



# 致端午

## 闲话粽子

我吃过好多地方的粽子。我一直认为，粽子还是海南的最好吃。一是个头裹得大，至少比岛外的粽子大；二是形状多样。在海南，可选的裹粽子的叶有很多，粽子的款式也就更丰富，有粽叶的，椰子叶的，有野菠萝叶的，有槟榔花包的，还有槟榔皮的……裹出来的粽子形状各异，有呈三角形的，长方形的，椭圆形的，正方形的。三是用料足。无论是糯米、鸭蛋黄、还是肉类，都是实打实的”十足真金“。

现在吃粽子比较方便，小时候要吃自家粽子还是比较难的，大多是在端午节那一两天才能吃到。制作粽子的前期材料需要准备很长时间，且必须在端午节前做好：糯米、桂皮、大蒜、酱油、南乳、干虾米、咸鸭蛋黄、排骨、五花肉、盐、麻绳、香料等。猪肉最好是村里邻居或自家养的。端午前一天的清晨，大人们开始忙碌，泡糯米，切肉，准备柴火，调好料。一番折腾后，已近中午，待糯米开始酥软，放入大盆中，才开始放入香料、南乳、酱油等调和起来。接着开始裹粽子，裹粽子还是要有些技术活的，先把粽叶子折成圆形或方形，用勺子倒入糯米，接着放入五花肉和排骨，排骨最好的是白软骨，其次是猪排骨中间的那一节，咸鸭蛋黄放在边上，虾米放另一边，虾米最好是拇指大的，分量不够可以再加一至两个，再铺上糯米，把粽叶合上，再用麻绳绑紧，这样的粽子无论从哪一个边角咬下去都有不同的惊喜。粽子捆绑颇为讲究，一是要捆得紧，防止渗水；二是要捆得均匀，面面俱到，恰到好处，以免糯米膨胀弄破粽叶。绑好时已接近傍晚。用一口大锅放到土灶上，加满水放入粽子，塞入木柴，慢慢烧开，到水将干时，再加满水，直到煮熟。听老人说，以前木头不值钱时都是用海南黄花梨或香楠来烧，这样煮出来的粽子才格外的香。煮好后将粽子捞出，除用来祭祖外，剩下的就让它们晾凉。三亚港门话有句俗语叫：热饭冷粽。冷却后的粽子吃时有糯米的黏性，将粽叶剥开，一口就咬到虾米，再一口就是虾米拌着滑口的五花肉，再吃三分之二到了脆排骨，接着就到咸蛋黄，吃完舔舔沾在拇指上遗落的糯米，还想再吃一个。

据说浙江粽子很好吃，白居易有诗“忆在苏州日，常谑夏至筵。粽香筒竹嫩，炙脆子鹅鲜。”金庸《鹿鼎记》也写湖州粽子米软馅美，天下无双。韦小宝第一次认识双儿就和湖州粽子有关，还和双儿谈起以前在扬州常被人差买湖州粽子，回来路上他总是在粽簰边角挤些米粒来尝一尝。我没吃过浙江粽子，但吃过广州粽子、四川粽子、北京粽子、天津粽子，还有泉州肉粽等，有的甜，有的咸，有的馅是红枣，有的馅是花生，有的馅是板栗，总体感觉和海南的粽子相比大有不同。

记得小时候邻居家的小孩经常和我攀比，无论成绩还是其他的。有一回端午节，我央求母亲给我包个大粽子，他父母知道了，为了超过我的，就拿一大张的槟榔皮也包了一个大粽子，有枕头那么大，煮到第二天早上也没煮熟透，中间的糯米还是生的。

读初中时，我在三亚港西住过一段时间，港西的百姓主要以打渔为生，房子都紧挨着，一栋接一栋的，巷深路黑。每到晚上九点左右，总有卖粽子的阿姨挑着担，拿着手电筒或煤油灯沿街喊道：“剥粽子喽！剥粽子喽！”夜间的喊声荡着回响，我就知道好事来了。不知道是不是靠海的原因，感觉港门的粽子比崖城的更入味，剥好的粽子放入碗里都是一整个，放点白糖，咬上一口，有酥滑的五花肉味道。

香！

记忆中的端午节总是随着一年中最炎热的时日到来。热带海岛，湛蓝的天空，炽烈的阳光，劈头盖脸，不由分说炙烤着大地，没有一丝风，热浪袭来。正如白居易的诗句里所写：“田家少闲月，五月人倍忙。夜来南风起，小麦覆陇黄……”相随向田去，丁壮在南冈。足蒸暑土气，背灼炎天光。力尽不知热，但惜夏日长。”端午，在乡下也是割稻、晒谷子、收花生的农忙季节。而无论多繁忙，母亲总会放下地里的活，腾出时间来给我们过端午节。

