

# 又是一年粽飘香



“粽子香，香厨房。艾叶香，香满堂。桃枝插在大门上，出门一望麦儿黄。这儿端阳，那儿端阳，处处都端阳。”这首民谣，我在孩提时代就已经烂熟于心，而对端午节的记忆，也是从粽子的香味开始的。

小时候，奶奶是家里包粽子的好手。端午节的前一天，奶奶总会拿出早已准备好的荷叶，那湛绿的荷叶，带着丝丝清甜的香味，似乎也沾上了荷花的灵气。老人先把荷叶捋直，继而放入锅中煮上片刻，然后捞出。待荷叶冷却之后，她又将三片粽叶叠在一起，折成一个三角形，一只手拿着粽叶，另一只手则开始放入馅料。第一层是大米，第二层是剥了皮的绿豆，第三层便是肥猪肉和咸蛋黄，最后一层又是大米。奶奶告诉我，这样一层层地叠上去，香味就

完全保留在粽子里面了。

端午节那天，全家人早早地起来开始忙活。母亲吩咐我去地头上拔些艾草，但是我并不知道这个叫“艾草”的东西到底是一种怎样的草。母亲告诉我，艾草具有浓烈的香气，叶子类似于芹菜。在母亲的指引下，我终于认识了艾草。母亲把拔来的艾草挂在大门两侧，说是可以把不好的、邪恶的东西挡在门外。看着母亲虔诚的样子，我暗自好笑：一把草，能有那么大的作用吗？这时候，奶奶已经把水烧开了，她拿出头一天包好的粽子，挨个放入锅里，然后盖上锅盖。我总是三番五次地伸过头去，用小手把冒出的热气往鼻子里头赶，不知不觉间，口水已经开始在嘴里打旋了。

我焦急地等待着，奶奶过了许久才蹒跚地

来到大锅前，将锅盖掀开，说一声：“好了！”我禁不住搓着手，等待即将出锅的美味。粽子刚被捞上来，我便迫不及待地抓起其中的一个，解开粽叶绳，撕开粽子叶，只见白皙皙的粽子还冒着热气。我张开大嘴狠狠咬上一口，软糯糯，爽滑滑，芳香顿时溢了满口。看着我的馋猫样，奶奶总会边笑边说：“没人跟你抢，慢点吃……”

日月更迭，岁月带走了慈祥的奶奶，也让当年那个不谙世事的我渐渐长大。如今，离家已有数十载，我不止一次地体会着“独在异乡为异客，每逢佳节倍思亲”的寂寥与落寞。又是一年粽飘香，端午节到了，在氤氲的香气中，我仿佛又回到了童年时代，又闻到了那粽香中包裹着的爱的味道……

(李惠)

## 粗粮粽子



端午节很快就要到了，对很多人而言，最大项的“家庭工程”就是包粽子。今天为大家介绍一种粗粮粽子——

南京的榕杨创新开发了由黄米、糯米加

上花生、红豆、红枣、芸豆、栗子、莲子做成的粗粮粽子。虽是粗杂粮，可营养高，所有坚果的多种微量元素、粗纤维与黄米特有的氨基酸相融，想不营养都不行。因为粗纤

维的加入，糯米难消化的缺点大大减弱，更为健康加分哦。

主料：粽叶500克、黄米500克、糯米250克

配料：花生、红豆、红枣、芸豆、栗子、莲子等，想放啥就放啥，依个人口味而定。

第一步：洗淘主配料，并泡2个小时备用。

第二步：将粽叶洗净，用开水煮20分钟后，放在冷水中浸泡备用。

第三步：开始包粽子，取两张粽叶、一把黄米、半把糯米，依次放入各种配料。一裹一扎，一个个鼓鼓溜溜的三角粽栩栩如生，贼招人爱。

第四步：OK，用高压锅开煮，30分钟即可。

家里弥漫着浓浓的粽香，一层层打开粽叶，伴着粽香，黄、白、红、粉的多色粽子，煞是养眼。尝一尝，口感咋样？所有的坚果都是软糯的、所有坚果的香味混成了一种无法形容的异香，真是一口、两口……欲罢不能。看着如此靓丽的粽子，我脑海里忽然想起两个字：金玉，黄米是金、糯米是玉……嘿！那就叫它们“金玉靓粽”吧！

还得忽悠一下，“金玉靓粽”易消化、热量低，老人、孩子和减肥、健美者都可放心地吃。

(大河)

## ○最美味下酒菜○

### 赣榆虾酱鲜

江苏赣榆东临黄海，北接山东临沂，那儿的人说话跟山东人一样很侉，人称赣榆老侉子。那儿的虾酱最鲜，下酒不错。

以前爸爸在那儿打工，我去过那儿。要是有人来卖虾酱了，在屋里的爸爸会赶紧端只盘子出来，对赣榆老侉子说：“给我来一盘虾酱。”原来赣榆虾酱是爸爸最美味的下酒菜。

赣榆人出海，捕到大鱼大虾就出口赚外汇，捉到那些小不点儿，比如小白虾、眼子虾、毛子虾、糠虾什么的，也宝贝不得了。这些小不点儿含有丰富的蛋白质和钙、锌、硒、维生素等微量元素以及人体必需的氨基酸等多种营养。赣榆人会把这些小虾用木棒捣碎制成虾酱。店里出售的往往都是经过腌渍发酵的，在大街小巷，或者沿村叫卖的，大都是没

有经过腌渍发酵的，也就是把小鱼小虾捣碎后装在有盐的桶里或塑料袋里。这样的虾酱色泽淡白，腥味重，卖虾酱的赣榆侉子还没到门口，那腥味就会扑面而来，熏得人喘不过气来。这样的虾酱根本不能上嘴，充其量是一桶虾酱糊子。

