

灰汁粽，裹着家乡的味道



灰汁粽



蚕豆壳



红豆糯米



包好的灰汁粽



煮粽子



裹粽子

记者 李露

谈起端午,绕不开的就是粽子。如今,在这个经济大发展的时代,端午节还手工裹粽的人越来越少,五芳斋等各大品牌的标准化三角大肉粽趁虚抢占了市场,蛋黄粽、鲜肉粽、豆沙粽……风靡全网。但吃多了,这些风靡全网的网红粽似乎越来越油腻,唯有家乡原味的灰汁粽才有粽子最原始的清香味。

灰汁粽并不灰

民谚有语:“食过五月粽,寒衣收入柜;未食五月粽,寒衣不能送。”就是说,粽子一出现,时序便转入夏天。宁波一带是人类历史上最早种植水稻的地区。加之四明山多毛竹,春季过后毛笋长高,笋壳落地。当地劳动人民勤劳聪慧,以糯米为食,笋壳裹粽,蚕豆壳烧灰调浆,灰汁粽由此而来。灰汁粽,不像灰汁团那么有名气,未见过尝过的80后、90后可能会以为跟灰汁团一样是灰褐色的。但实际上并不是如此,灰汁粽的灰汁只是指在蒸煮粽子时加入的蚕豆壳灰,而不是指其颜色。焖煮凉透的灰汁粽,剥开笋壳,饱满相粘,颜色金灿灿鲜亮,是我国古代劳动人民的一大发明创造。

据大田小区沙沙美食的店主王沙集介绍,制作灰汁粽,需选用晾晒好(不腐烂,没经过发酵,颜色青黄,有亮泽)的蚕豆壳烧制成灰,将草灰装至无纺布的布袋中,与包裹好的粽子同煮。“古人实在是太聪明了,在没有现代化学碱的情况下,他们居然用这种方法制备出了植物碱,为食物带来了全新的色、香、味、形。”王沙集拿着灰汁粽向记者介绍道。

除了将灰汁中所含的碳酸钾巧妙地变成了粽子的发色剂、赋香剂、品质改良剂,草木灰的显碱性,也从另一方面抑制了细菌生长,达到了杀菌防腐的功能。

吸粉无数的灰汁粽

但凡吃过灰汁粽的人都会被其独特的口味所吸引:香香的白糯米,用蚕豆壳烧的灰水浸泡焖煮后,变成了嫩黄嫩黄的,飘着莫名的芬芳。不要加蜜枣,也不要鲜肉,只是这原味的粽子,蘸着细绵醇香的白糖,咬上一口,那种芬芳甜蜜,似乎要融入人的血脉,刻进人的灵魂里。

王沙集家开始做手工灰汁粽,也就去年的事情。有一天,王沙集的姑妈从北街集市一位老奶奶处买了几个灰汁粽,全家尝过之后惊为天人。“这个灰汁粽味道确实比一般的碱水粽味

道要好,要么我也试着做做看?”心灵手巧的王妈妈忻红英在家人的鼓励下,开始搜寻蚕豆壳,包裹灰汁粽。

“其实我妈刚开始只是包给我们自己家人尝尝的,后来有次她包粽子时被客人看到了,一听是灰汁粽,当场就买了好几个回去,这样一传二,回头客越来越多,我家的灰汁粽也渐渐有了名气。”

王沙集说,目前喜欢灰汁粽的还是以中老年人为主,也有小年轻买回去尝过之后,夸赞味道确实比肉粽、蛋黄粽要好吃。

灰汁粽的制作方式

临近端午,王沙集的微信“叮叮”作响,不时有买粽子的订单进来,忻红英也开始变得越发忙碌。

先是要清洗笋壳,用细毛刷刷去笋壳表面的细毛与污渍之后,还需用剪刀修剪成长短一致的形状。糯米需要提前浸泡3个小时,加入适量的碱水拌好,使颜色微黄,这个碱水与糯米的比例只有忻红英才知道,少了没有碱粽特有的香味,多了则会有苦味。

做好这些准备工作之后,便是不停歇地包粽子、绑粽子……与其他地区不同,奉化的粽子包法是先将笋壳裹成锥形,放入拌好的糯米,再用多余的笋壳覆盖,用抽得细细的笋壳绑住,便是一只正儿八经的三角锥形粽。

长达7个小时的焖煮,是灰汁粽涅槃的关键时刻,与一般碱水粽不同,灰汁粽的灰汁便是在此刻放入的,蚕豆壳烧制而成的灰汁在火的锻造下,将生糯米幻化成晶莹剔透的质感,成就了一只只独特的灰汁粽。

俗话说“心急吃不了热豆腐”,正宗灰汁粽也是冷食更美味。晾凉后的灰汁粽,剥开笋壳,就能闻到一股沁人的清香。懂吃的吃货,绝对不会用刀切,而是嘴角咬着棉线一圈一圈把粽子割开,再用筷子夹起一小块粽子,蘸着白糖,放进嘴里,灰汁和糯米、笋壳的完美融合,所展现出来的那种纯粹的米香,绝对是极致的味蕾享受。



秘制私房鸡爪

鸡爪,作为出去郊游或者在家吃的零食,都是极好的。我做的秘制私房鸡爪既有柠檬的清香,再配上辣椒的后劲,比超市的泡椒凤爪好吃一百倍,而且还不会太辣,小朋友也喜欢吃呢。

用料:

鸡爪:半袋。
小米椒:1把。
青辣椒:半把。
柠檬:一个。
葱:一把。
生姜:一小把。
大蒜:一小把。
洋葱:一个。
盐、料酒、糖、米醋、酱油、蚝油、花椒油、香油:适量。

制作步骤:

1. 冷冻一袋装的鸡爪,一般一次用一半左右的鸡爪。先将鸡爪解冻,去指甲,切成3段。
2. 放一根葱几片姜一点料酒,冷水入锅,水开后大火煮8分钟,然后盖上锅盖转小火煮15-20分钟。煮的时候,放凉开水到冷冻室冷冻。
3. 将煮好的鸡爪用流水冲洗干净浮沫,加冰块直至鸡爪冷却捞起,然后加入冷冻好的凉开水,放入冰箱冷冻3小时。
4. 鸡爪冷冻期间将酱汁调好。把所有调味料放入大碗里,辣椒、洋葱或葱切成丁,生姜大蒜切成片,柠檬两头不要,切薄一些,去掉籽,搅拌均匀。调味可以根据自己的口味来,怕辣的可以少放辣椒。
5. 取出冷冻好的鸡爪,用凉开水泡10分钟,去生水,晾干,放入搅拌好的酱汁,搅拌均匀,放冰箱冷藏。期间搅拌几次。冷藏24小时味道更好。

网友“双吉林”制作



对于一枚吃货来说,每一次旅行,品尝当地美食,可能比旅行本身更重要,由一道美味认识一个地方,从一次品尝开启一个世界。不想做吃货的旅行者离“合格”总差了那么一点,而不想吃遍全世界美食的吃货就像不想当元帅的士兵。“行走的美味”欢迎吃货来稿!

投稿邮箱:460947613@qq.com

第二届中国国际食品和饮料展览会在沪开幕



5月14日,一名来自德国的厨师在现场制作食品。

当日,第二届中国国际食品和饮料展览会(中食展)在上海新国际博览中心开幕。来自德国、法国、俄罗斯、西班牙等国家和地区的4300家展商前来参展。

新华社发