



端午将至 小脚粽香



■ 文图/通讯员 刘斌

端午的风,裹着粽叶的清香与糯米的甘甜,悄然而至。在博望区新市镇张茂村,李桂花一家正忙着包粽子。“一大早,我们就去河边的芦苇丛采粽叶啦!”李桂花笑着说道。只见他们熟练地浸糯米、洗粽叶、裹粽子,不一会儿,一串串可爱的传统手工“小脚粽”便新鲜出炉。

这“小脚粽”,模样大有讲究。它形似脚的侧面,恰似古时的“三寸金莲”,故而得名。粽叶在李桂花手中翻飞,如灵动的蝴蝶翩翩起舞,转眼间,棱角分明的粽子便整齐地码放在桌上。李桂花边包边解释道:“‘小脚粽’会将米压得更实,不容易漏米,因此包‘小脚粽’更费时费力。”

上锅蒸熟,剥开粽叶,轻咬一口,软糯鲜香,端午的味道便在舌尖上蔓延开来……



包蜜枣粽



打粽叶



各种馅料



包粽子



洗粽叶