

只此青绿,不止青绿。苏北的初夏依然青翠,母亲裹了几十年的粽子,那味道依然迷人,而最让我体味不尽的是裹在里面的悠悠亲情、乡情。

只此青绿粽飘香

□余江

不知不觉,又见初夏。

苏北水乡大地一派葱茏,青翠入画,薄夏浅浅,杨柳依依。芦荡的风,也和粼粼水波、青青芦苇一起欢快起来。人们已经把第一批硕大的芦苇叶采摘下来,连同那份欢快,带到了城里……

这是个繁华似锦的季节,这是里下河流域一年中最美好的时光。

在这样美好的日子,传统的端午节如期而至;在这么美好的时光里闻到粽叶飘香。这个味道一定是从故乡的往昔吹过来的,深刻而老旧。只此青绿间,每每遇见这独特的味道,总会让游子眷顾往事、回忆成行。

是的,粽叶飘香,原本是对童年美味的回忆,而如今,对于很多已过盛年的我们,那是一份乡愁的冲动,更会是一场亲情的萦绕。

今年的夏日有点姗姗来迟,粽叶已经上市了,母亲开始忙碌起来。每年她老人家都要亲手裹粽子,每次都是一次现场教学,年逾耄耋的她边裹边教家里的孩子和亲戚学裹粽子。孩子们不让她再裹了,她总会说“将来,你们慢慢裹粽子的时日可长呢”。一份对家人美好的祝愿,一丝对岁月淡淡的忧伤,一股浓浓的母爱、亲情,说话间被长长的粽叶、被她老人家利索的动作紧紧包裹起来,也裹进粽叶的清香里。

母亲十几岁的时候就跟外婆学会了裹粽子,所以我们童年生活的端午粽子,是外婆和母亲共同的作品。外婆所裹的粽子在我和姐姐妹妹的记忆里,一直是艺术品般的存在。粽子紧实,所选的粽叶也很独到,厚大有感,这样裹出来的粽子味道特别香浓。另外,外婆还会裹各式各样形状的粽子,给姐姐妹妹裹的“针线盒”、给我裹的“斧头粽”,还有两个粽子连在一起的“连理粽”、寓意着聚宝盆的“粽箱”等。从小,我不明事理,粽子拿到手就迫不及待地一口咬下去,长大了,后来都懂了,那是她老人家对孩子们的一片期望和祝福。人生太多这样的无奈,就像歌词里说的,大意是“年少不懂,懂时已不再年少”。

在那个温饱不足的年代,粽叶是自己在芦荡里几经筛选采回来的,糯米是自家田里的收成。几家邻居妈妈带着女孩子们,坐到一起,用木桶泡,养着粽叶,用淘米箩盛放洗净的糯米,糯米里放一只调羹和一根里下河地区特有的粽针,苏北里下河地区的粽子是很独特的。调羹用于搅米、粽针锥型,头是尖的、尾部有一个孔。包裹好后,把粽叶的梢穿进粽针尾部的孔里,粽针锋利的尖头再穿过粽子中心,最后收紧,这样粽子就不会散了。

煮粽子的时刻同样令人难忘,柴火在乡村土灶的锅膛里熊熊燃烧,祖父坐在手工自制的小板凳上,板凳木纹清晰、做工精细,磨得发亮。祖父不断地向锅膛里添柴火,越来越旺,火光映红了这人世间最坚毅慈祥的面容。大铁锅里沸水翻腾的声音直击孩子们的幼小心灵。粽子和一锅粽子茶,碧绿清香,满屋飘荡,把端午节的那一夜也熏得半熟半香了……

后来日子好一点,粽子里会放一点豆子、枣子或者咸肉什么的。但是我一直只喜欢吃糯米粽子。因为只有糯米粽子,那份粽叶和糯米的混合香味才是最纯最浓的,没有一丝一毫的杂味,这是最自然的味道、也是最童年的记忆。

我们家后来日子更好了,关于吃粽子,机会也多了起来,但是母亲也不是随便就动手裹的。孩子们考试了、晚辈结婚、乔迁新居了,她才会默默地忙活。看着孩子们临考前吃着自已裹的粽子,她总是满怀希望、不厌其烦地祝福“考试必中(粽)”啊!经年累月,同样的几个字、同样的目光、同样的语重心长,变化的只是满头银发下不再年轻的面庞,让人唏嘘不已。

只此青绿,不止青绿。苏北的初夏依然青翠,母亲裹了几十年的粽子,那味道依然迷人,而最让我体味不尽的是裹在里面的悠悠亲情、乡情。

芦苇滩里“打粽叶”

□袁卫东

周末早上去菜市场,见许多摊位上摆放着一捆捆用红色塑料丝扎起来的芦苇叶,这才想起,再过几日就是端午节了。面对这些绿油油的叶片,几时在芦苇滩里“打粽叶”的场景,立刻浮现眼前。

里下河地区的苏北农村,大河小沟非常多,尤其是靠近海边的地方,水系丰富,芦苇是经常见到的水边植物。

每年春暖花开的时节,冬天割掉的芦苇根子就开始逐渐返青开叶了,等到阳历4月初,基本上齐刷刷站成一片。过了半个月的光景,这些芦苇叶子就会成为人们端午包粽子的最佳用料。

虽然自家屋子旁边的河畔上就有芦苇叶,但姐姐和她的小姐妹们,还是喜欢去离家几里地的海边芦苇滩上“打粽叶”。每到这个时候,附近十里八乡的村民似乎都会各自“组团”前往。海滩边的芦苇群,被我们称作芦柴滩,那里面的芦苇,秆长最高能有两三米,而芦苇叶,总是比内河里的又宽又长,特别适合包大粽子。

