

端午节的粽子

王溱

端午节的庆祝方式,对大多数人而言,就是吃粽子。

民以食为天,自古以来,但凡重要的祭祀、祭拜以及各种礼仪,最后落实到具体,都少不了吃。代代传承的美食,许多都是源自祖先们的祭台、祭堂,粽子自然也不能免俗,只是说法不同而已。

端午节吃粽子既有象征意义,又有仪式感。就像春节吃饺子,除夕夜或大年初一饺子上桌,其意味跟平时就不一样。其实现在任何时候想吃粽子都可以,超市里365天都有真空包装的粽子,而且种类繁多,有南方口味的,也有北方味道的,有单纯糯米馅的,也有混合着大米、大枣、花生、红豆,甚至腊肉、鸭蛋、各种水果馅的。然而平时吃得再多,总感到是舌尖上的过瘾,肠胃的满足,没有氛围,也不“隆重”。但端午节那天就大不一样了,同样是粽子,似乎突然间被蒙上了一层“神秘”的色彩,吃起来除了有滋味,还有一种“庄重”感。

粽子与屈原相关,这是绝大多数人的认知。尽管关于粽子的传说有好几个版本,但屈原之说以绝对优势占据上风。从小时候有记忆开始,每逢吃粽子大人就会一板一眼地传授历史知识:知道端午为什么吃粽子吗?那是为了纪念屈原。进了幼儿园、上了学,老师也会不失时机地教育、灌输,等有了电影电视等更现代更容易接受的娱乐手段,银幕和屏幕上直观的形象更让人们深信,屈原与粽子的时代性、必然性、权威性。人们对爱国者历来是恭敬、赞美的,屈原被誉为伟大的爱国诗人,又曾被世界和平组织命名为“世界四大文化名人”之一,其形象在人们的心目中无疑是高大神圣的。睹物思人,看着眼前的粽子,人们不能不浮想联翩,感慨万千。所以端午节的粽子有种“特殊”的味道,应该是人们约定俗成的一种心理暗示,也是对传统节日的一种尊重。

粽子一直被视为是一种“美食”。以前物质生活条件有限,所以总期盼着过节。端午前夕,大院里的家庭妇女们就开始张罗准备包粽子了,买来糯米、大枣、花生米这些基本的食材,然后再去讨粽叶。那时很少有人家专门去买粽叶,找些芦苇叶、荷花叶洗净煮透再晾干,便是现成的粽子“皮”。还有些人家头年用过,洗净晾干,来年再继续用。母亲因为老师,教学任务重,无暇忙活这些具体事,有些年就干脆放弃了自包粽子。赶到端午节的头一天,满大院都会闻到煮粽子的香味。有的人家在屋外的蜂窝煤炉子上煮,香味自然成了“公共”的。有的在家里煮,但味道也关不住,会阵阵飘出来,让邻居们“共享”。每逢闻到那香气扑鼻的粽子味,口水

生活有感



插图 阿占

不自觉地会涌起。私下我们弟兄甚至在“自怜”,怎么就没有别人家的“口福”啊!

然而我们从来没缺过粽子吃。别看家里没包粽子,但每年端午节的早晨,家门都会被突然敲响,要么是母亲的好友,要么是亲戚,有时是学生家长或邻居,端着一小盆热乎乎的粽子外加鸡蛋,让我们既意外又激动。这种“传统”与“习惯”一直坚持了好多年,直到母亲退休后偶尔还重现。

实际粽子一直是人情往来的载体。犹如过年亲戚朋友间相互来往,不好空着手,就买上点水果、点心之类的以表心意。粽子就是这种心意的替代物。不在多少,也不在价值多高,情谊是第一位的。这些年我吃过不少“别人”送的粽子,相信不少人也会如此。那一个个香喷喷的粽子就一颗颗心意,令人感动、回味,又令人温馨、温暖。