骄阳似火，乡村院落，树荫一隅，看家的黄狗慵懒地趴在门前，喘着粗气，吐着红舌头。母亲盘起发髻，挽起袖子，端坐在长条板凳上包粽子，汗水浸湿了衣服，不时从额前滴落。五月虫，翩跹而至，偶尔停靠在方形的原木饭桌上，怯生生地张望着琳琅满目的粽子食材。

盆里盛着泡软并拌上多种香料的糯米，碗里堆着切成块状腌好的半肥瘦猪肉，还有色泽鲜艳的咸鸭蛋。粽子叶是母亲从野外采摘回来的野菠萝叶，浑身流淌着青绿，长长的叶片，边缘布满坚硬的小刺。需用刀片小心翼翼剔除干净，再用麻绳捆绑，放入清水中浸泡，然后煮上半个小时，为的是增加柔软度，以便于折叠。用野菠萝叶包粽子工序繁琐，单是将叶子上浑身的刺去掉就需要好半天，难度不小，弄不好包裹不严实还会露馅。但是这样的粽子口感好，软糯细滑，且散发出植物独特的清香。

母亲将煮软的粽叶摊开，用一块带油的肥肉来回擦拭叶子的底面，将细长的叶子绕圈围成小船的形状，再往底部填充调配好的糯米，到三分之一的高度就塞进猪肉、咸蛋，接着将叶片往上缠绕，继续填充糯米。最后，母亲用牙齿咬住麻绳的一端，用手拉扯另一端层层缠绕，勒紧打个活结就大功告成了。母亲心灵手巧，动作利落，一睁眼功夫就绑好一摞摞的粽子，有四角形的，有三角形的，形态各异，有的方正质朴，有的娇小玲珑，而我們最喜欢挑选的是带有蛋黄的粽子。艰苦年月，



程十发《端午即景》



齐白石《端午美味图》



清 宫廷画家《雍正十二月行乐图》之《五月竞舟》(局部)

“五月赛龙舟，端午粽飘香”。端午节包粽子，赛龙舟，采艾蒿，缠彩线，挂香包，喝黄酒……各地习俗皆有不同。民以食为天，端午节，粽子当然是主角，除了粽子，还有一些地方特色小吃会在这一天被拾掇起，虽然不同地域的“食俗”文化不尽相同，但是延续一方美味，传承地方饮食文化的初衷却是相同的，这就是端午节里的寻常味。

江浙一带端午节有吃“五黄”的习俗。江南传统中的端午五黄泛指黄鳝、黄色、黄瓜、黄梅和黄酒，为什么要吃五黄？从中医角度说，农历五月初五阳气升发，正是人们巩固自身精气，进补的好时节，同时也正是万物滋生、虫害滋生的时节，所以自古以来端午节的一些民间习俗有清热解暑、驱虫辟邪的习俗，有一些习俗一直延续至今。

北方吃油糕吃打糕；南方吃艾馍喝黄酒；南京西安芜湖等地端午节这一天会吃绿豆糕，糕与高同音，寓意飞黄腾达，与端午粽子一起吃，又有“高中”的意思。对于准备参考的学子来说是一个美好的祝愿。

粽子吃多了，喝一碗鸡屎藤汤。在海南一些农村，还保留着端午节喝鸡屎藤汤的习俗。地里村边摘一把鸡屎藤，因为此叶片闻起来有一种特别的鸡屎味道，故名鸡屎藤叶。挤出汁液掺合面粉，白面粉变成了绿面粉，把面团揉匀，再挤成细长小条，热水下锅，做成一锅鸡屎藤汤。鸡屎藤汁加入米粉面粉做成汤后，鸡屎的味道就神奇般地消失了。如今在海南各地，在街边小巷里，在传统小吃摊位上，仍然能寻到鸡屎藤做成的各种美食。粽子吃多了不消化，喝一碗鸡屎藤汤，可以中和，具有祛风除湿、消食化积、解毒消肿的作用。

## 家乡的端午节

物资紧缺，添加咸蛋的粽子寥寥无几，选中的孩子都格外开心。

母亲每次绑粽子少则几十条，多则上百条，却从不愿让任何人来帮忙，也不愿让我们待在一旁偷师学艺，生怕我们耽误了学习时间，也怕我们添乱，妨碍了她的工作进程。

母亲总是像一台机器，转个不停，重活轻活全部包揽。她心灵手巧，插秧、割稻、酿酒、缝纫、烹饪，无不精通，而她一直认为这些都是不会读书的人才干的。她最大的心愿是希望子女能够读好书，考上大学，将来有出息。为此，母亲甘愿自己默默扛起家务及农活的重任。

