

又是一年端午节，粽子飘香寄思念。在广东，最具代表的是咸肉粽。青绿的粽叶裹着糯米、五花肉，根据个人喜好添点绿豆、豆沙、八宝、火腿、冬菇、蛋黄等馅料，用绳子一扎一捆便成型，经过蒸煮后粽子口感鲜香软糯，十分美味。除了传统咸肉粽，甜粽也开始受到广东人民的喜爱。

上周刚过的端午小长假，不少街坊选择结伴出游，也有街坊留在家中，和家人一起包粽子、吃粽子。

今年端午节，你和粽子“约会”了吗？一起来看桂城街坊们与粽子的故事吧。

朱海燕和家人一起包粽子

今年端午节，朱海燕和往年一样，留在家中和家人一起过节。“本来今年收到挺多粽子了，都不想自己包粽子，后来因为哥哥姐姐都回家了，所以还是动手了。”朱海燕说，哥哥姐姐都成家了，基本很少聚在一起，今年难得回来，便和他们一起包粽子。

“我教，他们学，我们兄妹三人一共包了两种不同类型的粽子。”朱海燕介绍，第一种是三角粽，用了最传统的绿豆和花生作为馅料，只要将馅料浸泡后，加碱水搅拌均匀，就可以包粽子了；第二种则是长方粽，需要用面粉、糯米粉加水 and 糖揉成面团，再用粽叶包裹，口感更像糍粑。

经过一个下午的努力，三兄妹包好两筐粽子。除了和家人分享，朱海燕还带给同事们吃。“其实粽子不是重点，一家人其乐融融才是最好的，希望明年还能继续。”朱海燕说。

朱海燕自制长方粽。

黎晴晴每年都盼一口咸肉粽

对于黎晴晴来说，端午节除了有三天假期，还有她盼望已久的咸肉粽。

“我是地道佛山人，从小就吃咸肉粽。”黎晴晴说，咸肉粽于她而言，就像是每年必须见一次的朋友，到端午了，这个“约会”绝对要提上日程。“软糯的口感，入口即化的肥猪肉，混杂着肉和豆的香味……每次回想那个味道，就忍不住流口水。”黎晴晴说。

或许是毕业后离家工作的缘故，黎晴晴总是特别钟情“家乡的味道”。“我也知道咸肉粽、广式月饼是高热量的食物，吃一次要消化好久，但是那个味道，一回想就让人觉得很安心。”黎晴晴说，以往忙得无法回家过节时，家人便将粽子、月饼寄给她。

“以前耐不住孤独，过节就想家，一吃到粽子、月饼就会哭。”黎晴晴说，不久后，她就回来了。现在，她逢年过节都会和家人聚在一起，吃年夜饭、品粽子、尝月饼，再也不用独自品尝“家乡的味道”。

黎晴晴最爱的咸肉粽。

桂城街坊晒出与粽子的约会 包粽、吃粽，出游也带粽……



▲自家制的温州白米粽。

黄运雷 不管在哪必吃家乡白米粽

这个端午节假期，新市民黄运雷几乎每天都在桂城加班。但和平时不一样的，这几天吃饭，总会配上一个小白粽子。

“这是我奶奶包的白米粽，包着肉，不黏不腻，很好吃，我一次最多能吃2个。”黄运雷是浙江温州人，自大学毕业后，便跟着家人在桂城工作。今年端午前夕，他回了一趟老家，带来一箱白米粽。

黄运雷的家里人很重视传统节庆，每年端午前夕，奶奶就会变得很忙碌，每天都要包十几个白米粽，分给家人们吃。白米粽个头较小，馅料不多，仅有猪肉、香菇，包起来却十分讲究。白米粽不像糯米粽一样黏糯，因此奶奶需要一大早去市场买稍微有一点黏性的大米。有时候为了制造惊喜，奶奶还会在白米粽里加入咸蛋黄。

黄运雷说：“弟弟在杭州读书，我在佛山工作，我们都比较少回老家。但不管在哪里过节，承载着家乡记忆的白米粽是永远都不能少的。”

刘妹妮 结伴出游带上水晶粽

受疫情影响，家住桂城的刘妹妮已经半年没有出游了。适逢端午小长假，刘妹妮特地约上一群朋友，自驾到珠海游玩。

刘妹妮是汕头人，多年来，每逢端午节，她都会吃上一个咸肉粽，而今年却有了新的体验。“原本我计划带咸肉粽，一边玩一边吃，有点过节的感觉，但朋友们都说不太方便，就用水晶粽代替。”刘妹妮说，自己比较爱吃甜食，之前有听过朋友介绍水晶粽，甜甜的，很弹牙，就买了一盒。

“我还是第一次吃冻的粽子，馅料多样，口感像钵仔糕，很适合夏天品尝。”刘妹妮说，水晶粽既保留了传统粽子的造型和包装，又创新了口味，小巧易携带，对于像她一样假期出游的年轻人来说是一个不错的选择。“不过我出游回家后还是吃了不少咸肉粽，不然这个端午就不够完整了。”刘妹妮笑说。



刘妹妮带上“网红”粽子和朋友出游。

▲白米粽。

▲水晶粽有各种不同口味的馅料。

▲朱海燕自己包的三角粽。

▲咸肉粽里有五花肉、咸蛋等馅料，鲜香可口。