

山东青岛五芳斋粽子批发部，五芳斋青岛总经销商

产品名称	山东青岛五芳斋粽子批发部，五芳斋青岛总经销商
公司名称	江西盈晟贸易有限公司
价格	50.00/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

让她也来包，她说一个人就行了，她说她学不会。呵呵，这就是了，不会是个很好的借口。不学永远也不会，不会就可以永远吃现成。当然，她不会闲着的。

我当然是从不会到慢慢学会的。曾经回忆过到近百里远的草原水泡子里打芦苇叶的情景，那是学包粽子的步。当年集合几十个人在糕点坊为供应部队做粽子，有经验的师傅们包起来快捷极了，我们这些平时干其他活的青工只能做些敲边鼓的事情。打芦苇叶，弄梭梭柴，洗泡原料，下锅烧火等等都是我们的任务。那些年到糕点坊帮过好多忙：端午的粽子，八月十五的月饼，正月十五的元宵，春节的桃酥、蛋糕、江米条、三道蜜等，去了不是抬材料，就是搞销售，就跟建筑工地上搬砖和灰的小工一样。正经八本做过的.也就是摇过元宵、扣过几下子月饼。粽子因为根本包不住，师傅们就不让上手。

后来决定自己买材料包，基于看过一些卖粽子的加工方式太过简陋，卫生条件太差，而家人都想吃一口这样一个原因；还有就是看过多次别人包，感觉能包到一起。记得头一次包粽子费了老大劲，出了不少汗才勉强用绳绑出粽子；这粽子大多不标准，有的几处漏米，煮出来锅底下淤了一层米。不过，自己做的东西，味道还是可以肯定的。另外我们都不做带肉的粽子，辅料除了枣，后来加了葡萄干，吃起来倒是清清爽爽的。之后有几年年年都包，水平逐渐提高，能够做到不漏米，煮粽子的锅里干净了。

又有几年，单位分商店里买来的粽子，两个人的单位都分，自己就不用再做了。再说做一次从弄粽叶到包出来，够麻烦的。那时候光听人说河边有粽叶，自己却赖得去打，借口当然是找不到，或者蚊子多。蚊子多是事实，找不到纯属瞎话。脚都不挪，能找到什么？世界上好找的东西是借口，现成的借口是没有、不会……

家乡端午的吃食是米糕。米糕的做法比包粽子简单些，大约是糯米蒸好后加煮好的红枣层层码放，吃的时候再加白糖水浇汁。我没有亲自做过，过去在家都是母亲做，也没有注意学过。我吃过粽子后，回家告诉妈妈以后做米糕可以铺一层芦苇叶子蒸糯米，这样可以尝到芦苇的清香。妈妈到底也没有按我说的办法做过米糕。父亲逝世后母亲跟我住，我包了两年粽子，妈妈说粽子好吃，我就没想起让妈妈教我做米糕，做米糕的时候铺层芦苇叶子看看到底味道怎样。等我想起来学做米糕的时候，妈妈已经远去了。