

安徽铜陵五芳斋粽子批发，五芳斋铜陵团购中心

产品名称	安徽铜陵五芳斋粽子批发，五芳斋铜陵团购中心
公司名称	江西盈晟贸易有限公司
价格	50.00/件
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

再过几天之后，又是一年一度的端午节了。时至，端午对于我来说纯粹只是文字上的概念了，全然没有年少盼端午节的心境了。也许风风雨雨走过这么多年，随着年龄的增长，随着物质生活水平的不断提高，对过节不再祈盼了。

端午，这自古以来都是吃粽子的节日。据说是为了纪念屈原，才有了用粽叶包裹江米的习俗。这粽子随着屈原的离去沿袭了千年，而在这不间断的沿袭之中粽子里面的食材也在不断更新而改变。

从之前的纯江米粽，碱水粽逐步改进到肉粽、豆沙粽、咸蛋黄粽以及各种喜欢的食材所混合包裹起来的各类具有特色的粽子。

每年的这个时候，都是老妈提前几天包好，煮好送到我这。今年，我看着容颜日渐衰老的老妈，再也不忍心她如往年一般为了粽子而劳累。于是，早早就跟老妈说起，过端午粽子我来负责，您也来吃吃现成的。

我学会包裹粽子有好几年了，裹的时候就是手上要有力道一定要扎紧，这样包裹出来的粽子紧实口感好。包裹粽子选用的粽叶要选当年新生的，粽线也要选结实的，不能一拉就断，江米也要选雪白大小颗粒都均匀的。

因我喜欢吃豆沙粽和肉粽，在包裹粽子之前几小时就要着手准备煮红豆，煮到红豆一捏就碎时，就可以将豆子盛起加入白糖用汤勺压碎即可，然后捏成一个个大小适中的团子备用，这就是豆沙馅了。肉馅就选瘦肉或者排骨，洗净之后放些盐，再滴上几滴酱油造色就行。这两种馅料的粽子，前者是醇香带甜，后者是软糯飘香，吃在嘴里是不同的风味，让人吃后都是回味无穷。

如今不同以往了，以往因为生活水平的限制，粽子只有过端午才可以吃得到，现在只要想吃自己可以随时裹制，还是物质条件的飞跃才得以让我们享受这一切。

在多年前的那个时候，家家户户都是烧柴，煮粽子很是费时间，往往煮一锅粽子要经历七、八个小时之久，甚至忙时要煮到深夜。如今有天然气，有高压锅，再也不像从前那样要历时那么久，只要一两个小时就可以煮的软糯，味道也依然是不能忘却的原汁原味。

在这几天的日子里，走在我们这的每条巷子里，空气中到处都是弥漫着煮粽子飘香的清香味，这香味总是会在不经意之间想起诗人屈原，也想起盼过年盼过节的欣喜，也想起儿时过端午颈脖子上挂个五彩的蛋袋兴高彩烈的样子。