



童年的端午节

忆江南

◎蒋静波

立夏过后,白天拉长了,日头一天天炽热起来。田畈里,红的番茄,绿的西瓜,闪烁着成熟的光泽。农人收割着一垄垄金黄的小麦,汗水滴滴落在小麦上、泥土里。水塘里,荷叶裹着亮晶晶的“水魂灵”,日渐丰盈油绿起来。孩子们围坐在一起,无忧无虑地玩着“荷花荷花几时开”的游戏。

端午前几日的某个午后,在老家悠长的巷子里,回响起货郎担师傅拨浪鼓清脆的声音,男人、女人们围上去,摸出几分钱,各自请来一张眼如铜铃、神态威武的钟馗画像。于是,人们在门上贴上了钟馗画像,祈求钟馗能保佑自家逢凶化吉、驱魔镇妖。

端午那天,父亲从河塘边拔来一把菖蒲,将其叶做成宝剑状挂在家门上;将其根削成小孩的形状,其名曰“菖蒲孩”,涂抹雄黄后送给邻居家的小男孩挂在脖子上。那时我总有点不服气,为什么男孩子可挂“菖蒲孩”,女孩子就不能呢?奶奶翻出花花绿绿的零头绸布,坐在花格窗下,细细地缝制成一只只内贮雄黄、香粉的香袋,然后系一根红线,挂在我们的脖子上。闻着这奇异的香味,我的心才释然。奶奶会做粽子形、心形、菱形及各种动物形的香袋,十分精巧美观。看着我们抚弄香袋的样子,奶奶笑眯眯唠叨开了:你父亲小时候呀,女人们都要做香袋互相赠送,那时每个小孩脖子上都挂好几个呢。哪像现在墙门里只有我一人在做香袋。香袋好呀,挂了,能避邪哩。风从堂屋里吹来,将香袋的香味、奶奶的话语吹得很远很远。

粽子永远是端午节的主角。离端午还有一周,奶奶就将清明时在山上拣来的黄箬壳浸在瓦鬯里,几天后,待其柔软了,用牙刷细细地将其刷干净后,再浸着备用。离端午还有一二天,性急的女人们搬出桌凳,在墙门的天井里裹起粽子来了。“呼啦”一下,桌边马上就围上了来帮忙的女人。那时的人们喜欢热闹,喜欢分享。年长的或经验丰富的女人不时向姑娘或小媳妇们手把手传授着经验,交流着心得。

桌上放着一面盆掺了少许碱的湿糯米、一沓柔軟的黄箬壳,还有丝带、剪刀、调羹之类。女人们裹的一般是纯糯米碱水粽,也有其中放些赤豆、绿豆的。随着女人们十指灵巧地翻飞,一只只扎着丝带的四角尖尖的粽子便出现在眼前。

菖蒲似剑艾如旗

◎崔海波

端午节前几日,菜场门口就有农人在出售菖蒲艾草了。居民们买好菜顺便带一束回家挂在门楣上。菖蒲和艾草都是芳香型植物,碧绿青翠香气四溢,所以,尽管现代人对传说中它能辟邪的功用不以为然,但还是愿意用它来点缀节日,似剑的菖蒲,如旗的艾草,成了端午节的形象标志。

菖蒲和艾草都是我熟悉的植物。菖蒲是一种非常容易栽培的观赏植物,在我们江南一带,池塘湖泊的边沿以及浅水区沼泽地等,都能看到野生的菖蒲。艾草的品种蛮多的,端午节挂在门上的这一种叫蕲艾,它产于湖北省蕲春县,因而得名,蕲艾是一味中药,当地农民有大规模种植,它对气候和土壤的适应性很强,耐寒耐旱,无论田边地头山坡荒地,只要一星泥土,就能长得欣欣向荣。去年我把几段蕲艾的根埋在花盆里,只浇点清水,它也会抽枝长叶,郁郁葱葱。印象中,我们樟村山野里生长的菖蒲和艾草不及菜场里在卖的那么粗壮修长。

