



## 嘿 你吃粽子蘸糖么?

从粽子到月饼的甜咸大战已经持续N年了。有了花样百出的粽子，单调的白粽基本告别了我的视线。直到去年。

端午时节，去看一位老人。最后她颤颤巍巍拿出一个锅，凉水里泡着几个粽子。“吃粽子。”她将一些糖倒在小碟上，小心翼翼剥开粽叶，放到碗里端给我。一口一口吃掉这个粽子，看着老人开心的笑容，突然想起了奶奶。老人年纪大了，食物成为一种承载亲情的桥梁。家里无论是包包子、蒸卤面、煮饺子，都要先在老太遗像前放一碗，然后催着孩子们多吃。老人的眼中，扔粮食是不可思议的，孩子们用不完的糖，她会一点点把它裹在粽子上，慢慢吃掉。这时候特别怀念奶奶，在那旧旧的厨房里，用老案板、老擀面杖、旧锅旧铲为我们做的饭。

今天早晨来单位，摄影师老黑把他岳母包的粽子分给我们吃，也是白粽子。

嗯，有点甜。



## DIY 粽子

地点：信阳昌建欧洲故事

### 步骤

1. 将粽叶用开水烫过后晾干
2. 糯米洗净浸泡至软，碾碎。
3. 将粽叶折成三角，放糯米及馅料，从上往下折叠成三角形，并用棉线绑结实。
4. 上锅煮熟，浸入凉水后即可食用。