

【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。一名糉，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单调了。唐朝包粽子的粽叶已有多钟。“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心果，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。四时花竞巧，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，一直有吃桡桡叶粽子的习俗，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



齐白石《五日吉祥》

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，就见洁白的果心，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，艾草就已是很重要的民生植物。《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浴或泡脚，既可祛病驱毒，又可以洗去邪味晦气，因此便有了“霜染青春野水涯，沉香淡淡恰如花。端阳月老天为证，嫁入寻常百姓家”和“汨水孕精魂，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欢。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）

【饮饌琐忆】

## 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，我也有所保留，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饯行诗：“韩侯出祖，出宿于屠。显父饯之，清酒百壶。其觥维何？炰鳖鲜鱼。其蔎维何？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誉。“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、蒲草苫子、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、蒲弱、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，我从京城南归，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：“要是怎么样好的好吃法，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。