

对于没吃过的食物，我向来是充满好奇心的。今年端午节到来之前，我又跃跃欲试地上网找到一款道滘粽尝鲜。

道滘粽是东莞特色，据说许多广东华侨回乡都要带上一些道滘粽回去分送亲朋。香港老饕蔡澜亦大力推荐，说道滘粽是他吃过的最好吃的粽子：

“它的原料很简单，咸蛋黄、绿豆等，但不同的是包着一块肥肉，而那块肥猪肉，是浸过糖水，用糯米包了，蒸熟之后，整块肥猪肉溶化在糯米之中，那种好吃法，只有你亲自试过才知道。”猪肉和糯米两者的搭配本来就是天作之合，再融入绵甜的绿豆和翻沙的咸蛋黄，想不好吃都很难。倒也不用担心

太过油腻，道滘粽是裹蒸粽的一种，用粽叶裹紧后需用猛火蒸五个小时以上，想必猪油早已与糯米和馅料融为一体。

从前在广东吃过一种肇庆裹蒸粽，同样以猪肉和绿豆做馅，个头巨大，以当地产的冬叶包裹，形状类似一座小小的金字塔。店里的伙计从冒着热气的蒸笼里捡出一只，利落地剥开，剪掉周围的叶子，端上桌的时候便已经清香扑鼻。内馅的绿豆去了皮，猪肉的油脂渗透到粉粉的绿豆沙里，透出一种干香气。原本以为绿豆沙是甜的，没想到入口是咸香的，混合了一点五香粉提味，和油润饱满的糯米十分搭配。虽然一只足有半斤重，还是让人忍不住一口接一口全吃掉了。

广西也有类似的绿豆猪肉粽，没那么大，形状略扁平，而且绿豆不去皮，口感多了一丝清爽。有些还会在其中另外包入整颗的板栗，甜蜜加倍。道滘粽和裹蒸粽共同的特征是不会像江南的肉粽一样在糯米里加酱油，口味更加清淡。

当然江南的传统五花肉粽也是我的心头好。作为一个北方人，小时候总觉得粽子口味十分单调，除了豆沙就是红枣。尤其红枣粽子没什么味道，只在最里面藏了一颗蜜枣，就像只放了一颗梅干的日本饭团一样寒酸。吃红枣粽子和吃白粽子差不多，需要蘸糖，晾凉之后味道更佳。当我第一次吃到鲜肉粽子的时候，立刻就为馅料里五花肉丰盈的滋味所深深折服，再配以板栗和冬菇，香气加倍，妙不可言。不过从前在北方能买到的肉粽子不多，一般只有老字号嘉兴五芳斋的，价格也不菲，如果再加上一颗咸蛋黄，就更为奢侈了。所以每到端午节，家里还是以吃豆沙或红枣的粽子为主，只买一两只五芳斋的肉粽给我尝鲜。

后来读金庸小说《神雕侠侣》，



万物皆可包粽子

文 | 番茄



里面有一段细节说杨过想吃粽子，程英包给他吃的时候暗藏了一点点心思，包了猪油豆沙和火腿鲜肉两种，这样无论杨过喜欢甜粽子还是咸粽子，总有一款合他的口味。杨过自然赞不绝口，程英便说，我家乡江南的粽子天下驰名。小说里程英是嘉兴人，我也就姑且回忆一下五芳斋的鲜肉粽子，聊以畅想一下程英包的粽子是什么味道。当然那粽子里除了添加火腿之外，还有许多江南少女的思慕和爱恋，自然味道绝佳，可惜个中滋味恐怕只有杨过才晓得了。另外添加了一点小心思的，可能还有作者本人。金庸祖籍嘉兴海宁，大概也是借着写小说偷偷宣传一下家乡的粽子。

不过也有人说金庸虽然身为嘉兴

人，却最喜欢湖州的粽子。证据便是他的另一部小说《鹿鼎记》中所描绘的，“韦小宝闻到一阵肉香和糖香。双儿双手端着木盘，用手臂掠开帐子。韦小宝见碟子中放着四只剥开的粽子，心中大喜……提起筷子便吃，入口甘美，无与伦比。”韦小宝当时两口吃了半只，就问双儿，“双儿，这倒像是湖州粽子一般，味道真好。”既是有肉香又有糖香，想必韦小宝吃的也是甜咸两种粽子。甜粽子也是猪油豆沙，豆沙要洗得细，味道不能过于甜腻。咸粽子里的糯米和五花肉都要用酱油腌渍，是浓油赤酱的江浙滋味。另外粽子要包成类似一个长条枕头的形状，扩大了米和粽叶的接触面积，也增加了香味，这也正是湖州粽子好吃的秘密所在。或许因为金庸小说的传播力，湖州粽子在台湾也声名远播，除了闽南口味的烧肉粽，店家都喜欢以湖州口味的粽子作为招牌。

我自己倒是更喜欢闽南的烧肉粽。烧肉粽和普通肉粽的区别恰恰在于一



个“烧”字，意指包粽子用的糯米和五花肉都要事先炒过。炒肉时必不可少的配料是用红葱头炸出来的红葱油，加生抽、老抽和糖一起做成红烧肉。再将红烧肉汁和红葱油拌入糯米，炒到又干又松，才可以拿来包粽子。粽子里还要加入虾干、蚝干、干贝、香菇、莲子、花生、鹌鹑蛋，简直无所不包。一口咬下去，糯米里不仅浸透了红烧肉的香浓和润滑，还多了一丝海风的轻盈，红葱油和香菇带出浓郁的鲜香，莲子和花生增添了绵密的口感……不过这还不是烧肉粽全部的味道，闽南人还要将粽子捣开，舀一勺混合了花生酱、沙茶酱和少许甜辣酱的酱汁拌在肉粽里。那复杂而绵长的鲜美风味，令人久久回味。

我曾经不遗余力地向身边的亲朋好友推荐这种烧肉粽，可惜大多数时候得到的反馈并不怎么好。我的外婆甚至连筷子都不想动，盯着粽子看了很久，十分怀疑地问我，这里面怎么会有这么多东西？在我百般劝说之下，她终于尝了一口，嚼了几下之后说，还是把我的白粽子还给我吧，再给我拿点糖。

好吧，既然万物皆可包粽子，什么都不包的，也还是粽子。☑

