

# 九州端午 万千滋味

端午节蕴含着深邃的文化内涵,其中划龙舟和吃粽子是最主要的两大习俗。不过所谓百里不同风,千里不同俗,幅员辽阔的中国因地域文化不同又存在习俗内容或细节上的差异,就连粽子也是花样百出。海南是个移民岛,许多新海南人在融入海南生活的同时,也对家乡怀有专属的端午记忆。



## 河南汝南:端午至 佩香包

文\海南日报记者 徐晗溪

河南是华夏文明和中华文明的重要发祥地,家乡汝南又是历史文化古都,对传统习俗很讲究。快到端午节时,街上有很多小摊叫卖香与雄黄酒——“包香包雄黄,一年来一趟”,悠长的声音在巷子里回响着,提醒着人们端午节的到来。我们老家把香包叫作香布袋,用各色绸布制成囊状,里面放置香料后,用针线缝合,再串以布绳,系挂于颈间。听奶奶讲,她小时代的香布袋只有老虎和公鸡两种造型,老虎是取其百兽之王的寓意,公鸡则象征着鸡会吃虫子。到了我幼年时,香布袋的

外观有了极大的进化,可谓是五花八门,涵盖了12生肖的所有动物,并且还有很多常见的植物。幼儿园时期,妈妈们在端午节一同PK“心灵手巧”,遗憾的是我场场落败,因为母亲不善做手工,又不舍得花钱买现成的香布袋,我每年都只有三角形或者饺子型的香布袋。到了初中,我们家搬进了母亲单位的职工宿舍,那个大杂院住了很多不同人家,总有心灵手巧的妈妈可以缝制出精致的香布袋,使得我终于可以扬眉吐气,可惜中学生已不流行PK香布袋。虽然叫香布袋,但实际上

并不香。因为寻常百姓家不像屈原在《离骚》中所作“扈江篱与辟芷兮,纫秋兰以为佩”,也不似古时官宦人家以檀香为香料。过去医药不发达,人们就把具有杀菌作用的雄黄、艾草、菖蒲研成粉末,利用它散发出来的香气使夏天的虫菌不来侵扰,这个味道一定要说香只能说是淡淡的药香。香布袋不香,可香布袋上佩戴的丝线却很好看。在我们老家,端午节还有系五彩绳的习俗,即用白、红、黑、黄、青(蓝)五种颜色组成的“五彩绳”,缝在香布袋上,或者系在孩子手腕脚腕与颈



香包。

项,象征吉祥。“端午节后的第一个雨天,把五彩线剪下来扔在雨中飘走,它会化作龙飞走,带来一年的好运……”小时候,母亲这样对我说,我很天真地相信过,甚至还专门跑到护城河去“放龙”,期待见到《西游记》里腾云驾雾的场景。图

## 江苏淮安:五彩民俗祈安泰

文\海南日报记者 李佳飞

“海口哪里有卖五彩丝线的呀?端午节得给孩子们准备些!”端午将至,老妈念叨的问题,一下子让我想起自己小时候在老家经历过的许多有趣的事情来。我的家乡在江苏省淮安市金湖县,位于中国大运河沿岸,是江淮流域古文化的发源地之一,民间传统习俗丰富多彩,例如过端午节,就不止吃粽子这么简单。我们包粽子,一般都在端午节前一天,包满满一大锅,晚上煮,煮熟了继续焖在锅里,直到第二天早晨揭锅才可以吃。和粽子一起煮的还有鸡蛋和咸鸭蛋。家里有小孩子的,家中长辈会用五彩的丝

线编织小网兜,一个兜刚刚好装一个鸡蛋或鸭蛋,端午节这一天给孩子挂在脖子上,据说可以辟邪,让幼童平安长大。记得我小时候也挂过鸡蛋,小伙伴之间还常常比较谁家妈织的网兜好看,比着比着,就把鸡蛋剥壳吃进肚子里了。五彩的丝线还要戴在脚腕和手臂上,系线时,儿童忌开口说话。系好的丝线也不能随意扯断或丢掉,要等到七夕节来临时,解下扔到屋顶等高处,据说是要给喜鹊叼走,飞到天上为牛郎织女相会搭桥。五彩丝线又叫“长命缕”,寓意能避瘟疫保佑长命百岁。有的人家,还会给小孩子

的丝线装饰上铃铛,手舞足蹈时,手腕上“叮铃叮铃”作响。最好玩的是端午节当天晚上,大姑娘、小媳妇都会用凤仙花加明矾捣汁染指甲,现摘的凤仙花捣成糊状敷在指甲上,用扁豆叶子包扎好,待到第二天早上取下,指甲被染得通红,半年不褪色。我小时候也染过,学着姐姐们的样子,把自己的手指捣鼓得红红的。家里的长辈过端午节还要在门口或是屋檐下挂艾草和菖蒲,用艾草叶煮水给孩子洗澡,据说这些都可以驱灾辟邪。很小的时候,老家的农村有在端午节这一天挂钟馗像



