记者探访:

地道的宁波碱水粽是如何做出来的

宁波人过端午必不可少且最有地方特色 的碱水粽,是如何制作出来的?

昨日,记者来到鄞州横溪金峨村田陇自 然村,在村民任浩甩家里亲眼见到了地道宁 波碱水粽的制作全过程。68岁的任浩甩阿姨 说,她至今仍用传承千年的古法制作碱水粽。

倭豆壳烧灰

一走进任浩甩家的小院,记者就留意到椅 子上放着的一个巴掌大的铁簸箕,里面盛着-些看起来像是被火烧过之后留下的灰烬。

记者好奇地用手指拨了拨,发现里面还 有未完全烧化的倭豆。

倭豆一般农历三月下旬到四月初可以收 获。作为一种时令食物,新鲜倭豆上市的时 间可持续一个月左右。人们把豆剥出后,壳 也被直接丢进了垃圾箱。

"其实,豆壳正是制作碱水粽的好材料。" 任浩甩告诉记者。她将收集到的倭豆壳放在 太阳下曝晒四五天,彻底干透后,点一把火烧 成灰烬,这就是用来做碱水粽的最重要的食 ——碱水了。

"除了倭豆壳,过去田间到处都是的早稻 草,还有罗汉豆的壳,烧成灰,也可以用来做碱 水。"任浩甩说,眼下菜场里卖的碱水粽,一般是 直接加碱做成的,用倭豆壳制成的碱水更加天 然。

碱水渗进粽子里

闲聊间,任浩甩双手飞舞,已经包好了两 个"粽子"。不过"粽子"里装的不是糯米,而

任浩甩家中至今保留原先农村使用的大 灶。她说,待会儿煮粽子前,要先把装了倭豆

壳灰的"粽子"放在锅底,浸水、加热后,灰烬泡 出的汁水就会逐渐渗进放在上面的粽子里。

"差不多2只一手能握过来的'粽子'的碱 水可以做3公斤糯米的粽子。"任浩甩说。碱 水在粽子里发挥的主要作用是吸收水分,产 生良好的黏弹性。碱水若多了,粽子就会呈 深褐色,形状如冻;碱水若少了,粽子则会色 淡味寡,形似散沙。碱水放得恰到好处,煮熟 后的粽子才会变成半透明的金黄色。

任浩甩说,她现在做的碱水粽,已经是简 化了的。老一辈人做碱水粽更讲究,要用倭 豆壳烧的灰烬泡冷水,沉淀上小半个月;再用 在沉淀后的水中浸泡过的糯米包粽子。

慢焖出好粽

处理好倭豆壳灰,任浩甩开始着手包粽 子。宁波人习惯用箬壳包粽子。包粽子用的 箬壳是任浩甩从山上捡来的。

"最好取毛竹中间段的壳,不老不嫩。"任 浩甩说,新鲜采来的竹皮不能马上用来包粽 子,撕成宽约10厘的片状后,先在阳光下晒三 四天,直到外表皮发白;等到要用时,拿到水 里泡软捋平,将外表皮上的细绒毛刷掉。

"很多人喜欢用高压锅煮粽子,速度虽然 快,但剥开一看,外面是已经'韧结结'了,但 里面常常还是一粒粒的米。"任浩甩说,好粽 子是靠"焖"出来,因此用大灶最适合不过。

烧旺灶里的柴火,先用大火煮,再改小火 炖,前前后后差不多要三四个小时。这样做 出来的碱水粽,就连"芯子"都已经煮透。

还有更讲究的人家,三四个小时后,待到 柴火渐渐熄灭,再利用灶膛的余温把粽子 "焖"上一夜,等到第二天早上拿出来吃,口感 更加口弹。 记者 石承承



本报讯(记者 顾嘉懿 通讯员 沈静萍/ 文 沈静萍/摄) 端午将至,龙舟水起。昨天 下午,北仑区第三届"秀美浃江"龙舟赛暨端 午文化集市在小港街道小浃江青墩段举行, 吸引了近5万名观众观看。

值得一提的是,21支队伍中还包括两支

从台湾专程过来参赛的龙舟队。台湾浦里青 商龙舟队领队柳胜国告诉记者,端午节是中 华儿女的共同节日,今年已是台湾队伍第二 次来参加小浃江龙舟赛,"大家对参加龙舟比 赛都有诚意,也能借此机会增进彼此了解。" 柳胜国说。

相当于2碗米饭 跟着营养师科学选粽子,健康吃粽子

1个粽子的热量

端午佳节,家家户户少不了吃粽子。在营养师看 来,选择营养比例恰当又美味的粽子,适量吃,才能让 我们在佳节里吃得美味,吃得健康。

一只粽子的热量相当于两碗米饭

买粽子,更多人只是挑口味,看价格。在营养师看 来,买粽子一定要看看外包装上的营养成分表和配料

带着几只超市买来的粽子,记者找到了宁波市第 一医院的营养师刘佳宁,请她进行分析。一个100克 的肉粽子,含有蛋白质4.6克,脂肪6.9克,碳水化合物 46.7克,能量1127千焦,换算出来热量是269.6千卡。 而一只100克的紫米栗蓉粽子,热量是230千卡。

