

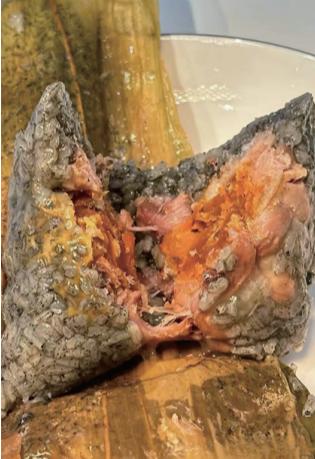
粽子一到位，端午节的气氛就出来了。不出意外的话，粽子的甜咸口味之争又会变成热门话题。有多少不同的地方，就有多少不同的粽子。早在半月前，粽子推荐就开始铺天盖地。诸多与节日寓意牢牢绑定的传统食物里，粽子可能是最接地气的存在。油绿的粽叶里能包进各种浓浓的情意，来自山南海北的食材，只要精心搭配，与糯米相遇，总能飘出缕缕粽香。

丰腴咸香 谁不爱肉粽

在南北方粽子之战中，南方代表队的肉粽首当其冲。黏糯糯的太湖米里，肥瘦相宜的酱肉是标配，最好再来两颗又沙又香还冒着油的咸蛋黄，大锅煮熟，趁着热乎小心解开，瘦肉香得丝丝入扣且嫩软不烂，肥肉则全然化作油脂沁入粒粒糯米中，衬得整只粽子都晶亮油润，这个档口只需要将身心全然交由本能，大口咀嚼，咸蛋黄的酥、糯米和猪肉交叠的软糯咸香，任谁都得叹一句：“真香！大满足！”

从早先一清二白的清水粽、豆沙甜粽，到后端午时代，“粽子节”里大江南北的N+1种口味，在多样性方面，各地的粽子难分高下。想包出好吃的咸肉粽，来自南方湖州代表队的粽子从包法上就显出了包藏万物的小野心。粽叶对折，糯米少放，内馅填满，长条四角的枕头状吃起来口口有馅。上好的猪肉会把粽子里的米浸润得美妙无比，油润而不腥腻。腌透了的咸蛋黄包进粽子，依然能保持起沙、微微流油的细腻口感。制作双蛋黄黑猪肉粽时，蛋黄横卧首尾，黑猪肉陈列其间，入锅后热力相逼，油润咸香相辅相成，每一口都堪称完美。

酱油浸润每一块肉、每一粒米，而后咸香入粽，勾得人馋涎欲滴。当然，要是把酱油的一部分换做南乳汁，成就的就是另一番诱人滋味。不同于江苏、上海用来做南乳红烧肉的南乳汁，腌制粽子馅的南乳汁，需要更浓郁的鲜咸与酒香。如此独特的酱汁，充分腌制黑猪肉和米粒，裹入青青粽叶，就只待浓香如许。



云南乌米粽子。



腊肉粽子。

山珍汇聚 粽子也丰饶

现在吃粽子，当然只是因为好吃。于是在粽子选择上亦苛刻起来。营养均衡、馅多米糯、滋味醇香，这些标准，一颗囊括了山珍与海味的丰饶云南山珍粽子能统统满足。高汤浸米，火腿、羊肚菌、虫草花，还有细腻起沙的海鸭蛋蛋黄，这样的粽子馅堪比一锅大补靓汤。

每年端午节将近，身在他乡的云南人，就会收到老家寄来的山珍粽子。看似平平无奇的小小粽子，内里却仿佛囊括了整个云南——火腿、羊肚菌、虫草花……还有一颗油润起沙的咸蛋黄安卧其间。诸多馅料各成乾坤，却又因为糯米的做和，浑然一体，怎一个咸香丰腴了得。

相比之下，传统的粽子实在好吃得过于拘谨和标准，豆沙、蜜枣、花生……好吃是好吃，但也确实少了许多想象、期待，与让人大快朵颐的冲动。山珍粽子入锅，随着蒸腾的热气，火腿的醇厚脂香与清鲜菌香交相辉映，独特的鲜香充溢整个厨房。再吃，每一口下去都是惊喜，而惊喜之后是对下一口丰足滋味的垂涎，那温软与鲜醇并进，肉香与菌香结合的丰饶，每一口都有想不到的滋味。

