

【短史记】

大地绿叶,粽情心果

□卢恩俊

中国每一个传统节日,都有一种应节美食。在众多美食中,最有艺术感和富有诗意的当数端午粽子:大自然的碧绿,一片片绿叶包起大地上的果实,令人联想起画家诗人笔下的绿叶护花以及累累果实的意境。想一想,端午粽本身也像是一颗颗果实呀!正如李时珍在《本草纲目》中所言:“古人以菰芦叶裹黍米煮成,尖角,如棕榈叶心之形……”真乃富有诗意的心形果实。

“粽香筒竹嫩,炙脆子鹅鲜。”说起绿叶包粽,白居易诗中的粽子是用竹筒装饰的。据记载,最早的粽子是用竹筒装米密封烤熟,称“筒粽”。南朝梁吴均的《续齐谐记》一书中有屈原五月五日投汨罗而死,楚人哀之,遂以竹筒贮米,投水祭之的说法。此说描述了屈原投江自沉后,楚人为了纪念他,用竹筒装米投入水中祭奠的情景,从而形成了端午粽的习俗。从白居易诗中来看,直至唐朝还有这类竹筒粽。再看《太平御览》曾引用西晋周处《风土记》中的记载:“俗以菰叶裹黍米,以淳浓灰汁煮之令烂熟,于五月五日及夏至啖之。一名糯,一名角黍。”菰叶又叫茭白叶。用菰叶包黍米成牛角状,称“角黍”。说明早在西晋时就已经有菰叶代替竹筒裹黍米做粽子了。

后来,包裹黍米的就不仅菰叶那么简单了。唐朝包粽子的粽叶已有很多种。“青箬裹盐归峒客,绿荷包饭趁虚人。”仅柳宗元《柳州峒氓》两句诗中就道出了“青箬”和“绿荷”两种包叶,青箬就是箬竹的叶子。比柳宗元较早的一位唐代诗人王圭,在其《端午内中帖子词·太上皇后阁》诗中也有竹叶包粽子的描写:“水风吹殿送微凉,竹叶金盘粽子香”。竹叶作为粽子包叶一直沿用至今,而荷叶用于裹粽则到了明清时期才多见。明朝陈子升诗中对此曾有描述:“符开银艾小,粽裹绿荷新”,荷叶裹粽,自然清新艳丽,可谓美衣包美食,里外都美。

自唐宋始,端午粽不仅包叶增多,且品形多样。唐代《岁时杂记》称:端午粽子名品甚多,形制不一,有角粽、锥粽、菱粽、筒粽、九子粽。而包叶经历代演变,就更丰富多彩了,常见的有箬竹叶、芦苇叶、柊叶、芭蕉叶、露兜叶、槲叶、荷叶、香蕉叶、美人蕉叶、玉米叶、甘蔗叶、毛竹笋壳等,细数起来大约几十种。而如今最流行的包叶大都是南竹北芦的心形粽为多,人们用虔诚的心情包成“心之形”的粽子,无疑是世间最美的果实。这端午时节不可缺的诗意图,也是人们眼中感情传递的有情物。大唐皇帝李隆基,就曾在宫廷举行端午节日宴会(称“三殿宴”),用“九子连心粽”赏赐大臣。宴席间李隆基题诗赞颂:“穴枕通灵气,长丝续命人。四时花竟巧,九子粽争新。”后来这种九子粽流传至民间,被作为馈赠的珍贵礼物,粽子也就不单是节日纪念美食,逐渐有了吉庆祈福、感恩团圆之意。

在山东的青岛、临沂、日照等地,一直有吃粽子的习俗,形成了独具地域特色的固定模式,当地村子里有初五前十天采包叶、备米、初一请“泉神”洗粽叶,初二至初四包粽子、煮粽子,初五吃粽子,初六穿新衣,扎五彩绳,戴香包,走亲访友送粽子。



齐白石《五月吉祥》

子。而在“四面荷花三面柳”的老济南人家,首先会选用芳香鲜美的荷叶包粽子,尤其“九子荷香粽”,讲究缠粽的五彩线用青白红黑黄五种颜色,刚好对应阴阳五行学上的金木水火土,寄托了从古至今人们朴实又美好的心愿。有几句现代诗句唱出了端午粽亲情的味道:“甜粽如蜜,甜入心扉;咸粽醇厚,滋味绵长。无论是甜是咸,都是家的味道,都是那份深深的思念与牵挂。”所以端午粽子,也被成为“亲情粽”。在端午节这一天,家家户户都会围坐在一起包粽子、话家常,通过这一活动增进亲情和家庭和睦。

