

如何看懂一只闽南粽子



端午时节,闽南的乡镇上总是飘散着浓浓的粽香和艾草香,十里长河,青绿的波光里,龙舟竞渡一波盖过一波的吆喝声里,摇曳着青春和生猛。在我的儿时记忆里,外公总是不知疲倦地讲述着他出生于端午这个热闹欢乐日子里的故事。

五月初五端午节,这一天闽南地区常有吃粽子、饮雄黄酒、插菖蒲、戴香包、划龙舟、抓鸭子等丰富多彩的传统习俗,吃粽子当仁不让地成为其中精彩的大戏。

粽子全国各地都有,而且特色各不相同,比如江南的豆沙粽子、上海的咸味粽子等。厦门的粽子历史悠久,清代闽南不少古书里就曾提到粽子,比如“五日,食角黍”、“五日,相饷以角黍”、“端节进筒粽”。清道光《厦门志》记载:“五月五日,端午,悬蒲艾、桃枝、榕枝于门,粘符制彩胜及粽,相馈遗。竞渡于海滨。”诗歌“称锤粽子满盘堆,好侑雄黄入酒杯”也描述了端午节的闽南风情和吃粽子的习俗。

闽南粽多称为筒粽、角黍,黍和后期的糯米(即秈米,性粘)是粽子的原料,“角”、“筒”则是粽子的形状。当时还叫“筒粽”,后来才演化成“角黍”。

粽子与闽南端午民俗

端午吃粽子源于两个说法,一是继承古越族视龙为保护神、在端午祭祀龙图腾的传统,端午这天,人们会把食物放置于竹筒内,投入江中祭祀氏族的图腾“龙”,祈求风调雨顺;另外就是纪念在端午节投汨罗江的爱国者屈

原。闽南有句俗语“没吃五月节粽,破棉袄不能放”,意思就是端午节后天气才真正热起来,吃了粽子,才能把家里的被子棉袄收起来。

闽南粽子家族

闽南粽子的家庭成员庞大,主要品种有肉粽、碱粽、花生粽、豆粽等,其中肉粽又称“烧肉粽”,咸馅的,包有花生、猪肉、板栗等,因其香醇滑嫩、油而不腻闻名海内外。

近些年来,烧肉粽闻名遐迩,从传统的街头小吃跃入了中华名小吃的行列。

肉粽

烧肉粽主料为糯米,搭配猪肉、香菇、虾米、栗子、莲子、干贝,早年厦门同安地区特产的“赤壳秫”被视为糯米的上品。

制作时,糯米首先要浸泡数小时,泡后晾干再和“糖乌”、五香粉、卤汤、葱头油等一起拌炒,然后加入红烧或者清炖过的猪肉块(红烧肉)和香菇、虾米等配料,用粽叶或者竹笋叶包成三角形,用水草(或者咸草)扎紧后成串下锅蒸煮。

包粽子很讲究精准老到的手法,一定要注意松紧度,不能太松,否则香味很容易从空隙中漏出。熬煮粽子,则要用旺火,一般煮三个时辰左右。“烧肉粽”,闽南话里,“烧”和“热”同音,煮熟的粽子要趁热吃,才能吃出醇香美味。

吃粽子的酱料同样不能含糊,厦门人经常用沙茶酱、芥辣酱、香醋、蒜

蓉为佐料搭配粽子,这样人口不腻,清香味美。

厦门早期的肉粽以洪本部的“泉三”为开山祖,据1932年《厦门指南》记载,20世纪30年代洪本部“泉三”的粽子就闻名遐迩,“泉三”既是师傅的名字,也是店号。

后来,赖厝埕的“好清香”肉粽成为后起之秀,店主王朝基和夫人蔡氏选料细致、精心烹制肉粽几十年,“好清香”的粽子经常门庭若市,还吸引了不少海外华侨。

改革开放后,厦门的很多酒店、饮食店和摊子常常可以见到肉粽的影子,20世纪90年代,“好清香”的肉粽被评定为“中华名小吃”,而且还出国门,在东南亚等地大受欢迎。“新南轩”、“吴再添”等店的肉粽,口碑也非常好。

