

湖北孝感五芳斋总经销商，五芳斋孝感团购部

产品名称	湖北孝感五芳斋总经销商，五芳斋孝感团购部
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

看到街坊们在门前支起炉灶，旺旺的炉火把锅里的粽子煮得香气四溢，闻到整条街都弥漫着淡淡的粽香，我才蓦然惊觉，一年一度的端午节快到了。

警戒工作改革后，单位食堂调走了两名员工，近日，食堂又增加了给中午值班民警送午餐的任务，我的工作任务变得繁忙多了，加上有其他家庭琐事，所以打算今年端午不算包粽子。在外地上学的女儿电话里，说很想吃我包的粽子，要我包粽子托人带给她。一位同事也一个劲地鼓动，说愿意替我上班，让我顺带也帮她包三斤米的粽子，于是我决定包粽子。

端午前，天刚亮我就赶到市场购买大糯、芝麻、绿豆、板栗和猪排骨。粽叶早备有

，是前段时间摘回的箭竹叶。晴天时，把箭竹叶摘回来，捆成束在阴处晾干。阴干的箭竹叶大的优点是包出的粽子外观黄爽亮丽，香味浓郁，它的柔韧和漂亮其他竹叶无法相比。绑粽子用的箬绳，隔壁阿婆也已备好。箬绳是阿婆用一大把的水竹破成细细的箬子阴干制成的。包粽子的糯米得先用土碱水泡制，用土碱水泡米制作的粽子风味、口感更佳。土碱水的制作也挺复杂，它是阿婆将早几天上山割回的几大捆黄荆树的枝叶晒干后烧成灰，再用热水浸泡两个小时，滤出灰渣沉淀而成。糯米用碱水泡一个小时就合适了，泡的时间不够或过久粽子都不好吃。夏天的粽子不放冰箱，一个星期也不会变味。

我开始制作馅料：将猪排骨斩成长约1.5寸的件，用料酒、盐、胡椒粉、十三香、酱油、蚝油腌制。黑芝麻炒出香味、冷却后碾碎成末，拌入腌制好的排骨里。绿豆焯水沥干，板栗剥壳洗净。粽叶及箬子在沸水中烫软、用清水洗净待用。

准备工作就绪，就开始包粽子了。每次包粽子阿婆都会过来帮忙。只见阿婆娴熟的把几张粽叶铺在掌上，头尾互相拼接，形成一张紧密的大叶子。舀一汤勺米摊开在叶子的中间，加入绿豆、板栗、排骨，再盖上一勺米，将一端的叶子交叉、合拢、对折，调转另一端重复如是，用一根两至三米长的箬子均匀有致的捆扎，捆扎要松紧有度，过松馅料的味道会流失，过紧了煮好的粽子柔软度又不够。捆扎完毕后用剪刀修剪整齐，一只粽子就包好了。