

你见过 588 斤的大肉粽吗？它包进了一个牛头和一整只猪

2020 年 06 月 22 日 09:03 来源：中新社微信公众号



6 月 20 日上午 11 时许，经过 1 天 1 夜的“熬战”，一只重达 588 斤的大“粽王”，在广西柳州市融水苗族自治县“出浴”。这只史诗级的巨无霸，包进了一个 40 斤重的牛头，一整只香猪，两大盆五花肉和数只鸡鸭。这种“荤荤荤荤荤素”

非常平衡的搭配，就问你们怕了吗？

为了裹紧这个超过 4 个成年人体重的大“粽王”，包粽师傅使用的粽叶就有 68 斤，多达 4000 多张，为粽王包上外 4 层里 2 层共 6 层粽叶，并用竹条麻绳捆紧，防止烹煮时散掉。

粽子好不好，馅料很重要。牛头选用高山放养的黄牛，香猪也采用优质土猪，并经过长时间腌制入味。

除了馅料的肉类，制作“粽王”的糯米、香菇、红枣等原料也是大山里的原生态食材。一只粽子的丰富程度堪比在馆子点了 8 个菜。

如果说“下料”狠还只是具备了肉体，那么捆扎粽衣就是赋予气质了。

粽叶的排序就如编织竹筐一般，互相交错形成一个合力，达到紧固和连接的作用。随后再用竹箴将粽衣捆扎，为防止捆扎时因干燥断裂，竹箴还需提前两天放到水中浸泡提升柔软度。

制好粽衣之后，往下就要进行最激动人心的下锅仪式。进入水中后，经过 1 天 1 夜的煮制，“粽王”将完成“毕业”前的最后一个课程。

制粽师傅介绍，粽子在烹煮过程中颇有讲究。火候要拿捏好，要保持沸腾状态。但火又不能太旺，容易导致粽子煮散，火太小又可能煮不熟。如果火候控制不当，水变凉后又再次添火沸腾，还可能让粽子馅料涨大，从粽衣中漏出，前功尽弃。

经过 24 个小时的煮制，“粽王”再次揭开了它的面纱，因现场没有人制作过如此之大的粽子，制粽师傅的内心都十分忐忑，起锅过程如同彩票开奖一般。

最终，大粽王被以免费的形式送给来到现场食客。

独食是不可能独食的，这辈子都不可能独食的。(因为 588 斤一个人根本吃不完。)

根据这次的制作“粽王”的策划人蒙可畅介绍，他已不是第一次挑战“粽王”。

过去几年，蒙可畅每年都会对“粽王”发起新的冲击，从几十斤，百余斤一步步进阶到今年的 588 斤，馅料也从原来的整鸡整鸭逐步升级，到目前包进一整头猪。这源于他一直以来的粽子情节。融水苗族自治县是国家级贫困县，在端午节吃一顿糯米和草木灰制成灰水粽，是蒙可畅在童年时的美好回忆。

“小时候经常是吃不饱饭的，端午能吃一次粽子就是很幸福的事情了，当时最大的愿望就是能饱餐一顿肉粽，感受大口吃肉的感觉。”随着生活品质的提高，蒙可畅做“粽王”已不仅仅是为饱餐一顿。

“更多的是希望以这种新奇特的方式，让大众更了解苗乡的特产，帮助生活在大山深处的苗族同胞卖出更多的农产品。”蒙可畅说道。

guǒjǐn	pēngzhǔ	yānzhì	fùyǔ
裹紧	烹煮	腌制	赋予
páixù	biānzhī	jiāocuò	nuòmǐ
排序	编织	交错	糯米
zhúmiè	kǔnzhā	gānzào	duànliè
竹箴	捆扎	干燥	断裂
jiǎngjiū	nániē	tǎntè	qiángōngjìnqì
讲究	拿捏	忐忑	前功尽弃

讨论：1. 您喜欢吃粽子吗？您喜欢吃哪种口味的粽子？

2. 您知道端午节有哪些习俗吗？

源新闻：<http://www.chinanews.com/sh/2020/06-22/9218538.shtml>

音声 URL：<http://ttn.co.jp/sound/text/2065n766.m4a>