

农历辛卯年五月初五日

端午节

在40元一个的鲍鱼粽也吃不出童年味道的今天,我们请了一些粽子“达人”教大家DIY——

自己动手,包出情深意“粽”

□记者 裴希婷 马菁华 文/图

谁说端午节是南方人的节日,没有赛龙舟,咱北方人也能过一个有滋有味的端午节。

前段时间,40元一个的鲍鱼粽让不少市民吃了一惊。其实,鲍鱼粽在家也能做,而且味道会更鲜美。

端午节即将到来,我们请了一些粽子“达人”教大家DIY(自己动手做)。

几种粽子的配料

- 椒盐玉米粽: 椒盐粉、玉米粒、糯米
- 腊肉粽: 自制腊肉、糯米
- 牛肉粽: 用冰糖、八角、姜、生抽、老抽、料酒等腌制的牛肉、糯米
- 咸甜花生粽: 煮熟的花生米切块、老抽拌糯米
- 蛋黄南瓜粽: 南瓜丁、咸鸭蛋黄



美味的粽子



火炬粽



三角粽



荷包粽

尝鲜:自己动手,包个鲍鱼粽

日前,记者走访粽子市场发现,鲍鱼粽、瑶柱粽、菌菇粽等高档馅料的粽子让人眼花缭乱。别看这些粽子的名称给力,可价格更给力,记者看了看,一个鲍鱼粽竟要40多元。对于吃惯蜜枣、花生、豆沙、枣泥的市民来说,鲍鱼粽里究竟有啥?好奇心促使记者一探究竟。

我们买回某知名品牌的鲍鱼粽,其配料表上有:白糯米、鲍鱼、猪肉、板栗、植物油、食盐、味精、蚝油、白胡椒粉、高汤鸡肉粉、高汤猪肉粉、五香粉等。

老家在湖北恩施的高茹是粽子“达人”,她用老家的传统方法制作了鲍鱼粽。除了糯米和新鲜的鲍鱼外,高茹的配料仅用了食盐。

“配料越精,越能保证原汁原味。”高茹说。一个是“华丽版”鲍鱼粽,一个是“简约

派”鲍鱼粽。哪个更好吃?我们邀请的“大众评审团”——10名不同年龄、职业的主妇猜测起来。

煮了半个小时后,两种粽子出锅了。论外型,“简约派”鲍鱼粽是白色的,清丽淡雅;“华丽版”鲍鱼粽是酱色的。闻香气,“简约派”有一股淡淡的苇叶清香,“华丽版”则散发着浓郁的猪油香气。尝一口,“简约派”味道很淡,里面一块块的鲍鱼肉还保持着海鲜原有的鲜味,吃完回味无穷,“华丽派”则比较腻,猪肉、板栗等馅料冲淡了鲍鱼的鲜味,那块小小的鲍鱼肉挺难找,好不容易将它夹出来,鲍鱼肉又软又烂,吃起来不太新鲜。

经过“大众评审团”评审,自制鲍鱼粽味道更胜一筹。

故事:童年,妈妈包的粽子最好吃

市场上卖的鲍鱼粽由那么多美味的馅料制成,为什么比不上自己做的粽子呢?为此,我们采访了部分市民。

“什么粽子最好吃?肯定是我妈做的呗。”端午节快到了,面对市面上各种形状、馅料的粽子,家住老城唐宫东路的市民小吴颇有些不屑。她是个80后,在她的印象中,童年最美味的粽子,是第一次吃到的肉粽。“不只是因为那是童年时吃的第一个肉粽,还因为那是我妈包的。”小吴说。

小吴说,那会儿她刚上小学。有一天放学回家,妈妈端出一盘粽子,笑得很神秘。她把粽子剥开,尝了一口。“是咸的!”作为一个土生土长的洛阳人,7岁前的她吃的粽子都是大枣馅儿的,这第一个咸味粽子,是妈妈跟南方来的同事学习的成果。

第一次吃肉粽让小吴异常兴奋,粽子

里面那带着酱色的肉块鲜嫩可口,虽然不多却更显得珍贵。从此,小吴就对肉粽情有独钟。

“而且,就我妈包的最好吃,外面买来的吃着没那种感觉。”小吴说。

小吴说的那种感觉,就是被妈妈宠着的温暖感觉。

家住西工区九都新村的王女士是一名“50后”,虽然市面上的粽子应有尽有,可她说,小时候吃粽子的感觉最难忘,那时候的粽子也最好吃。

“都说现在的东西不如过去好吃,其实,现在哪样东西不比过去的手艺好?关键是没有那种感觉了。”王女士说。

王女士说的那种感觉,就是将心里的东西变成实物的满足感。

看来,买来的粽子,缺的是爱和满足。

传艺:三种“包法”,简单易学

听着她俩的回忆,肯定有不少妈妈想赶紧给自己家的宝贝做一个“最美味”的粽子。别急,我们请了来自成都的主妇陈淑君、来自上海的主妇朱惠琴和高茹,教大家包粽子的方法。

火炬粽 首先,将两片粽叶重叠起来,左手托叶柄,右手托叶尖。捏住叶尖,向叶柄方向旋转720°。这时,尖尖的火炬形“基座”就出现了。叶尖和叶柄要对齐。然后,往“火炬筒”里放上泡好的糯米和馅料,放满之后用筷子插几下,米放得越实越好吃。最后一步较难,将叶尖和叶柄一齐扣下来,盖在米上,两端就会自然地出现两个尖角。顺着两个尖角将多余的叶子捋齐,向一边抿,再用绳子绑起来,一个秀气的“火炬粽”就包成了。

荷包粽 市面上流行的另一种粽子是“荷包粽”,方方扁扁四个角,样子憨厚又可爱,宛若一只绿荷包。包法很简单,将一片粽叶“圈”成扁圆状,另一片粽叶铺在下面做底,注意叶子与叶子的交接处不要露出缝隙。填上馅料后,用做底的那片粽叶将粽子裹住即可。

三角粽 最常

见的“三角粽”的包法是:将粽叶的一头扭转叠加,形成“漏斗”状。用手托着“漏斗”,拇指压着重叠的部分。添加糯米等馅料,压实后,用粽叶将糯米盖上,再将多出来的粽叶沿着“漏斗”做等边三角形缠绕,缠上棉线就大功告成了。

粽子的形状五花八门,粽子的口味也能创意无限。椒盐玉米、蛋黄南瓜、腊肉、牛肉、咸甜花生……没有做不到,只有想不到。这个端午节,自己包粽子吧。



洛阳网 www.lyd.com.cn

洛阳人看洛阳手机报

权威、专业、及时、准确

● 手机报内容:洛阳手机报每日推送精彩内容,内容精彩,手机报内容,手机报内容

● 手机报内容:洛阳手机报每日推送精彩内容,内容精彩,手机报内容,手机报内容

● 手机报内容:洛阳手机报每日推送精彩内容,内容精彩,手机报内容,手机报内容

● 手机报内容:洛阳手机报每日推送精彩内容,内容精彩,手机报内容,手机报内容