

山东济南五芳斋代理商，五芳斋济南团购负责人

产品名称	山东济南五芳斋代理商，五芳斋济南团购负责人
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

又快到端午节了，街道里各种各样的荷包满满的，大小不一，形状不同，人工制作的，机器制作的，色泽艳丽，图案精致，把个小城的传统节日渲染的气氛浓郁。

街道里有卖酒醅子的摊贩，拳头大的小碗，一碗三元，只是那原料是小麦，口感和味道远不及老家里用燕麦煮制的酒醅糯软醇香。

儿时的端午节，喜欢的就是挂荷包吃酒醅了。在端午节的前几天，母亲就忙着挑拣淘洗留下专门用来煮酒醅的燕麦，挑拣洗净之后，就把燕麦倒进铁锅里用慢火煮熟，再把煮熟的燕麦用罩箬捞到案板上晾干，直到没有温度了，再把从秦安货郎那里买来的酒醅曲子用擀杖擀细，搅拌在煮熟的燕麦里面，后把拌上酒曲的燕麦装进那个硕大的黑粗瓷盆里，上面用塑料纸蒙上，上面还要捂上一件棉袄，这样才算是捂好了酒醅子。一般情况下一夜酒醅子就好了。母亲早早算好了时日，每年的酒醅子都会在端午节的前夜准时捂好，端午节的早上我们会准时吃上糯软醇香的酒醅子。

打酒醅子装进大黑盆，我们姊妹兄弟就轮番趴在黑盆边狗一般嗅闻，有时候还偷偷地揭开捂在上面的棉袄，用手指捏一撮舔尝，如果被母亲看见或者被那个弟妹告发，免不了受母亲的一顿呵斥。好不容易闻到那黑盆里溢出浓浓的酒香，就急火燎草地跑去告诉母亲酒醅捂好的喜讯，然后就每人手捧一只粗瓷碗，雏鸟待食一般围在黑盆的周围，等着母亲给我们碗里铲酒醅子。