



端午节要来了 5种粽叶不用花钱买 包粽子很好吃!

□三农小七

舌尖上的故事

滋味

□陈美

好吃也罢，没那么好吃也罢，都是因为曾经渗入血肉、和生命同在的那种东西。

单位食堂常常配备杂粮制品，如煮玉米、烤山芋、南瓜粥等。同事们拍手称快，既均衡营养，又不用自己费心劳碌。唯独施老师，不屑一顾。问其故：吃怕了！

上世纪六七十年代，填饱肚子是大人们头疼的大问题。巧妇难为无米之炊，妈妈们面对嗷嗷待哺的孩子，殚精竭虑，变着法儿给孩子们做“好吃的”。昨天吃了玉米稀粥，今天改吃山芋饭，明天就吃煮南瓜。单单山芋，就有好多种吃法，蒸、煮、烘、烤；可以囫囵，可以削块，可以切条；还可以晒干、磨粉、做饼。施老师的妈妈虽是农村妇女，却不谙灶头乾坤，常常费尽心力，却不出上品。兄妹俩一上桌就皱眉，耐不住工程师父亲犀利目光的打压：饿，就不管咸淡；不吃，就滚蛋！兄妹俩闷声不响地捧着饭碗，敢怒不敢言。这不，烙下了后遗症：看到玉米红薯，就反胃。苦日子，就像一根鱼刺，虽拔掉了，喉咙口儿仍隐隐地感觉有异物。

前些日子，有学生在习作中这样写：搬家后，一家人兴高采烈地去小区周边店铺吃妈妈心心念念的“耳光馄饨”，哪知不吃遗憾，一吃更遗憾——“其实也没那么好吃”的现实，残忍地粉碎了妈妈记忆中的温馨时光。小作者在结尾写道：即使请当年那家的厨师掌勺，即使与当年的故人一起享用，想必妈妈也找不到当年的滋味了。然而，毕竟记忆里那汤、那黏、那香，裹了些人和事，都一勺一勺地灌进肚里，跨越岁月，和生长在记忆中的口味衔接在了一起，这样的温暖，可以慰藉人世间的沧桑和荒凉。

我想起了三十多年前，在师范读书时的情景。夕阳西下，同学们陆陆续续从食堂、宿舍、操场向教学楼走去。晚自习还没开始，大家三三两两地凭栏低语、远眺。这时，楼道里常常响起悠扬动听的笛声，袅袅不绝，如泣如诉，我后来才知，同学们吹奏的是《江南丝竹》。笛声中，我仿佛看到“深蓝的天空中挂着一轮金黄的圆月”，下面是碧绿的菜畦、弯弯的沟渠……我想家了，想弟弟妹妹，想爸爸妈妈，不觉间，眼角湿润了。这一幕像电影镜头定格在心灵的胶片上。后来，每每听到笛音，就有一种淡淡的忧伤，却也是一种熨帖的慰藉。

说到“妈妈的味道”，我一直惭愧得很，似乎没有拿得出手的好菜，早年间，经济拮据，又忙碌打拼，无暇烹煮，只图吃饱，至于营养和口感，常常“置之度外”。所以儿子总瘦得“精猴”，倘若问他，“妈妈的味道”是什么，他不出所料地要支吾半天，我当然只有摇头苦笑的份了。幸亏他记得上学路上有热乎乎的包子、黄澄澄的大饼油条。

其实，好吃也罢，没那么好吃也罢，都是因为曾经渗入血肉、和生命同在的那种东西。

第一种 槲树叶

在农村有一种美食叫做槲叶粽，顾名思义，这种粽子就是用槲树叶来包的，其中放的是糯米，制作出来的粽子甜香可口，还会有一种淡淡的清香。

槲树叶在山中很常见，和普通的粽叶不同的是槲树叶的叶片为不规则形，看起来就不是普通的粽叶，槲树叶用来包粽子的历史悠久，日本和韩国也会用槲树叶来包粽子。槲树叶除了用来包粽子，还可以用来蒸制糕点，垫在糕点下方，会让味道变得更加香甜。