端午也是女儿节,民间有将粽子送给新婚女儿的习俗,象征“种子”,寓意早生贵子、多子多福。南方岭南人家过端午专门为孩子制作“双龙角九子粽”,这一天孩子们挂上粽子洗“龙舟水”。有的地区更是演变成“十子粽”,寓意“实心实意,诚心相系”。比如湘西民间端午节时,家家户户举行“粽子宴”,开席首先要吃的就是“十字连心粽”,祝福全家和睦、老小齐乐。在老北京农村,与众不同的是,端午粽子,不仅绿叶裹粽,还用绿草缠粽,粽子主要以大黄米和高粱米为原料,再放上红枣或者豆沙,用芦苇叶包裹,系上马莲草,形状多为三角心形,不仅自家食用,还作为礼品赠送。

一片片大地枝头上伸展的碧绿叶子,一颗颗心形的果实。端午来临,当我们打开彩缕系着的碧绿,就见洁美的果心,品尝浓浓粽情,不禁心生感慨,就会想起“留得屈原香粽在,龙舟竞渡尽争先”的诗句。

(本文作者为中国诗歌学会会员、山东省作协会员)

【四季零墨】

端午插艾香自来

□马洪利

艾草艾叶人人爱,食用药用驱病灾。“香”是艾草的特质,“药”是艾草的内心,“灸”是生命的奉献,“驱”则有着驱邪驱虫、驱病驱灾的妙用。艾草因其香味浓郁而被称作“香草”“香艾”;因医家用其灸百病,故名“灸草”“医草”。更耐人寻味的是,艾草还有个古老的名字叫“冰台”。《博物志》载文曰:“削冰令圆,举以向日,以艾承其影,则火生。则艾名冰台。”意指将冰块做成凸镜于日光下聚光取火,艾承其下引燃,故艾名“冰台”。

艾草抗菌抗病毒,疗疮拔五毒,主治头风面疮、痒出黄水等。记得小时候,家乡的孩子若是身上起了发痒的小疙瘩,大人就会用干艾草熬水擦洗,效果很好。早在诗经时代,艾草就已是重要的民生植物。《诗经》中的“彼采葛兮,一日不见,如三月兮!彼采萧兮,一日不见,如三秋兮!彼采艾兮,一日不见,如三岁兮!”别有一番意趣。艾草用于针灸术的“灸”,把艾草点燃之后去薰、烫穴道。民间用拔火罐治疗风湿病时,用艾草作燃料效果最好。用艾草洗澡是一种千年习俗,医书载:“艾草浴”有驱寒、除菌、止痒、润肤、活血、通络的好处,所以有谚语说“洗了艾草澡,一年身上好”。用艾蒿治病,很早就有记载。《孟子》一书中,就有“七年之病,求三年之艾”的说法。把晒干的艾蒿拧成“艾绳”点燃烟熏,既可用于消毒,又可驱除蚊蝇。《本草》载:“艾叶能灸百病。”

民谚曰:“清明插柳,端午插艾”。五月正是仲夏之时,湿气变重,浊气上升,蚊虫动物纷纷活跃,病毒瘟疫多有泛滥。据说这期间,病虫齐聚乡

间,诸如毒蛇、蜈蚣、蚊蝇、恶虫、臭蛾等,也正是夏季传染病开始抬头之时,可谓五毒尽出。因此,这一时节的天气、物候对人们的健康很不利,故民间有把农历五月称作“毒月”“恶日”的说法,也就有了端午插艾驱瘟避邪、祛毒除病的古老习俗。

端午节插在门上的艾草,香气驱邪气,美味赶杂味。之所以端午插艾,传说是为了镇压妖魔,避邪驱蛇,因为蛇精之类的妖孽,看到门口的艾草就会逃之夭夭。端午节的艾草还可以用来熬水洗澡或泡脚,既可祛病驱毒,又可以洗去邪味晦气,因此便有了“霜染青春野天涯,沉香淡淡恰如花”。端午月老天为证,嫁入寻常百姓家”和“泪水孕精魂,清香自楚臣。时时生正气,可为净乾坤”两首专门吟咏艾草的古诗,可见艾草是多么的讨人喜爱。另外,还有唐殷尧藩“不效艾符趋习俗,但祈蒲酒话升平”和宋苏轼的“日暖桑麻光似泼,风来蒿艾气如薰”的诗词佳句,更让人爱不释手。

