



# 又是一年粽子飘香

## 阅读提示

过去在农村里,做粽子的一切材料都自己准备,从种糯稻、植赤豆到摘箬叶、割席草,都自己动手,自力更生。

## 桑榆有声世界



扫二维码,听听端午粽子的故事

粽子,又称“角黍”“筒粽”,由粽叶包裹糯米蒸制而成,是中华民族传统节庆食物之一。粽早在春秋时期就已出现,古人总是把节日与美食联系在一起,几乎每一个节日都会有一种特殊的美食与之相配。端午吃粽子,就像元宵吃汤圆、春社吃社果、清明吃清明果、立夏吃立夏羹、七月半吃馒头、中秋吃月饼等一样,固定而自然。

现在的人做粽子很省事,只需花点钱,就可买到做粽子的全部材料,甚至干脆买现成的粽子。但过去在农村里,做粽子的一切材料都必须自己准备,从种糯稻、植赤豆到摘箬叶、割席草,都要自己动手,自力更生。因此,做粽子并不是一件太容易的事情。箬叶,可以早做准备用旧的,也可新采新割用新的。我们庆元青竹人,一般更习惯用旧箬叶。旧的陈的短缺了,才会用新的插凑。而捆扎粽子的棕榈树叶则大多是现采现用。

箬叶采摘的最佳时间,也是在端午前后。箬叶采来后,一张一张叠好,一般20张一捆,捆好后晾干,留待来年使用。使用时,先将箬叶浸泡半天,让箬叶完全散开,清洗干净后即可使用。我们村周围种有棕榈树,村里人都是割棕榈树扇形叶子撕成细条捆扎粽子。

有了糯米、赤豆、箬叶、棕榈叶,还不够,做粽子还有一种东西必不可少,那就是粽碱。泡粽碱一般用柴火碱,用山柃木烧成灰烬存放起来,那东西泡开水做粽,既能让粽子粘上植物的清香味儿,又是一种纯天然的防腐剂。用山柃木灰碱做粽,可以使粽子存放很久不变质。粽

米浸碱的过程很简单,烧一锅开水冲入山柃木灰里,经过搅动、沉淀、过滤之后,用碱水充分浸泡糯米,让碱水吃进糯米的骨子里就行了。

粽子的样子挺多,青竹一带常做的有四角粽、横包等品种。四角粽是主角,每家每户的粽子大多做成四角粽。仔细观察,做得匀称的粽子的形体是很美的。四角粽一端的两角与另一端的两角,正好呈90度。两端之间,构成一对旋转、匀称、美观的棱角。这个样子,既最大限度地利用了箬叶包裹糯米的容积能力,又形成一种动感之美。

横包不是用箬叶包裹,而是用一至两张大笋壳,它是一只长方形的大粽子。这东西是做粽时偷工减料的好途径,怕麻烦的人,常常就会多做几个横包。因为,一个横包的分量,通常能顶八九个四角粽子。打开一个横包,就能让二三人饱食一餐。横包还有一个优势,就是与四角粽比较,存放得更久一些。过去没有冰箱,粽子保鲜的最好的方法就是风干。粽子最容易腐烂的地方是四个会透气的角,存放久了,一般就要切去四个角才能食用。小的四角粽有四个角,切去四个角就所剩无几了;大的横包也是四个角,切去四个角,还有方方正正一大块,丢得少吃得多,划算。

粽子除了外形有别外,内在的用料也各有不同。赤豆馅的叫赤豆粽,咸肉馅的叫肉粽,豆沙馅的叫豆沙粽,山豆与糯米混

合的叫山豆粽,锥栗和糯米混合的叫锥栗粽,纯糯米的叫白粽。家有年轻媳妇的,还会做个大粽里面包小粽的粽子粽。粽子粽,这是一种善意的祈求,婆母在粽中包上一个粽子,分粽子的时候有意地把它分给没怀孕的年轻媳妇,当大家打开粽子的时候,家长就高兴地说,是个好兆头,今年你嫂子会给你们添侄子了。倘若是男主人吃上粽子粽,则主妇也有吉言,你爸今年菇山更发财等等。粽子种类繁多,风味各异。

“一都馒头二都粽,三都社粿满村送。”青竹村是个习惯送粽的地方,端午节粽子一般都是娘家人送给出嫁的姑姑或者是外甥吃。看到舅妈提着肚兜来了,姑姑和姑姑的婆婆总是高兴地说,孩子们,你舅妈送粽给你们吃了!娘家送来的粽子,总是特别有味。这也就是碗汤来,碗汤去,无了碗汤断了路的人情世故。

(庆元 吴少云 毛昌舜)



## 公益广告

# 讲究饮水卫生 每天适量饮水

生活饮用水受污染可以传播肠道传染病等疾病,还可能引起中毒。保护健康,要注意生活饮用水安全。

保障生活饮用水安全卫生,首先要保护好饮用水源。提倡使用自来水。受污染水源必须净化或消毒处理后,才能用做生活饮用水。

在温和气候条件下,轻体力活动的成年人每日最少饮水1200~1500毫升,在高温或强体力劳动的条件下,应适当增加。要主动饮水,不要等口渴了再喝水。饮水最好选择白开水,不喝或少喝含糖饮料。