前不久去云龙镇冠英村,发现村里一位有经济头脑的农民施大伯专门辟出一小块地来种植这两种植物,像弄弄其他庄稼一样,当然长得很好了。

施大伯今年六十岁,有三十多亩承包地,主要种植蔬菜。二十多年前,邻村的亲戚因为土地征用,就把菖蒲和蕲艾的种苗送给了他,当时,施大伯舍不得用最

粽子裹好后,女人们回家用八尺镬蒸起了粽子,一会儿,墙门里四处飘散着粽子特有的清香。几个时辰后,早已等得不耐烦的孩子们终于剥开滚烫的黄箬壳,一边“呼呼”地对着粽子吹气,一边用筷子穿着津津有味地吃了起来。晶莹剔透的糯米在柴火和碱水的作用下,已变成米黄色半透明的尤物,咬上一口,颊齿间霎时溢满了一股不可名状的清香。母亲总是要等到粽子冷却后才允许我们吃,说冷粽才好吃入味。母亲会在碗中撒一调羹白糖,我们姐妹便在“正月嗑瓜子,二月放鸽子……五月白糖搵粽子……”的童谣中欢快地吃完粽子,连同碗中的一粒粒白糖。在孩子们眼中,一天的日子因为一只粽子而变得格外灿烂起来。

在端午前后一两天,挑“端午担”(或“端午吊篮”)是乡村最隆重的习俗。那天一早,平时拖着鼻涕,赤着脚乱跑的泥孩子穿戴整齐后,跟着父母欢天喜地去给外婆挑“端午担”。“端午担”里的粽子和油包馒头是少不了的,还有一只猪头、两只乌贼、两条大黄鱼、两只大白鹅、两坛黄酒等物。在老家那条黄泥色的机耕路上,可以看到许多人家挑着箩筐,提着藤篮,急匆匆赶路的情景。到了女方娘家,早已杀鸡宰鹅备好了一桌好菜,这是农家用最朴实的方式表达的一种隆重的欢迎仪式。开饭了,男人们饮着雄黄酒,女人们边吃边聊家常,小孩吃饱后,挂着外婆给的喜蛋,一溜烟地跑开找玩伴去了。等到回家时,丈母娘会郑重地将早已准备好的回礼送给女儿、女婿。之后,丈母娘乐意把“端午担”里的粽子、油包馒头分送给邻居,一来表示女儿孝敬,记得娘家;二来与大家共享喜悦。

要是小伙子找好了对象,但尚未订婚,“端午担”便成了“试金石”。端午那天,“毛脚女婿”忐忑地将母亲准备好的“端午担”挑到女方家中,若是女方收下了,就表明这门亲事成了,否则,表示无戏了。因此,端午前后,若有人问起小伙子“‘端午担’挑过吗”,便是询问他是否找好对象之意。

岁月如流,当年的孩子已人到中年。尽管我一直渴望能自己张罗过一个传统的端午节,但这只是一个美好的愿望,我既不会裹粽子,更不会做香袋。其实这些,对于奶奶、母亲那一代人而言,是一种多么平常的生活技能呀。于是,我像许多同龄人一样,再也回不到童年的端午节。

绿生活

好的田块,只把它们种在承包地的边角角落,他在给其他作物施肥的时候,如果有多余的,才撒到菖蒲蕲艾地里,没多余的也就算了,尽管如此,这两种植物也长得茎壮叶肥。

冠英村只有施大伯一个人栽种菖蒲和蕲艾,一株蕲艾加几片菖蒲叶扎成一小捆,售价3元,端午节前后短短几天,家家户户挂菖蒲蕲艾,施大伯足不出村,就能赚上一笔。我在他的田边呆了一会儿,听他讲菖蒲人孩以及艾蒿熏蚊子的故事。我问,蕲艾和菖蒲割掉以后,根头怎么处理?他说,不用去理它,明年春天又会抽出新芽来。

宁波的毛脚女婿在端午节这一天要给丈母娘挑端午担,端午担里,白鹅、黄鱼、老酒等,花色多多。当然,最具节日特色的粽子是绝对少不了的,一般要送六十八只或者八十八只,反正是很吉利的数字,讨个彩头。鄞州乡间,端午这天无论是自己吃的还是送礼的粽子很少是超市里买来的品牌货,大都是自己动手裹,即便不会的,就请乡邻们帮忙,几乎每一个村子都有那么一二个专做传统糕点的巧媳妇或好婆婆。

冠英村年过古稀的董老太就是裹粽子的高手,端午节期间,她每天下午和晚上裹粽子煮粽子,次日清晨拿到菜场上去卖,忙得不可开交,用董老太自己的话来说是“脚不落地”。四乡八里的村民都知道董老太裹的粽子好吃,送礼的粽子都到她那里去订货。

