

在家过端午

DIY

做些
花式粽子吧

甜味的红枣粽、赤豆粽、蜜饯粽，咸味的猪肉粽、火腿粽、蛋黄粽，辛辣刺激加了辣椒、花椒的辣味粽，晶莹剔透的水晶粽，还有辣条粽、燕窝粽、小龙虾粽等新奇口味，以及对于宁波人来说，过端午少不了的碱水粽……这些眼花缭乱的粽子，自己手工DIY也非常方便。端午来临之际，记者采访了经验丰富的点心制作师，请他们介绍家庭制作粽子的方法。

传统碱水粽，慢火炖煮最有味

这几天，不经意间从菜市场走过，就会闻到淡淡的碱水香。随着端午的临近，碱水粽现煮的香味弥漫在菜市场、弄堂口等住宅小区集中的区域。一些平时不引人注目的摊位一下子变得热闹起来。

在张斌桥菜市场靠近南门的一个小店铺，杜大姐现包现卖碱水粽子已有十多年。平时生意清淡，端午节前则需要连夜赶工。

每天清早杜大姐就在店铺前开始忙碌，十几秒就能包上一只，大盆的糯米一个小时就会见底。粽子就在店铺边上用煤炉炖煮，大火烧开后转为小火慢炖。一般早上包的粽子要到傍晚才开卖，而下午包的要炖到第二天早上开始售卖。

杜大姐包粽子动作娴熟，各个环节暗藏很多小窍门。包粽子的笋壳先要用水浸泡、洗净，边上卷起的部分轻轻撕下备用，一缕缕的细丝可以作为捆绑的绳子使用。

而糯米淘洗干净拌上碱水后，应快速包成粽子。这个环节有个小窍门，刚淘洗的糯米尚未膨胀，这样煮透后的糯米碱水粽又稠又有嚼劲。如果浸在水中的时间过长，糯米吸水过多，煮熟后的粽子不够结实。

粽子烧煮时要用冷水下锅，这样不易漏米；过程丝毫不能着急，只能慢慢来，大火烧开后转为小火，微火炖熟最为合适。

诸多环节中数包裹的难度最大，杜大姐现场一步步分解动作：以笋壳的三分之一处为原点，折成漏斗状，里面装满糯米，然后用笋壳的头一截作为盖子覆盖上去，再用已经撕下的细丝把装满糯米的粽子捆绑结实。捆绑时手要使劲，而且每只角都要绑住，这样煮熟后，粽子角饱满而完整，形状好看。

杜大姐在剩下的糯米中拌入一碗红豆，就可以包红豆粽了。她说，宁波老底子的口味就是碱水粽和碱水红豆粽。碱水的多少根据各自口味而定。

粽子的馅料可以创意无限

家庭DIY做粽子，对于生手来说，使用笋壳相对容易，因为它比较硬，容易折成漏斗状，而箬叶较为柔软，包粽子有一定的难度。当然有兴趣的朋友不妨试试。擅长制作点心的林军大厨介绍了几种适合家庭DIY的比较流行的粽子食谱。

粽子的食材主要为糯米和馅料。传统碱水糯米粽，食材单一；有馅料的粽子在宁波市场上以嘉兴粽较为常见。这类粽子不加碱水，馅料可以选择鲜肉、蛋黄、豆沙等，口味咸、甜均有，非常丰富。

对于馅料的处理，林军介绍了几种易于操作、口味又好的粽子食谱。咸味粽子可以用鲜肉、排骨、腊味等作为馅料。新鲜的五花肉和小排切成小块后都需要腌制，用盐、料酒、酱油、糖、蚝油等调味料拌匀后放置一个小时。口味可以根据各家喜好来调整，喜欢吃辣的可以添加少量辣酱来调味。甜味粽子可以加入豆沙、红枣、莲子等馅料。以上这些有馅料的粽子用浸泡过的糯米包上，无需添加碱水。

现在市场上粽子的馅料非常丰富，创意无限。其实除了馅料，糯米的处理也有很多方法：除了传统的添加碱水，也可以加入乌饭汁水做成别有风味的乌饭粽。有兴趣的读者朋友也可以添加其他果蔬汁。

“星冰粽”的家庭DIY做法

市场上晶莹剔透的“星冰粽”颜值高，价格也高，林军介绍，这些时尚粽子也可以家庭DIY，而且难度并不大。

星冰粽的部分食材需要从烘焙店购买。建议购买玉米糖浆300克，水晶粉100克，红豆、抹茶等馅料自行选择。

先把水晶粉用100克水化开。玉米糖浆加100克水后，煮到沸腾。然后把烧开的糖浆水加入到水晶粉水中，边加边搅拌。拌匀后上锅蒸至透明状，出锅后盖上盖子将其凉透。不加盖子的话，水分流失表皮会发干。下一步，把凉透的水晶皮均匀切成10份，取一份作为皮子，像包汤团一样包入豆沙、抹茶等各种风味的馅料。最后一步就是拗造型了，可以用箬叶包成粽子状，也可搓成圆球形，或者用模具做成小星星、小熊等可爱的形状。做好后放入冰箱冷藏就行。

这类粽子基本颠覆了传统粽子以糯米为主要食材的固有模式。端午前后，天气闷热，清凉可口的星冰粽外表玲珑剔透讨人喜欢，可从冰箱冷藏室取出直接食用，好吃又方便。

记者 谢昭艳 文/摄

更多美景
请关注本报
“宁波乡村旅游”
微信公众号



食