每次去打芦苇叶时,姐姐们都会背上自家用芦苇秆编织的“篮子”,作为盛放芦苇叶的工具,而且总会有几个人,带上已经去掉枝丫的青色竹竿或是小木棒,进入芦苇滩中。

芦苇滩里其实也有负责管理的“看滩人”,但是来这里“打粽叶”的,大家都有一种约定俗成的默契:采叶不伤秆,否则就会影响芦柴的产量和售卖质量。因为现在的青芦苇,到秋冬时就成了“黄芦柴”。所以,大家在这里尽情采摘,不会有太多约束,遇到很高的芦苇时,就会自觉进行合作分工,一人用手里的竹竿把芦苇的“头”往下摁,另一人则拼命地“够”到可以抓得住的叶子,然后按部就班、一根一根地开始采摘,直至采到感觉自己的篮子已经很重为止。长大以后我才明白,难怪我们这里的人都不说“采粽叶”,而是说“打粽叶”,原来是因为要“制服”那些个高的芦苇,不“打”还真不行呢!

几十年过去,人们的生活条件越来越好,包粽子的材料也有了更多的选择,但老家的人,还是习惯于用芦苇叶子来包裹糯米,“打粽叶”依然是很多人乐此不疲的开心之举。只不过,儿时的那片硕大无朋的芦苇滩早已不复存在,过去能看到的海水浪涌,现在至少已经退去了几十公里。面朝大海,留下的,更多的是对往昔的怀想。

还好,如今门前屋后的大河小沟,还是人们“打粽叶”的“主战场”,芦苇叶春去春又回,又开始在夏夜里随风吟唱。

傍晚放学回家,书包一扔,我便搬张小凳,手托下巴,歪着小脑袋,有滋有味地一看看半天。

看奶奶裹粽子

□陆明泉

小时候,我有个习惯,那就是在端午节之前看奶奶裹粽子。傍晚放学回家,书包一扔,我便搬张小凳,手托下巴,歪着小脑袋,有滋有味地一看看半天。

木桶里盛放着经开水浸泡过的碧绿的粽箬,散发出一阵阵微微的清香;旁边的几个盆子里则放着淘洗浸泡过的糯米、红豆、绿豆、蚕豆瓣、花生米、蜜枣丁,五彩斑斓,看着便能撩起肚里的小馋虫。有时是奶奶一人,更多时候则是和左邻右舍的奶奶们一起合作,双手不停,嘴巴也不闲着,说说农事,拉拉家常,讲讲笑话,其乐融融。只见奶奶们从木桶里拈起一片粽箬,用手轻轻抹去上面的水珠,再回法拈起两三片,拼在一起,一折一弯再一别,一只漂亮的三角形的粽壳便完成了。我总觉得奶奶们的手太灵巧,简直太神奇了。有时看着手痒,便也跃跃欲试,奶奶便笑着说:“大粽子你裹不起来,你拿一片粽箬裹个小的试试看。”可我无论如何努力,总是裹不成形,并且多半还会将粽箬弄破。无奈之下,只好继续看奶奶们裹。

粽壳裹好了,木桶里还留着少许粽箬,这是为后来的封口预留的。下一道工序便是灌糯米了。只见奶奶左手握着粽壳,虎口呈漏斗状,右手抓一把糯米小心地灌进去,再用一根筷子捣实(捣实的粽子吃起来才更醇香更有劲道),然后再灌再捣再灌,直至灌满,最后右手拿一片粽箬,用根部封住粽壳的口,又是巧妙的一绕一别,一只饱满的粽子就完成了。有时也会在最后一时刻用一根粽针往粽壳中间一插,再将粽箬的尾梢穿过针眼,在另一面,一拉粽针,便固定好了。还有一种简捷的封口方式,那就是用不同颜色的线将灌好的粽子捆扎起来。通常是先灌纯糯米,然后将糯米和红豆、绿豆等佐料混合,这样便有了品种不一、口味各异的几种粽子了。那么吃的时候如何辨认是哪种粽子呢?奶奶自有高招,封口便是奥妙,不同的封口方式以及不同颜色的线便对应着不同口味的粽子。

粽子包好了,当然就是将之下锅了。架起大火,不需多时,锅里便“咕嘟咕嘟”地沸腾开了,空气里满是粽香。每到这时,我就会仰起头问奶奶:“奶奶,粽子好了吗?”奶奶摸摸我的头,笑笑:“还没呢,再等一会儿。”过了一会儿,我又问:“已过了‘一会儿’了,奶奶,能吃了吗?”奶奶说:“还没呢,再等一会儿。”“怎么还要等一会儿呀?”“再等一会儿呀,粽子才会更香更好吃啊。”在我的不断追问和焦急等待中,粽子终于煮熟了。奶奶帮我剥开一个,我迫不及待地接过就准备开吃,奶奶说:“别急,烫!奶奶帮你吹一吹。”我一咬,绵软柔韧,香香甜甜,“真好吃!奶奶,我还要吃。”“吃吧,孩子,锅里多哩!”奶奶笑眯眯地答应着,又走向了灶台……

其后,我外出上学、工作,那儿时的习惯也因此而中断。每年端午,虽也总会从超市应景似的买几个粽子,但总觉得没有奶奶裹的三角粽子好看,更是吃不出奶奶裹的粽子的味道。

这样想着,我似乎又看到了奶奶慈祥的笑脸,灵巧的双手,还有火红的锅膛,氤氲的热汽;似乎又闻到了满屋满村的粽子清香,触不可及,却又挥之不去……