洗米、烫叶、腌馅、铺料、绑结、上锅……来自四川的小林，同样能在这时候吃上一口不一样的“川味粽子”。她一边学着妈妈的样子，准备好各类食材，一边把粽叶在手中轻挽。包裹着川味腊肠，在封口时夹一颗咸蛋黄，这样一颗带着香辣滋味的咸肉粽就是满足小林思乡之情的最好慰藉。剥一枚粽子细细咀嚼的片刻光景，好像坐上回家的列车。如蔡澜所说“人生的意义无非就是吃吃喝喝”。顶级的食材配以最简单的调味，沾着满手黏意痛快饱食，一份粽情凝聚肚中。



甜粽子。

甜粽登场 甜而不腻且清香

粽叶包裹的不仅是糯米，更是代代相传的文化基因。北方的甜粽子里，以山东黄米粽为代表，口味多为甜口。北方的粽子个头小巧玲珑，多为斜四角形或三角形。传统的北方粽子馅料以红枣或豆沙为主，将饱满的红枣或细腻香甜的豆沙裹入糯米之中，煮熟后，掀开翠绿的粽叶，米香与枣香、豆香交织在一起，入口软糯香甜，甜而不腻。

刚从锅中取出的粽子，剥开外衣后，根据个人喜好，蘸上些许白糖，口感更加丰富。山东黄米粽则充满了浓郁的乡土气息，选用大黄米作为主要原料，搭配红枣、蜜饯等食材。黄米本身质地黏糯，色泽金黄，散发着独特的谷物香气，再加上红枣的香甜，吃起来口感软糯，味道醇厚，甜而不腻，一口下去，满口清香。

美味延伸

糯米，黏住人间万般滋味

糯米的食用场景至为多元，不同的时节化身为不同的吃食，今天在粽子中扮演馅料，正月十五就跑到元宵上充当裹皮，清明节更是浓妆艳抹，摇身变成翠色的青团，叫人难忘其本色。

节日的喧嚣一过，糯米又将重回凡尘，献身于南北小吃或正餐当中，贡献不同的滋味。北方的，有甑糕，枣子蜜豆的加持下，它甜美温润，绵密可口。南方的，不胜枚举，有武汉过早的明星产品——豆皮，咸鲜，韧劲十足；“山城”的火锅甜品伴侣，红糖糍粑也由糯米制作而成，软糯粘牙，乐趣横生。风靡江南的粢饭团里，糯米更是呼朋引伴，与咸蛋黄、肉松、油条、榨菜等食材卷拢于一体，紧实丰富，营养与美味兼具。

糯米制品中，糯米蒸排骨是肉食主义者的不二之选，也是糯米和动物油脂交融的代表之作。其制作门槛不高，但想弄得油润而不腻，则难度不小。糯米可塑性奇高，诸多制品中，甜口居多，流行于江浙一带的桂花糯米藕，同糯米蒸排骨一样，也是有机结合的产物。它融汇了莲藕的鲜脆和糯米的甜润，绝对是冷餐甜菜中当仁不让的佼佼者。

甜咸之外，糯米还有另外一种归宿，酿酒。这条路径延续上千年，不知润泽了多少偏好酒饮的食客。糯米酿制的佳酿，甘冽而清香，隐隐还散着稻谷的馥郁芬芳。当然，这也欺骗了许多初饮之人，清甜的米酒，一口接上一口，几杯下肚，人便微醺。不过好在没有强烈的醉意，只有醇厚和适口。

从饭食，到酒酿，糯米简直是无处不在，无往不胜。口味上，它咸甜皆可，功用上，它令人称奇。万般变幻始于它黏糊可人的小颗粒，而这无数的不起眼的洁白小颗粒聚于一堂，就糅起了时令、地域和风物，也黏住了人间的万般滋味。

端午来了，将咸甜之辩暂抛脑后，专心地享受一颗糯米粽吧，无论里头是蜜枣，是火腿，是板栗，还是咸肉，裹上糯米，那都是值得珍视的人间至味。



如果你是一位热爱烹饪的美食家，或是愿意四处发掘美食的探店达人，请扫码入群加入我们，一起互动起来，探索美食世界！

青岛早报/观海新闻记者 钟尚蕾
摄影报道



山珍粽子。



豆沙粽子。