

河南郑州五芳斋粽子团购经销商，郑州五芳斋粽子批发部

产品名称	河南郑州五芳斋粽子团购经销商，郑州五芳斋粽子批发部
公司名称	江西盈晟贸易有限公司
价格	90.00/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

可叹的是，包了不知多少“送闺女”粽的小锁娘，轮到自已“送闺女”了，却没有排上用场。因为女儿小锁突然痴巴了！据说是因为一块花布，做新褂子的。端午节早晨凉在院子里，中午回来就不见了。花布没了，人就痴了。长大了，虽然也糊糊涂涂嫁了，可一个痴痴傻傻地闺女有什么好送的，“送闺女”原本是一件风光体面的事情！

那时候，北方没有大米，我们的粽子只有黄米和红米两种。黄米就是黍米，比小米肥硕，油性大、粘度高，煮粥、发糕，都是难得的美食，用它包粽自是上上之选。只是黍米属低产作物，种植又不多，数量极少，*日里基本上吃不到，只有在端午节这天，它才作为粽子隆重登场。

红米就是高粱米。老乡莫言在他的成名作《红高粱家族》里把红高粱渲染得异常壮美，给人以极大的视觉享受与精神满足。田野里的红高粱的确是美的，但说到吃，却难让人有溢美之辞。它枯涩干硬的颗粒好像小沙子，吃进去不仅不能安慰饥肠，还把胃壁原本不多的油脂也刮了去。一餐红米饭之后，胃便要灼烧好几天。现在说起，我的胃还有一种火刺刺的感觉。拿它来作填充粽子的材料，实在是“巧妇难为无米之粽”的无奈之举。可是，一家大小盼星星盼月亮似地盼来了一个吃粽的日子，却因为米少而不能以解馋吻，没有比这更让一家之妇沮丧难过的了。于是，惯于在粗茶淡饭中周旋的主妇们就拉来了红红的红高粱。她们发现，红米单独吃是糙糠，与黄米搭配却有质的不同。黄米的软中和了红米的硬，红米的艳又濡染了黄米的黄，两相搭配，天造地设，不只味美，还有色香。不过，红米的比例一定不能过半，三之一**。

原以为天下的粽皆如我老家的苇叶三角粽，精巧清丽如艺术品，不仅慰口腹，还可养眼