狗见屠夫会跟在屠夫后面狂吠，深仇大恨一般。猫见到赣榆老侉子则是依依不舍，留恋不已。赣榆老侉子向前走一步，那猫就向前走一步，生离死别的似。我呢？对腥味有种天生的抵触，闻着就想吐，见着就想呕。可是爸爸对这种虾酱却情有独钟。中午，我从外面回到爸爸所租的小屋，腥味没了，弥漫在小屋里的则是香喷喷的海鲜味。爸爸用什么方法把腥虾酱变得这么香、这么鲜呢？我来到厨房，爸爸正用虾

酱就酒。爸爸问我：“肉腥吗？”我说：“腥。”爸爸就说：“那是生的。”接着爸爸又问我：“鱼腥吗？”我说：“腥。”爸爸就说：“那也是生的。”爸爸说虾酱也腥，那也是生的。可是炒熟了，就不腥了。

炒肉离不了老抽和味精，炒鱼离不了胡椒和葱、蒜，爸爸炒虾酱呢？跟炒肉、炒鱼一样也离不了这些调味品。爸爸从家里带来的花生要是没吃完，还会放一些花生米在锅里。没有花生米，爸爸就会放一些黄豆粒在锅里，这样做出来的虾酱会更香更鲜，口感更好。

曾经是一盘糊状的虾酱，如今堆在盘子里跟一座小山似的，红彤彤，亮闪闪。我夹一筷子虾酱放在嘴里，嚼一嚼，说唇齿留香一点儿不夸张，说唇齿留香一点儿不作。爸爸把杯子里剩下的酒一口喝下肚，就了一口虾酱后就问我世上有哪四大鲜，我摇头不知。爸爸说：“头道韭菜花，新娶的媳妇黄瓜丝。赣榆虾酱呢？比这还要鲜呢。”说完，就一脸的得意和满足。

(陆琴华)

### 我最喜欢的下酒菜征文

在我们周口，人们喝酒时几乎都要有下酒菜。这主要因为酒的主要成分是乙醇，进入人体在肝脏分解转化后才能排出体外，这样就会加重肝脏的负担。而下酒菜可以保肝，能减少酒对人体的伤害。说到喝酒必然会想到下酒菜，有好酒，再有合适的下酒菜搭配，方能喝得尽兴，吃得开心！酒桌上，你最喜欢哪些下酒

菜？下酒菜的搭配技巧都有哪些？为了丰富大家的生活，本报特举办“我最喜欢的下酒菜”有奖征文活动。

1.要求：征文体裁以散文、记叙文及随笔为主，原创，字数在

800字以内。

2.投稿方式：发送电子邮件

至zkwbz@163.com，并注明姓名、联系方式及“最美味下酒菜”征文字样。

3.本报对所有来稿进行评定，并择优在报纸上予以发表。

欢迎投稿，欢迎企业赞助

周口市民  
最喜爱的饭店  
订台热线

#### 周口百春永和豆浆

一店：八一大道南路 8685666

二店：七一中路 8916666

三店：育新街东路 8260111

#### 东云阁大酒店

周口店：周口迎宾大道 8686865

项城店：项城市青年路 4322836

#### 北京酱骨头

地址：庆丰东路 8591888

加盟电话：13525702088

#### 信阳私房菜

一店：文明南路 8363588

二店：汉阳南路 8395855

三店：汉阳中路 6191777

#### 周口农家大院

地址：中州大道南段 8390277

#### 峰基酒店

地址：七一东路峰基庄园东邻

8102999 8103999

#### 中州君悦饭店

地址：文昌大道 8519966

#### 信阳人家

地址：汉阳路 8238986

#### 刘家老母鸡中式快餐

地址：人民路与大庆路交叉口 8226569

#### 粤海城

地址：中州大道 8394980

#### 粤海杂家菜

地址：汉阳中路 8238936 8236444

#### 粤海美食广场

地址：七一中路 8275115 8275116

#### 粤海如意坊

地址：莲花大道 8598566 8598599

#### 上海世家

地址：大庆中路 8266642 8266742

#### 老东乡开锅羊肉

地址：建安路（原光荣路）中段 8635678

#### 越秀酒店

地址：七一中路 8223333 8233333

#### 越秀商务酒店

地址：八一大道北路 8568333

#### 皇家越秀

地址：周口大道 8819999 8853333

#### 九弟生蚝城

地址：汉阳中路 6129878

#### 鸿运大酒店

地址：五一路与交通路交叉口路南 8386166 6191266

#### 味道江湖火锅

地址：汉阳路 8599777

#### 锦绣江南酒店

地址：黄河东路 8318787

#### 怡景田园休闲农庄

地址：市南开发区 15603941116

代驾电话：13803940018

#### 槐店王婆大虾

地址：文明路交通路交叉口向北 82 米路东 电话：8539800

#### 宋氏姐妹土豆粉

地址：五一路育新街交叉口

加盟电话：13033945018

#### 小肥羊

地址：建安路中段（原光荣路）

电话：8781998

#### 重庆刘一手火锅

地址：建安路中段（原光荣路）

电话：7979777

#### 云南石锅鱼

地址：建安路中段（原光荣路）万果园隔壁

电话：8526888/13523109000

#### 春香园食府

地址：七一路与文明路交叉口南 100 米路东 8267683

#### 重庆沱江鱼府

地址：建安路南段（原光荣路）路西 8271669 13323876526

欢迎更多饭店加盟本栏目  
咨询电话：8599376