，是家的象征。它讲述着从前的故事，诉说着久违的情感，也延续着一份对故乡的牵挂。

尽管如今包粽子的仪式感已不如从前那般隆重，但依旧有人乐此不疲地守着这项传统。那一片片粽叶、一粒粒糯米，既裹住了人们对美食的眷恋，也释放了心底的乡愁。也许，正是这点点滴滴的坚守，让粽香成为了丽水人记忆中恒久不散的幸福年味。