艾草有大叶艾和小叶艾之分,大叶艾的叶子宽厚圆满、香纯味浓,小叶艾的叶子则窄小尖瘦、香气略淡。在端午节早晨出太阳之前,家家户户早早地把香香的艾草和桃枝插在门上门槛位置,以此添香驱邪。端午节这天煮鸡蛋的时候,若在锅内放上艾草叶、花椒叶、嫩麦粒、藿香梗等,煮出的鸡蛋色彩好看,香气浓郁。另外,家乡人在端午节缝制红荷包的时候,艾草叶是必不可少的香料之一。有些老人还喜欢拧“香草绳”(艾草绳),把端午节采来的大叶艾草和小叶艾草混合拧成香草绳子,晒干之后用来净化空气或用来驱赶蚊蝇。

(本文作者为山东省作协会员)

【饮馔琐忆】

尝新蒲菜汤

□石木水

春夏之交,喝碗鲜美的蒲菜汤,必须的!

若有人问“鲜美”味道是否属实?我可以如实回答,这二字出于晚清先贤王葵园《诗三家义集疏》,也是我这个“吃家”的真实感受;不过,我也有保留,怕自家做的蒲菜汤不够水平,赞誉此汤时,把葵园先生所言“极”字省略了,这可是个关键字。

《诗经·大雅》有一首特别有意思的诗行诗:“韩侯出祖,出宿于屠。显父饯之,清酒百壶。其殽维何?炰鳖鲜鱼。其蔌维何?维笋及蒲……”显父在屠地为韩侯饯行,酒有清酒,荤菜有鳖、鱼,素菜有笋、蒲,在两千多年前,这当是较高规格的席面了。“蒲”在仅介绍的二味素菜中与笋并列,能被“贵人”食用,在蔬菜类里必是上品。王葵园说到这“蒲”时,有这么一句话:“淮安人取以供客,味极鲜美”,葵园先生是同治年间进士,在江苏当过学政,肯定吃过淮安蒲菜才有此赞语。“味极鲜美”,真真不错,这是蒲菜的特色。

我的家乡有二蒲,当地人呼之“蒲草”(香蒲)和“臭蒲”(菖蒲)。蒲草在早年用处颇大,有蒲席、蒲扇、蒲垫、蒲包、蒲草苦子、蒲草蓑衣,它还能捆小把青菜,蒲绒还可以填枕头,而臭蒲仅能在坑沟边“护崖子”,别无用处。上面所言“蒲菜”,是蒲草根部的嫩芽,又名深蒲、蒲蒻、蒲芽、蒲儿菜,文称“假茎”。当年乡人收获蒲草多用镰割,根部就由它去了,因为那时没人吃蒲芽。

那年春天,我由京城南归,在济南住了两宿,离开时于经四路一家饭店门前,看到大红纸写着“奶汤蒲菜,尝新价36元”的广告。在这里我了解到蒲菜是济南的一道名菜,尤以大明湖的蒲菜著名,并且知道了其可吃的部位。

回到家,我急着要吃蒲菜,翻菜谱、查网络,到沟河边采蒲芽。经过几次试吃,感觉还是蒲菜汤里的蒲菜最是鲜嫩,也最对我的胃口。至此以后,每年春夏之交我都要做碗蒲菜汤尝新,从采到做,亲自动手,一采一吃,现采现吃。

蒲菜汤有奶汤蒲菜,有高汤蒲菜,有加海米者,有加火腿者,做法不一,各有吃众。蒲菜味美全在鲜嫩清爽,这是其它园蔬、野蔬所没有的,故而王葵园先生称赞蒲菜时,在“鲜美”之前加了个“极”字。做蒲菜若搭配油、香之物太过,必改其味。名为蒲菜汤,蒲菜唱主角,不能让跑龙套者为自显其能而乱了场子;能把这碗汤做到既无蒲草野气,又能保持其鲜嫩真味才是恰到好处。知堂谈吃笋说:“要说是怎样的好吃法,那也是一言难尽,其实凡是五官的感受都是如此,借助于语言文字之末,是不大靠得住的。”大作家尚如此说,吾辈谈吃品味更是说不真切了,比如各道工序最重要的“火候”就很难说得清楚。

蒲菜汤“鲜嫩真味”的做法究竟如何掌握?欲知其味者还是自做自尝自感受,从实践中出“真知”吧。这也是必须的,别无他法。