第二种 竹笋外壳

竹笋粽子是广西当地的一个特产，当然像云贵川这些省份也有用竹笋外壳来包粽子的习俗。不知道大家小时候有没有在街上见到过售卖“竹筒粽子”的小商贩，这些其实就是用竹笋外壳制作的粽子。

要用竹笋外壳来制作粽子，首先就是要把竹子外壳刷干净，把里面的绒毛清理干净，然后再用开水煮，进行杀菌。用竹笋外壳做出来的粽子，味道中会包含竹子的味道，甚至竹笋外壳还可以反复使用。

第三种 玉米皮

很多农民丰收玉米之后，都会把玉米皮扔在一旁，但其实玉米皮还有很多大的用处。玉米皮可以用来包粽子，也是一种不错的材料。玉米皮就是玉米外面包裹一层一层的皮，这几年有很多老人会专门去超市捡玉米皮来包粽子。

玉米皮具有很好的韧性，用来包粽子很轻松，另外就是用玉米皮包出的粽子会自带一种香甜味道，吃起来更加美味。

第四种 假蒟叶

在南方地区，假蒟也很常见，人们也很喜欢种植假蒟，因为这种植物是一种特色香料，可以用来做饭食用，味道也很好。另外，假蒟还可以用来观赏，起到净化空气和美化环境的作用。

假蒟的叶子自然也会散发出独特的味道，用假蒟叶包的粽子味道很好，尤其是包肉粽子的时候，可以去除肉的腥气味。

第五种 美人蕉叶

美人蕉在南方很常见，可以作为一种观赏类植物，也可以当作经济作物。美人蕉的用途很广泛，其中的淀粉可以用来制作面条和粉条。

美人蕉的叶子很宽大，表面也很光滑，清洗的时候很方便，美人蕉叶也很清香的味道，用来包粽子的味道还很好。

以上这5种叶子都可以用来包粽子，而且很好找到，不用花一分钱，可以带来独特的口感，如果说不想买粽叶，又想感受不一样的粽子，就可以用上述的这些叶子包粽子啦！

好吃到飞起的肉粽子

自己包的肉粽子就是料足任性，没吃过肉粽的小伙伴一定要试试，真的好吃到飞起……

用料

圆糯米4斤、五花肉800克、咸蛋黄20个、适量老抽、生抽、蚝油、糖、盐、生姜、香葱

做法

1. 将4斤圆糯米泡到能用手碾碎，大概泡5小时左右，天气热记得中途换水。

2. 五花肉800克切块，咸蛋黄20个，蛋黄对半切开，放整个蛋黄有点大。

3. 五花肉放两勺老抽、两勺生抽、一勺耗油、小半勺糖、适量的盐、香葱和姜丝抓匀，抓匀后放袋子里密封，然后放冰箱冷藏腌制8小时以上入味。

4. 泡好的糯米放一勺生抽、两勺老抽、半勺糖、适量的盐，拌匀后放冰箱放置5小时左右入味。

5. 先把粽叶根部平行剪掉一块，然后取两片粽叶错开放一起，从大概三分之一的位置开始折，从剪掉的那端往另一端折成漏斗状，记得折的时候留一块，这样不

会漏。

6. 折成一个漏斗的样子：先放一层糯米，再放咸蛋黄和五花肉，最后再填满糯米，糯米不要太满，留一点空间，把另一端的粽叶盖过来按紧，盖住后按紧粽叶的两边，把收尾处对折过来，棉线缠紧就可以了，这些料大概包了三十多个。

7. 放高压锅里，水没过粽子，高压锅上气后开始计时，压45分钟，关火后等排完气就可以了，吃不完的可以冷冻起来，吃的时候蒸一下就可以了。

都是五小时以上，最少也得两三小时吧，要在冰箱里冷藏腌制。

4. 没有高压锅的话大概要煮两三个小时，吃不完的粽子一定要记得冻起来。

小贴士

1. 圆糯米要比长粒糯米软糯和黏一些，所以建议大家用圆的。

2. 泡糯米的时候一定记得中途换水，现在天热，泡太久不换水容易坏。

3. 肉和糯米一定要腌制时间长点，一般