碱粽

我国最早的粽子是无馅料的,比如汉代就常以新鲜箬叶包裹糯米,成为纯米粽子。碱粽是厦门特有的风味小吃品种,平时比较罕见,一般都在端午节期间才有。

碱粽的制作相对简单些,取少量食用碱和水浸泡糯米,用粽叶、水草包裹成三角形的粽子,蒸熟后冷却即可食用。碱粽黏、软、滑颇有特色,冰透后加上蜂蜜或糖浆尤为可口,可以当甜食吃。

花生粽

花生粽,顾名思义,花生米为主料,以咸味为主,很适合素食者食用,是厦门传统特色的做法。闽南食用花生历史悠久,早在十六世纪前叶葡萄牙人就把手传入闽南,花生又名“万

寿果”“长寿果”。如今台湾台南一带仍有吃“煎堆”的古老习俗,“煎堆”里面就有花生米。

传说当年郑成功收复台湾时,军粮不够,当地人民把花生米、地瓜、茨粉送给郑家军,因为场所限制,郑军就地取材,把食物搅拌一起,然后过油煎成锤形,得名“煎堆”,这也从一个角度反映了闽台源远流长、同根同源的食缘。

豆粽

豆粽主要盛行于泉州一带,用九月豆混合少许盐,炒香后配上糯米包裹成三角形,蒸熟后,混合了糯米和豆子的香味扑面而来,也可以蘸白糖来吃。

而如今,市面上更是涌现了越来越多馅料高端的粽子,比如鲍鱼粽、干贝四宝粽子、瑶柱紫米粽、佛跳墙粽、大蟾粽、黑米养生粽、五谷杂粮粽等。

很多闽南人走过不同的地方,品尝过不同美味的粽子,而心里最念念不忘的还是儿时和家人一起包粽子的情景,想念当年的美味,清楚地记得一起看龙舟赛的他或者她!

(沙喵喵)



海峡两岸50余位手工艺大师作品厦门展出

据东南网报道 6月18日下午,由福建省文学艺术界联合会、福建省金门同胞联谊会、台湾联合报系有故事股份有限公司主办的海峡论坛·海峡两岸同根文化艺术节暨两岸工艺品精品邀请展,在厦门美术馆正式拉开帷幕。

本次展览以“同根同源 匠心载福”为主题,邀请海峡两岸国家级工艺美术大师、省级工艺美术大师、各级各类手工艺非物质文化遗产代表性传承人、技术能手、技能大师以及专家学者等手工艺大师共计50余位,展出陶瓷、漆艺、木雕、玉石雕、布艺等大陆民间手工艺精品近300件,21位台湾大师作品近100件。

同时,展览通过“线上+线下”相结合的创新方式,融入高科技虚拟技术,集中展现陶瓷、漆艺、玉石雕、木雕、布艺等两岸匠心同艺、两岸同根、同源一脉相承的

技艺,让两岸广大群众沉浸式、近距离观展,感受令人惊叹的匠心匠艺。

据悉,本次两岸工艺品精品邀请展是海峡论坛·海峡两岸同根文化艺术节系列活动之一,此前还举办了两岸布袋木偶艺术展览、两岸工艺品大师交流沙龙、海峡两岸布袋木偶戏艺术节、两岸龙狮民俗文化交流会等活动。

此次活动由福建省文学艺术对外交流中心、福建省民间文艺家协会、海峡同根(福建)文化传媒有限公司、厦门市海峡同根艺术文化发展有限公司、福建上尚策文化传媒有限公司、厦门市弘晏庄木偶皮影戏传习中心承办,厦门市文化和旅游局、厦门市闽南文化研究会、台湾顶级工艺协会协办。

(王琪 宋禹飞)



▲《两岸同根 偶艺薪传》布袋木偶戏表演 (主办方供图)