

昨日重现

粽是故乡情

文/李宗兵

“五月里,端午阳,大麦上场,二麦黄,糯米粽子蘸砂糖,吃起来甜又香,吃了一碗还想尝……”每当想起这首童谣,我的脑海里就会闪现儿时过端午节的场景……

和很多地方用苇叶包粽子不同,山东老家常用的是波勒叶,这种叶子包的粽子煮出来有一股清新的香味。波勒叶要提前采摘并晒干。端午节的前一天,父亲就会早早起床,盛上一大盆山泉水,把波勒叶浸入水中,再拿石块把叶子压住,得泡上大半天,经一晒一泡后的叶子就柔韧耐用了。他顺便还要泡上一捆包粽子用的干稻草。

波勒叶泡好后,还要经过一道特别的程序——“去毛”。波勒叶上有一层细短的毛,去掉之后才能使用。每当这时,我就会学着母亲的样子,两手各拿一片叶子,正面合一起,来回搓几下,很快叶子上的毛就搓掉了。接着,母亲就忙着淘米、泡豆,特别是花花绿绿的豆子要多泡几个小时,这样煮出来才软糯。

下午,我们就开始包粽子了。几片叠放的波勒叶裹着糯米和豆子,母亲轻巧地上下翻滚缠绕,满满一大盆粽子就包好了。

晚饭后,父亲会给院里的那口大铁锅加满水,煮粽子要冷水下锅,灶膛里的干柴草噼里啪啦作响,火光映照着家人的笑脸。母亲把平时攒起来的鸡蛋放进锅里,煮好后,熄火,放上一宿。端午节清晨,锅盖一掀,一股浓郁的粽香就会扑鼻而来,满院四溢。这时还不能吃,母亲会挑一些个大饱满的粽子和没有破的鸡蛋,装到饭袋里,让我赶紧送到村东头的爷爷家,先让爷爷奶奶尝鲜。端午节时,老家一直还有“女佩香包,男戴元宝”的习俗。我家的香包和元宝都是母亲用棉织品和丝线绣成的,香包里装上从山里采的香草配制而成的香料,它自带清香,还能驱虫。给姐姐戴香包的时候,母亲会念叨:“香包襟上戴,姑娘惹人爱。”元宝里会塞满棉花,摸着柔软,给我戴的时候,母亲会对我说:“元宝胸前挂,健康有才华。”

母亲给我戴上元宝,系好五彩绳后,我会从锅里挑出几个颜色深的鸡蛋揣在兜里,跑到街上和小伙伴玩“抗鸡蛋”的游戏。游戏结束后,如果手里还有没破损的鸡蛋,我就会开心得不得了。

又要到端午节了,已定居辽宁沈阳的我和女儿一起跟千里之外的母亲视频聊天的时候,聊起了这些往事。母亲又哼唱起了那首我儿时常听常唱的童谣,5岁的女儿只跟着唱了几遍就会了。看着开心的一老一少,我知道,这就是爱的延续。



往事情怀

端午记忆

文/李洪峰

“月儿粑(川东地区一种传统小吃),月儿粑……”街上又响起了熟悉的叫卖声。一看日历,马上到端午节了。

端午节,是中华民族的传统节日。于我来说,却不愿提及,那是因为父亲,我的父亲也是这天离开人世的。

今年我倒想写写,该与过去5年的端午节挥手作别,把个人的情感深深收藏,得把时间拉到5年前更早的端午节,那里有更多的美好记忆。

端午节的由来有诸多说法,然而我最相信“屈原说”。

小时候,我稍懂事就爱问这问那,从父亲的口中得知端午节是为了纪念一位古人。我想这位古人肯定了不起,要不然为啥到了这一天,家家户户都过节,要吃好的,吃月儿粑,吃咸鸭蛋,喝雄黄酒,后来还知道有的吃粽子。长大有知识后,才晓得这个古人就是屈原。

儿时在下乡的端午节,最普遍的节日美食就是吃月儿粑,农家人几乎家家户户都要做。我和弟弟头天下午,要到坡上摘回桐子叶,这是包月儿粑必备的材料。摘桐子叶,是要担风险的,不是爬树怕摔下来的风险,而是有一种昆虫令人望而生畏,我们叫它“八角钉”。它专吃桐子叶,翠绿色,有8个厉害的针芒,碰到人的皮肤,奇痛无比。这种树叶可能专为月儿粑而生,用它包出来的月儿粑才香,所以“八角钉”也特爱吃。

制作月儿粑,看似简单,其实不易,很考主妇的技术。原料就是按一定比例(通常各占一半)的糯米和黏米(黏米,就是普通做米饭的那种大米)。糯米直接蒸熟,黏米用水发泡,然后用石磨磨成浆,混入蒸熟的糯米饭,用力揉合一起自然发酵(不加任何东西),通常一个晚上后,原本死硬的饭团就发泡成糊稠状的“粑料”。“粑料”不干不稀,太稀,月儿粑不绵实,没嚼劲;太干,月儿粑不泡,像死疙瘩。用筷子搅动“粑料”有轻微的冒泡

(泡,不能太大太多),就可以上锅蒸了,这就是“粑料”的最佳状态。这一环节非常考主妇,不同人掌握的火候不同,要恰到好处。此时“粑料”中的糯米饭已不成粒状,成糊状了。舀一勺“粑料”放入洗净的一片桐子叶中间,两手轻轻往里一合,靠“粑料”自然粘合力,叶子的两页就像蝴蝶收拢翅膀那样了,然后挨个压放在垫有蒸格的锅里,盖上锅盖,大火里蒸。

为什么叫月儿粑,因为蒸熟后把叶子剥开,粑的形状似弯月,所以人们取名为月儿粑。小孩子最喜欢吃,既有营养,还易消化。有点像市场上的泡粑,但比泡粑有嚼劲、好吃,泡粑用的是纯黏米。粽子用的全是糯米。糯米较稀罕,比黏米贵。那时,条件好的家庭才包粽子,城里人也都吃粽子。

这是上世纪七八十年代川东地区最常见的小吃。然而如今,这种月儿粑不常见了,一则是桐子树没有人栽了,所以桐子叶就很少,只有在个别山里偶尔能见到零星的桐子树,不像那个年代大面积栽植,田边地角、坡坡梁梁随处可见;二则时代变了,吃的东西太多,没人稀罕农家人做的月儿粑,市场上各种馅味的粽子应有尽有。

桐子树开的花叫桐花,非常漂亮;结的果子叫桐子,成熟用来熬制桐油。在油漆没产生前,桐油是非常吃香、紧俏的东西,用途非常广,其中最常见的是防腐蚀功能。小时候听爷爷说,做家具、造木船必须用桐油,木材的生命力才长久。

月儿粑是川东地区传统地方小吃。如今,在我所生活县城的大街小巷,偶尔听到有“月儿粑,月儿粑”的叫卖声。我曾买来吃过,感觉没有儿时吃得香,一则不是用桐子叶包的,二则可能是人的口味变了,虽然自认为不是时位之移人,大抵是没有那种童年味吧。而我买给5岁的儿子吃,他却吃得蛮香。

月儿粑,慢慢就这样走进了那个年代人们的端午记忆里。