"一碗100克的米饭,热量是116千卡,一只粽子的 热量相当于两碗米饭,甚至更高。"刘佳宁说,大家都觉 得肉粽子热量高,其实豆沙粽子的热量也不能忽视。普 通的碱水粽子热量相对较小,但如果沾糖吃,至少会增 加20至50千卡的热量。

吃粽子的时候最好配一些蔬菜

选好了粽子,怎么吃也有讲究。

宁波市第二医院营养科科长徐斌斌介绍,糯米饭、糯 米粥,都是相当容易消化的食品,所以传统认为糯米粥适 合给消化能力特别虚弱的老年人和病弱者喝。但糯米饭 放冷之后,硬度、粘性和咀嚼性都会显著上升,的确会给 消化带来难度。所以,粽子最好热着吃,凉粽子不太适合 消化能力差的人。此外,粽子有"后饱"特性,一定要主动 控制食量,不要等到胃里顶起来再停嘴,那样一定会吃过 量的。

刘佳宁建议,吃粽子的时候最好配一些富含膳食 纤维的绿叶蔬菜。考虑到炒蔬菜的油比较多,建议配 水焯蔬菜。或者搭配一些萝卜、青菜、黑木耳等食物。 既能有助于消化,还有通便润肠之功效,又可达到均衡 营养的作用。此外,一些蔬菜汤也是粽子的良配,比如 番茄蛋汤、虾皮冬瓜汤、海带汤等。

三高人群推荐吃杂粮粽子

对于糖尿病患者来说,不管吃什么品种的粽子都 一定要限量。不妨先吃一些少油烹调的绿叶蔬菜和菌 类蔬菜,然后再吃较小的粽子,血糖就不至于上得那么

肉粽、蛋黄粽和猪油豆沙粽所含脂肪多,胆固醇 高。患有高血压、高血脂、冠心病的人吃多了这些粽 子,会升高血胆固醇和甘油三酯,也加重心脏负担和缺 血程度,也要少吃。

如今市场上有不少五谷八宝粽。徐斌斌说,用部分 紫糯米、大黄米等替代部分精白糯米,再加莲子、薏米、 燕麦、大麦、花生、红豆、绿豆、芸豆、甜玉米等食材,它们 的矿物质和维生素含量都高于精白糯米。因此,推荐有 三高问题的朋友优先吃这类杂粮粽子。

调查咨询

神洲调查87289267

民事取证、商务、打假、寻人

无前期专业找人找车

下成功不收费 1586758580E

JULI

鄞州区育王三墓园是民政

內方式

记者 孙美星 实习生 李婷 通讯员 郑 轲 俞水白

分交信息 56118881 刊登热线:

地址:宁波市海曙区灵桥路699号601室(原报业集团对面)

聘公交驾驶员 公运公交招公交车驾

驶员: A1,A3 驾照,年 龄:男45周岁以下,女 35周岁以下。交三金, 电话 18058516288严 年收入7.5至8万,五年 13967805143 林先生

寻找加工中 心加工单位

加工,要求有精密机械配件加工能力的企业合作。

|另急招加工中心精雕机 |操作工20名学徒亦可。 后交五金,做二休一。电话18058516588贾 宁波斯科特机械厂

搬家搬厂 ●千喜搬家搬厂特优87778900 ●快捷专业搬家搬钢琴87907772

二手车市 高价购二手轿车

F皮卡车13185991787翁

多套联排住宅275m²,每套168万 多层住宅 105m², 每套约 55 万 多层住宅150m²至190m²,4500元/m²

店面 107m², 每套 75 万周边超市银行菜场公交一 应俱全,欢迎现场看房!

家 教 ●教师教高中物理13586516209 物业转让

●超低价转让,造价260万的仿古 饭店,餐位400多个。股东意见 不合现60万卖掉15058297797 房出租

海曙高桥岐湖村双家河头马路旁,土地面积9亩左右,厂房建筑面积6000m,左右,交通便利,有 电话: 13906618555陈先生 13056758582曹女士

新城国际280m²精装家居全 新市政府办公楼白坯700m²出租 波波城花鸟市场1000m²厂房出租

空场地出租

江南路港隆广场对面场地 出租 17000 m² 13566515959

- ●**公寓**整体转让18862249979陈
- ●转让一大批九成新厨房设备、厨杂、桌椅办公用品 13857549393●海曙仓库厂房出租 13566628493

厂房出租

位于鄞州中心区嵩江东路约1200m²,层高6米,交通方便,适合商条办公合位。

旺铺急售 **鄞州四明中路店面1:**86平方,实用

部门批准合法经营性墓园, 位于育王寺对面。价格亲 750、阿育王寺站下,或地铁 -号线宝幢站下。 预约电话:88339061 市区办事处:87703845

旧货回收

●收空调饭店宾馆等13486602666

●高价收一切旧货13586580881严 ●收家具床一切旧货81100126 陶

声明公告 宁波中瑞进出口有限公司

遗失提单一份,提单号: ACENGBF11704005 船名航次:NORTHERN JUVENILE V.714W 声明作废。

宁波永逸殡葬公司

24小时电话:400-811-4004 0574-87659814