往往在端午节的前一天，母亲就开始忙碌了，连饭也顾不上吃，直到月牙爬上树梢，才在院子里搭起炉灶，在装满粽子的大口锅里烧起柴火，一直煮到下半夜。

母亲记性不好，在众多孩子中，母亲只记得三哥的生日。那是一个特殊的日子，端午节的前一天，临盆在即，母亲照例为全家人绑好一大筐的粽子之后，才进屋生下三哥。

端午节饱含着母亲的艰辛，还见证了一位母



清 郎世宁《午端图》北京故宫博物院藏

端午节必不可少的寻常味。

如今的端午节，超市里的粽子种类多得让人眼花，肉粽、枣粽、豆粽、海鲜粽、咸的、甜的、辣的……也许过于丰富的物质让味觉早已麻木，粽子吃不出儿时的香味。

今年雨水比往年早，农场朋友家里种的竹笋长势非常好，又粗又壮，可以采挖。前两天约我们去她家做客。农庄占地十几亩，有果树、竹笋林、鱼塘，林下散养着山鸡。端午节将至，粽子也包上了。朋友包的粽子与众不同，个头小巧而精致，棱角分明，粽子用红绳串起来，一串三个，挂在架子上就像一件艺术品，令人赏心悦目。每一个粽子皆有不同的馅料，口味也各不相同，让人印象深刻。由于她包的粽子口感好有特色，每年端午节都有酒店前来订购。

那天，朋友做了一大桌菜，南瓜苗、红薯藤、红烧鱼、白切鸡、竹笋炒肉、酸笋鱼汤、竹叶卷丸子……全是果地里的原产品。其中有一道菜叫“笋辫子走秀”，先将干笋泡发变软后，撕成条条细丝，把竹笋编成细小的辫子，然后把一根根小辫子捆绑在一起，在锅里油炸定型后，再加入墨鱼丝慢慢熬煮。竹笋炖墨鱼，山与海的组合，别有一番滋味。出锅后，一个圆形的，仿佛小姑娘细而密集的麻花辫发型就呈现在你眼前。寻常食材的华丽转身，上演了一场“时装秀”，一直以朴素形象示人的竹笋，没想到自己还能有如此的时尚造型。朋友说，虽然疫情影响了这几年竹笋的销路，不过，正是由于多了晒干存放的竹笋，她才开发了这道菜，很受欢迎。

临走时，朋友送了一些竹笋和几串粽子，一份浓厚的情意，全都藏在这端午节的寻常味里。

### 诗路花语

## 守望

■ 李孟伦

当玉鸡在扶桑树巅上张开翅膀啼明抱着太阳在东方的峡谷里煮海的我披着万丈霞光从沐浴的咸池走出来灿烂了那辽远的天空和宽厚的大地发现荒野的文明已悄然从海岛开始落笔洞窟里留下了芬芳上万年的烧烤尖峰岭上船形屋散发出海的味道火山口上香喷喷的地瓜啊脍炙人口陨石坑上绿茵茵的绿茶正享受阳光巍峨的五指山和源远流长的万泉河在椰风海韵下勃发出了自然的伟力于是我穿越热带雨林凌空海岛之上从一朵白云上我看到了鲲鹏的逍遥从一浮竹筏上我看到了生命的力量从一条船桨上我看到了大海的涛声从一把老犁上我看到了大地的希望从一个碗里我看到了蛙鸣的稻花香从一顶斗笠里我看到了岁月的沧桑从一泓秋水里我看到了父辈的模样从一缕炊烟里我看到了我远方的家漂移在大海中央昌化江边白云深处我父辈就以太阳的执着风雨的姿态将生命深入大地深入大海活了下来为了一个完美的海伦完成一次青春于是，我背着高山和流水走出山来来到大海文明的天空下与孤鹭齐飞在风云际会星月徘徊下共雁背青天在夜深人静时抱着午夜的太阳煮海一浪高出一浪的波涛在我面前澎湃一浪高出一浪的大海在我脚下匍匐多少年后一缕南来的风悄悄告诉我我是高山的背景我就是大海的彼岸山因有我而崇高大海因有我而存在天因有我而高远大地因有我而辽阔可是有谁知山外有山我之外还有我我，是风是雨是白云是浩瀚的大海怀抱着尼采的太阳怀抱着李白的月守望我的天空我的大地和我的远方

## 有一种声音

■ 张竹音

曾经有一种声音  
像细雨一样  
无声地落在黑板上

我读着那变幻的乐章  
踌躇满志，少年阳光  
却忽略了那热浪般的温度

那么多姿多彩的线条  
把我人生无数的零  
编织成奇妙绚丽的梦

多年以后  
当同样的细雨  
滋润着我的孩子时

我却感觉到了当年的细雨  
在我心田里的宁静处  
雕刻下一道有恒温的风景

## 凤凰花姿顺着海风

■ 郑丽花

在太阳照射下  
那一片片椰树林的绿色  
也是我住的城市颜色

道路不远处一个女孩抬头  
专注于凤凰花悸动的红色  
她仿佛在用椰子水的声音打探花之原始乡音  
是不是如此形色  
全然为了雕刻海的蓝色心跳

我站在窗前  
打量那些精心编排红舞之花瓣  
阳光下那么平静  
凤凰花姿有顺着海风的意思  
应是给海岛生发更多的红色

