

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,衬得整只粽子都晶莹油润,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!”

从早先一清二白的水清粽、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成南乳汁,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。

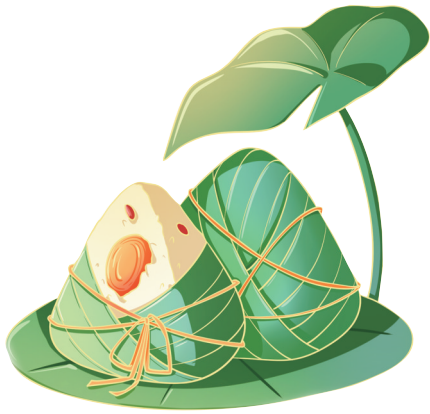
山珍汇聚 粽子也丰饶

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,独特的鲜香充盈整个厨房。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喝喝”。顶高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。

荤素咸甜 粽在端午等着你

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,叫人难辨其本色。

节日的喧嚷一过,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。它融汇了莲藕的鲜嫩和糯米的甜润,绝对是冷餐甜点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。



山珍粽子。



豆沙粽子。

美食热线  
82888000

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!