五彩丝线。

的旧俗,老人家说钟馗可以降低妖魔保平安,可是在小孩子眼里,钟馗画像很凶,挺吓人的,不过现在已经很少见了。另外,老家端午节这一天的午餐特别丰盛,除了鸡鸭鱼肉蛋和粽子,还要吃红苋菜、黄瓜、辣萝卜,喝雄黄酒,据说五颜六色的东西更吉利。图

## 广西钦州:灰水粽香五月节

文\海南日报记者 梁君穷

春去夏来,日渐升腾的暑气蒸得夏虫不住鸣叫,一声声的,唤得端午也近了些。在我的家乡广西钦州,端午又叫“五月节”,在这一天里,“碧艾香蒲处处忙”,但记忆里最有味道的还是那袋香阵阵的粽子。我们端午会吃一种比较特殊的灰水粽,它金灿灿亮、通体晶莹,虽无浓郁的味道,但自有一股清香之气。灰水粽,流行于广西、广东和福建一带,得名于它独特的制作方法——用草木灰将糯米冲水浸泡,使其染上淡淡的金黄色。

为了烧制好的草木灰,端午未近,人们就会早早上山寻找合适的植物,黄豆萁、黄荆树都是极好的原材料。若实在没有这些,有的人家用一捆稻草也能凑合对付。将精挑细选的植物捆好挑下山,经过太阳暴晒一下午,枝叶早已蔫了,这时引燃一把火,一会儿便可烧出一堆草木灰。接着将草木灰放在箩筐上,下面放着一个接水的盘子,上面洒上水,过滤后便得到了灰水。然后把洗干净的糯米浸泡入灰水中,几个小时便能染上一层金黄。

浸泡好糯米,不放入任何馅料,用粽叶或箬叶紧紧包裹成长条形,如此纤细的身形在粽子家族中并不多见。然后以细绳缠绕系好,入锅熬煮四五个小时,待粽叶的芳香沁入到糯米粒中,即可起锅捞出。急急捞起一个粽子,眼睛常被烫手的热气迷住,但鼻子早已闻到了那淡淡的清香。剥开粽叶后,只见粽子金灿灿亮、晶莹剔透,用一根丝线缠在粽子上,轻轻一拉,一片薄薄的粽片落入盆中,蘸上白糖、红糖或者蜂蜜再入口,只觉滑爽清香,甜而不腻。



灰水粽。

小时候随父母下地干农活,便会带上灰水粽作午饭,忙得汗流浹背、饥肠辘辘时,坐在田埂上吃上那么一个,满嘴的清香就这样成了多年来忘不掉的记忆。图

## 五花八门的粽子

文\海南日报记者 徐晗溪

又是一年端午节,又到了吃粽子的时节。粽子始于春秋时代的“角黍”,角是牛角、一种祭器,黍是北方的黄米或南方的糯米,用菰叶(茭白叶)包黍米成牛角状。东汉末年开始了现在最普遍的四角锥形粽子,到了晋朝,粽子正式成为端午节的主食,其后粽叶、粽馅与粽子的形状也有了地区性差异,粽子的种类与口味也是五花八门。到如今,中国各地的粽子,内馅和外形都不一样,塔形、尖锥正三角形、圆柱形、枕头形等形态都有。一般来说,中国北方偏爱甜粽,南方则甜、咸皆可。粽子大致还可分成北方粽、客家粽、广东粽、江浙粽、台湾粽。北方粽以甜味为主,苏东坡就曾以“时于粽里见杨梅”来形容北方粽。除了甜,北方粽还分白粽、小米粽、小枣粽、豆沙粽四种。

江浙粽的名气很大,清代美食家袁枚就把选票投给了“扬州洪府粽子”,在《随园食单》中详细记录了“扬州洪府粽子”的做法。过去扬州盐商家做粽子很讲究,咸味的馅料只用火腿和咸肉,包粽子用的火腿必须是“二刀肉”,头刀肉带皮口感硬,二刀肉鲜嫩肥瘦均匀,是最佳选择,咸肉也是如此。广东粽是南方粽子的代表品种,尤以中山的芦兜粽与肇庆的裹蒸粽最为有名,馅料有五花肉、火腿、叉烧肉、蛋黄、栗子、香菇、虾米等。广东粽值得一提的还有潮汕的双烹粽,其主要特色在馅料,同一个粽子,馅料一半是甜,一半是咸,口感层次丰富,令人回味无穷。

台湾粽分为“北部粽”与“南部粽”,前者在包裹前会将内馅炒香,然后把包好的粽子放入蒸笼蒸熟,后者则是把生糯米和花生均匀混合,用竹叶或月桃叶包扎后放入大锅煮熟,吃的时候再淋上酱料。此外,台湾还有一种碱粽,冰过蘸糖吃特别清爽可口。客家粿粽是一种看不到米粒的粽子,将圆糯米加上在来米,泡软磨成米浆,再挤压出水分,揉搓成有韧性的米团,一部分煮熟后再与生米团混合揉软,再加上萝卜干、豆腐干、肉末、五花肉、虾米等配料做成了馅。那究竟是甜粽好吃还是咸粽好吃?金庸曾借杨过的口在《神雕侠侣》中给过回复:“甜的是猪油豆沙,咸的是火腿鲜肉,端的是美味无比,杨过一面吃,一面喝采不迭。”图

