

◀ 上接04版

2 糯米黏黏 每颗都有“父母心”

距端午节还有十多天的时候，家住叠彩区北门街道春江社区的莫丽梅已经开始准备包粽子了。“以往没有这么早时间包粽子的，但今年特殊了，主要是家里有个高考生。”

莫丽梅的弟弟今年参加高考，弟弟特别喜欢吃家里人包的粽子，今年高考恰逢端午节前，全家人决定提前包粽子。莫丽梅说，家里的粽子其实很普通，“主要就是红豆加肉，但家里的粽子和外面卖的粽子味道不一样。”莫丽梅说，粽叶、糯米都是一样的，但味道是自家独有的。以前的端午节，家里包好的粽子，姐弟俩都是连着几天当早餐吃，“放在水里煮一煮，香味就出来了。今年弟弟高考，也希望弟弟能一举高‘粽’。”

6月7日上午，在漓东街道办空明社区党群服务中心，居民们欢声笑语一起包粽子，今年58岁的朱翠珍也是其中一员。只见她熟练地拿起四片粽叶，舀起糯米、红豆、花生、绿豆、五花肉等，熟练地包起了四角粽。一边包，她还热情地手把手教身边的朋友一起包。

朱翠珍包的粽子很受邻居欢迎，是自家的“宝贝”。朱翠珍最常包的是小米粽。朱翠珍说，糯米粽好吃，但考虑到家里的老人和小孩肠胃消化不好，她更青睐包小米粽。小米粽低糖低卡，养生又好吃。小米是杂粮，有和中益胃、促进消化、清热解毒、健脾祛湿的作用。朱翠珍说：“中老年人吃小米粽，更容易消化，有粽叶的香味相伴，口感更佳。”

今年端午节，朱翠珍准备了板栗、红豆、五花肉、小米。她介绍，用五香粉、生抽、盐等配料把五花肉腌好，小米泡半个小时后更加松软。小米粽的口感虽然比较生硬，但如果多加一些绿豆、红豆，口感会更好，而且营养丰富。如果是巴掌大的小米粽，大火煮30分钟即可。朱翠珍的小米粽不但给家人养生，还深受亲朋好友欢迎。“往日里不敢吃糯米粽的家人们，今年端午开心得‘炫’了好几个小米粽。”朱翠珍开心地说。



◀莫丽梅一家为弟弟包的粽子。
记者苏文娟 摄



◀正在包粽子的朱翠珍。
记者韦彦青 摄

3 口味各异 各家手中有绝活

端午到，粽飘香。一到端午，人们对于粽子的热情也“燃”了起来，很多粽子店的门口都排起了长龙，但有的市民最“粽”意的还是自己包的粽子，不仅能自主选择食材，有自己的特色，而且自己动手包粽子特别有节日的仪式感。

家住小东江边上的王凤双平时就喜欢在家里做各种美食。今年的端午节，王凤双包的是凉粽。

王凤双说，现在比较少看到有人卖凉粽，记得上世纪九十年代，街上还不时看到有人挑着凉粽卖。以前的凉粽都是扁扁的长方形，剥开粽叶后，用两根竹签一扎，然后裹上白糖，看起来晶莹剔透的，还有的人白糖里拌有黑芝麻碎，吃起来不仅有粽叶香，还有芝麻香。

“这个就是包凉粽的糯米，里面只放了一些碱。”王凤双介绍，凉粽里面什么都不用包，就是纯糯米。说着，王凤双取出几片粽叶，然后把糯米放在叶子中间包好，系上糯米草，包好的凉粽跟肉粽相比显得单薄不少，但能品尝到最原汁原味的糯米和粽叶清香。

王凤双说，她家里有小外孙，这个凉粽煮熟之后放凉，蘸上白糖后，吃起来软糯香甜，在天气热的时候吃，最合适不过了，小孩子也特别喜欢。

端午节假期，住在福隆园的莫六妹在家里准备了一些稻草灰，打算包灰水粽。

莫六妹说，稻草灰和水搅拌成“灰水”，然后用纱布过滤几遍，再煮开，再把这些“灰水”拌入糯米中就可以了。灰水粽因为有天然的碱，所以吃起来不容易胀气，还有一股植物香气。在拌好的糯米里，莫六妹还加入了一些花生，包的时候还会加入大块肥瘦相间的五花肉，还有炒过的板栗等。

“粽子包的时候也有讲究，我们一般包的是四角粽，包的时候糯米要包满四个角，既不能绑得太紧也不能太松。包太紧，里面肥肉的油没办法浸润到糯米里；包太松，粽子容易软塌没有口感。”莫六妹对于包粽子有自己的一套经验，她说，等粽子包完后，她会放在准备好的灰水中一起煮，一般要煮8个小时左右。煮好的灰水粽香气四溢，里面油润的糯米，包裹着软糯的五花肉还有粉糯的板栗，鲜香可口，口口留香，让人回味无穷。

记者苏文娟 周子琪 刘净伶 韦彦青
通讯员谭桦 闫波 陶春宇



↑王凤双正在包凉粽。
记者周子琪 摄



◀莫六妹展示包好的灰水粽。
记者周子琪 摄