董老太说,她并不是从小就会裹粽子的,年轻时在工厂里上班,退休以后,闲来无事,就寻思着做点小生意,这就开始学裹粽子。说话间,董老太得意地拿起一只成品在我眼前晃了晃,说:你看,三只角尖尖的,最漂亮了。我点点头说,确实漂亮。



品味

五月白糖搵粽子

◎柴隆

古人称农历五月为“皋月”。皋,湿气也。湿气一来,江南一带就开始蒸腾而闷热了。而此时,河间的菖蒲长得最为粗壮;野外的艾草早已齐腰;当年的新生毛竹一株株拔地而起;带有褐色绒毛的毛竹壳,已悄然落于竹林下,对于宁波人而言,这便是裹粽子的最佳时令了。捡来笋壳,裹起粽子,不久后,灶间大镬里的碱水粽“焖”得满屋飘香……

端午佳节,纪念屈原吃粽子的习俗流传至今。江浙一带的粽子历来各有千秋:嘉兴的“五芳斋”、湖州的“诸老大”、衢州的“辣粽”兼具地方特色,声名远播,去过厦门旅游的,大多也都品尝过著名的“烧肉粽”。但对宁波人来说,相比市面上馅料五花八门、一口咬下去油腻腻的粽子,许多人心里惦记的,还是那古早味的碱水粽,清清爽爽、白糖“搵搵”的滋味是不可替代的。

宁波古谚语云:“四月种田下秧子,五月白糖搵粽子。”赶在端午前,许多老宁波会早早地去市集买回糯米和豇豆,捎来一捆干笋壳,家家户户筹备裹端午粽子。若天气晴好,老墙门里的巧妇们会搬出一个个米箩,摆在天井里,左邻右舍都会聚拢来,互相帮忙一起裹。那些平日鸡毛蒜皮的嫌隙,有一阵子互不往来的邻里,或因一起裹一回端午粽子,抑或亲自上门送去一串自家裹的碱水粽,往日的隔阂也就一笑而过了,又彼此欢声笑语地唠起家长里短来……

传统浓郁的宁波碱水粽,大概分白粽和豇豆粽两种。拿毛笋壳包粽子,是地道宁波的做派。毛竹成长的过程中层层脱落的壳,内面光滑呈白色,外面是稍带绒毛的褐色,俗称“箬壳”,买来的箬壳已经过处理,待到用时,拿到水里泡软将平即可。上好的糯米淘净后,用清水浸过夜后沥干备用。

在碱水粽包制过程中,碱水扮演的角色尤为突出。清人童岳荐在《调鼎集》中记载:“凡煮粽,锅内入稻草灰或石灰少许,易熟……”此古法在浙东一带流传久远,后逐渐演变为用稻草灰水浸泡糯米。稻草洗净晒干后烧成灰烬,倒在纱布上,用滚烫的热水冲,沥下的汁水是最原始的“碱水”。而如今却是直接在糯米中添食用碱。添多添少全靠经验:多一分,煮出的粽子则色褐如冻,碱味腥重;少一分,则色淡味寡似散沙,丢了色香味。不多不少恰到好处时,碱水粽子才会琥珀金黄、晶莹剔透,凑近去深闻,一股幽幽的清香,沁人心脾。

记得我幼时,看老墙门里的左邻右舍裹粽子,就是种视觉享受。巧妇们双手将箬壳轻轻一扭,箬壳即呈漏斗状,舀一勺泛黄的糯米倒入箬壳,混入几粒涨好的豇豆,轻轻压实糯米,将半截箬壳一横折,拿绳头打个活结,筐里就多了一只棱角分明的粽子。见筐里的粽子堆得似小山时,就可准备柴火煮粽子了。以前的老墙门里都有灶间,那传统的大灶,用来煮粽子最合适不过,镬内添水没过粽子。把镬盖盖严实后,用木柴大火滚沸个把钟头,再用小火“焐”三四个钟头,利用灶膛的余热把粽子“焖”一整夜。

待到第二天早晨捞出,剥开后置入碗内,倒上一小碟白砂糖,用筷子叉起粽子“搵”一“搵”白糖,咬上一口,弹性十足,真正是色香味俱全。“五月白糖搵粽子”,即便是今日,在许多老宁波的眼里,仍是那么“乐胃”啊!

端午节特辑

总第5890期

投稿邮箱:essay@cnb.com.cn

配图 沈欣

