

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，我终于认得了艾草。母亲把拔来的艾草挂在大门两侧，说是能把不好的、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，只见白晔晔的粽子还冒着热气。我张开大嘴狠狠咬上一口，软软糯糯，爽爽滑滑，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棕栩栩如生，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“金玉靚粽”吧！

还得忽悠一下，“金玉靚粽”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俚，人称赣榆老倂子。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，对赣榆老倂子说：“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，也宝贝得不得了。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，卖虾酱的赣榆倂子还没到门口，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。猫见到赣榆老倂子则是依依不舍，留恋不已。赣榆老倂子向前走一步，那猫就向前跟一步，生离死别似的。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，说唇齿留鲜一点儿不做作。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：“头道韭菜谢花藕，新娶的媳妇黄瓜妞。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）

至 zkwbfbz@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。

我最喜欢的下酒菜征文

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“我最喜爱的下酒菜”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

欢迎投稿，欢迎企业赞助