



致端午

闲话粽子

裴雄

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,二形状多样。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的,先把粽叶折成圆形或方形,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,常谙夏至筵。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箬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。每到晚上九十点左右,总有卖粽子的阿姨挑着担,拿着手电筒或煤油灯沿街喊道:“剥粽子啰!剥粽子啰!”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……相随饷田去,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粽子的底面,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,到三分之二的高度就塞进猪肉、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,动作利索,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,而我们最喜欢挑选的是带有蛋黄的粽子。艰苦年月,

家乡的端午节

王槐珂

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。她最大的心愿就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下烧起柴火,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

亲内心美好的期许。天亮了,一大早起来,只见母亲用菖蒲、艾叶插在屋檐下、挂在门楣边,意为避邪驱鬼。我们不急着吃粽子,而是按照母亲的吩咐排队,用艾叶、野菠萝花、黎母草等植物浸泡的热水洗脸。这是祈福的方式,意味着一年到头全家人没病没灾,吉祥安康。

完成了所有仪式后,母亲把煮好的粽子装在箩筐里,分成许多小份,让我们逐一送往这一年有丧事的人家。这是家乡特有的习俗,若有亲人去世,三年之内(守孝期)是不能绑粽子的。于是,左邻右舍都会给他们家送去不同的粽子,真是百家粽呢!

端午节在我的家乡算是盛大的节日。除了吃粽子,还要杀鸡杀鸭,准备丰盛的菜肴摆在厅堂的八仙桌上,祭祖,缅怀先人,之后才能开饭。

孩提时候,期待端午节,不仅期待味美的粽子,丰盛的美食,还期待五月虫的到来,那是在屋檐底飞来飞去的虫子,挥舞着墨绿色的羽翼,闪烁着橘红色的斑点,肌理纹硬翅下还覆盖着一对软翅。孩子们总喜欢在房前屋后竖起竹竿,当五月虫飞来停靠,便蹑手蹑脚走上去,轻轻放低竹竿,双手合拢便把五月虫捧在掌心。用白色棉线从翅膀中间穿过绕在指尖,轻轻旋转,五月虫便像小风车转个不停。对于孩童,一只小虫子就是最好的伙伴,可以和它玩耍和对话半天。在不知玩具有何物的时代和乡下,那一只只小小的五月虫是指尖最美的风景,曾给我带来无限的乐趣。

自从来到城里,就再也看不到五月虫了。那些曾经飞在乡下低矮屋檐之间的生灵,那些在年年五月曾给我带来快乐的小生命,不知已消逝何方?

如今又逢端午节,五月虫仿佛震颤着小羽翼迤逦而来,在梦里,又见母亲,来来回回,忙忙碌碌,掀开锅盖,热腾腾的野菠萝叶包裹的粽子,一袭青衣,香飘扑鼻,弥漫着草木的气息、大自然的芳香,还有母爱的清芬……那是岁月长河里我最怀恋的滋味!

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旸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里留下了芬香上万年的烧烤尖峰岭上船形屋散发出大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,我背着高山和海水走出山来来到大海文明的天空下与孤鹜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



清·宫廷画家《雍正十二月行乐图》之《五月竞舟》(局部)



清·郎世宁《午瑞图》北京故宫博物院藏

寻常味

黄道娟

小时候,过端午节就是“开荤”。在那食物匮乏的年代,包粽子,只有一小丁肉,主料是自家种的花生和白豆。包好的粽子会放在露天院子里的一口大柴锅煮几个小时,在那漫长的几小时里,内心充满了期待,谁也不愿意走远,就围着柴锅旁边转悠,时不时走到跟前看一看,闻一闻,生怕走远了会少吃两口,生怕错过揭开锅时,香烟滚滚的那一瞬间。

端午节那几天,天天吃粽子,孩子们吃多了

了积食,妈妈就会煮一锅酸竹笋汤。

那时在农

场,每家每户都开垦荒地,竹笋到处都是,从地里采挖新鲜的竹笋,剥去外壳切片煮熟,竹笋放几天变酸后,就可以煮鱼汤了。刚出锅的酸竹笋汤色如乳,抿一小口,十分酸爽,利于消食。

晚餐时刻,小朋友们各端一碗站在门口喝着,有时相互串门,看看谁家酸笋汤里放鱼多,

盛一小碗尝尝,连尝几家后,小肚子圆圆鼓鼓,

于是,家门口便多了几只晃悠的小猪儿。一碗

地域特色的酸竹笋汤是儿时难忘的记忆,那是

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,一串三四个,挂在架子上就像一件艺术品,令人赏心悦目。每一个粽子都有不同的馅料,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。

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
凤凰花姿顺着海风的意思
应是给海岛生发更多的红色

