

广东中山五芳斋线下经销商，五芳斋中山团购中心

产品名称	广东中山五芳斋线下经销商，五芳斋中山团购中心
公司名称	江西盈晟贸易有限公司
价格	60.00/盒
规格参数	五芳斋:粽子 情系五芳:1400g 浙江:嘉兴
公司地址	江西省萍乡市芦溪县芦溪镇古城管理处综合办公楼飞天创业园412（注册地址）
联系电话	15307997774

产品详情

煮粽子让人等得心焦，一般要等到第二天清早起床，桌上才能摆好妈妈熬煮了一夜的粽子。迫不及待剥开粽叶，露出金黄金黄的粽子，蘸上白糖，送入嘴里，甜甜软软，满口清香。

近年来的端午节，母亲都会托人带来她包的碱水粽，儿时的场景此时会一一再现，随着自己年岁增长，那些与端午粽子的记忆会愈发清晰起来。

时光让一枚蛋变咸

端午吃盐蛋，是湖南人过端午的重要食俗之一。

端午的时光会让咸味的盐，透过青色鸭蛋壳渗入蛋白，让蛋黄冒出油光。一般来说，在湖南人的家里，在端午前一个月，不少人家便开始准备做盐蛋了。

今年端午前的两个月，我对来自乡下的一筐鸭蛋不知如何下手，这时朋友发来一段做盐蛋的视频。此前没有亲手做过盐蛋的我，发现要做出好盐蛋，需准备两样重要材料：白酒和盐，此外另加上卫生纸和保鲜膜。鸭蛋经清水洗净晾干，白酒里洗个澡，然后放进盐里滚几滚，粘满盐粒后，需用卫生纸包裹。再入白酒消毒杀菌，趁着酒液未干，再滚一道盐。经过这样层层酒洗盐覆，后包保鲜膜，全部装入大塑料袋密封好，放置通风阴凉处。我分别在十天、三十天、四十天时试吃过这些盐蛋，发现时间越长，蛋黄

越沙。

只不过盐蛋放置的时间长了，蛋白咸度会增加。