



佳節

# 粽 夏夜之梦

舌尖上的端午

## 特色粽子大盘点

□ 吴硕桢 记者 王珊珊 整理

美味的粽子,与端午节本身的历史一样久远。

在悠久的历史中,粽子的形态与味道几经演变。除了目前为人熟知的肉粽、蜜枣粽、蛋黄粽、火腿粽、白粽等口味,更演变出了水果粽、冰粽等新型品种。并且随着粽子文化流传到世界各地,越来越多的“海外粽”走进了国人的视野。今天为您盘点来自全球的特色粽子。

### 冰激凌粽子

是粽子? NO! 它是你爱的冰激凌! 这款刚刚推出的冰激凌粽子,并不需要放入热水中煮熟,而是从冰冰凉凉冰柜里拿出来,让你一解暑气,好不痛快。

外型上看,冰激凌粽子完全摒弃了传统粽叶,而是特别制作了半透明的棕皮,隐隐约约可以看到里面鲜黄色的芒果冰激凌。整个粽子像一个胖嘟嘟的麻薯。QQ的皮一旦咬破,芒果味的冰激凌就迫不及待地涌了出来,带着浓浓的热带风味。特别的是,这个粽子里面还藏了酸奶口味的冰激凌,酸甜适中,十分可口。在气温慢慢攀升的端午节,品尝这样一个冰激凌粽,既应景又凉快。

### 秘鲁人吃粽子

秘鲁人和菲律宾人一样,都是在圣诞节时吃粽子,全家人围坐在一起吃粽子欢庆圣诞节,甚至连已出嫁的女儿,也赶回娘家吃粽子。秘鲁的粽子以玉米面为主料,以火腿、腊肉或香肠为馅料,还加进橄榄、葡萄干,用新鲜蕉叶包成长方形,每个重约半公斤,焙干蕉叶,粽子即熟,剥开粽子,清香四溢。

### 新加坡粽子

新加坡人都很爱花,每当有客人来访时,主人都会送上几束花,且还会端来花汁浸染的粽子请客人品尝。这种花汁粽子是用绿叶包成多角形状,只有鸡蛋那么大小,展开绿叶后的粽子是由花汁染成淡绿色的米粉精制而成的,色泽诱人,吃起来味道清香可口。



### 墨西哥人吃粽子

墨西哥人也有吃粽子的习俗,他们把粽子称为“达玛尔”,主料是粗颗粒的玉米面,用肉片和辣椒作馅,用玉米叶子或香蕉叶子包成,别有风味。



### 朝鲜的粽子

朝鲜的粽子被称为“车轮饼”。人们把鲜嫩的艾叶煮后捣碎,掺加在米粉中,再做成车轮形状,吃时味道可口。



### 泰国粽子

泰国人在每年4月泼水节或7-9月雨季时吃粽子。泰国粽子以甜味为主,包粽子前,先将糯米泡在椰汁中,使之具有椰味清香。粽子馅用椰子、黑豆、芋头、地瓜等做成,外形小巧精致,泰国粽子有蒸、烤两种吃法。泰国人包裹的粽子个头小如鸡蛋,因为是用绿色粽叶包裹,所以蒸熟后呈淡绿色,味道十分清香。



### 菲律宾包长粽

菲律宾人特别爱吃粽子,他们不但端午节吃,圣诞节也吃,平时还把粽子当成风味小吃。菲律宾的粽子,造型依照中国古制,呈长条形,而味道则很像浙江嘉兴的粽子。

粽 夏夜之梦 佳節

青云服饰广场

# 商场转型

二三楼服装全场

# 清仓处理