上个周末,嫂子又送来了粽子,有带枣的,有红小豆的,小外孙女直喊好吃。遗憾的是女儿不让她多吃,怕不好消化。的确,糯米吃多了不利于肠胃蠕动。小时候平时捞不着吃粽子,端午节贪吃,一下子吃好几个,结果上学时不少同学喊肚子痛。如今跟以往确实不能同日而语了,物质丰富人们不再“贪恋”某种食物,面对眼花缭乱的美食,更在乎的是精细、品质。许多人端午节只是象征性地吃粽子,似乎在表示一种“态度”,也似乎在维持一种念想。这是传承的力量使然。我问小外孙女,还想吃粽子吗?回答很肯定也很干脆。于是我满足了小外孙女的愿望,并告诉她粽子跟屈原的关系,尽管她听不太懂,但随着时光流逝,相信很快就会懂的。

黄西菜

娄光

姑家是贫农,她年龄又小,这事才放下。老师也才平安无事。

黄西菜是生长在海边盐碱地上的野菜。它特别喜欢盐碱地,叶子的绿色随着地里盐分的含量而变化,盐分含量越高,叶子越绿。沿海地绝大多数植物无法生存,唯有它在那里展现生命的光彩。春天寒冬刚过,就冒出绿色针尖,“草色遥看近却无”;如果一场春雨浇下,它便蓬蓬勃勃生长起来,仿佛绿色的地毯;夏天更是绿得耀眼;到了秋天先红后紫似枫叶;冬天一片金色苍黄。海边因为有了黄西菜,才显出四季分明的美丽风景。

春夏季节,黄西菜茎叶鲜嫩,是食用的最佳时期,用开水焯后凉拌味道鲜美,包饺子风味独特。它还是一味中药,有清瘟解毒、促进消化,治疗便秘等功效。秋天黄西菜变成红色,人就不能吃了。农村家家养猪的时候,把它沤制发酵喂猪,因有咸味,猪爱吃还上膘。黄河入海口秋天的天然红地毯就是黄西菜营造的壮观风景。秋后上冻前,割了黄西菜秸秆回家当柴烧。人们多在院子里摊开,脚踩或碾轧一下,落下的籽粒是鸡喜欢的食物。

五十年前,黄西菜在掖县(今莱州)城西的主要产地是从虎头崖镇的西北,沿海边向西南方一直到土山、海仓的胶莱河边。修了海潮坝后,沿海滩涂变成了养殖区,黄西菜生长繁衍地域所剩不多了。现在要看黄西菜,只能去黄河入海口。

我小时候捋过几次黄西菜。在一大片浅水海滩边,背着袋子或挎着篮子,弯腰用手由下向上顺着用劲,靠手指与黄西菜茎杆的接触——捋了几下,手就变绿了,手指和手掌火辣辣地痒。回家后水洗甚至用泥沙搓都恢复不了原来的肉色。伙伴说,他们常捋黄西菜,有时饿了就生吃几口,滋味发咸带苦味,吃多了,容易渴还拉肚子。

盐碱地里还有一种植物和黄西菜长得相似,是它的姐妹菜,叫卤蓬或盐蓬菜,有的人把它们通称黄西菜,它的嫩苗也可以食用,口感比黄西菜略差一点。颜色上有些差异,黄西菜颜色略浅,盐蓬菜更绿,再是黄西菜叶子两端和中间粗细差不多,而盐蓬菜成簇长,肉墩墩的。现在市场上这两种菜都有,不是海边人很难区分。

时代变了,有些事情连我们自己也说不清楚了,荒年救命的黄西菜,如今却成了高档珍品。在高档的酒店成为“皇喜菜”。其实,野菜哪有什么高低贵贱之分?只是年代不同,吃的感觉和回味不同罢了。



城市秀场

鸟有什么好看的

雷子瀛

我是一个不称职的观鸟爱好者,并没有花费很多精力研究琢磨鸟类的习性,也没有身背“长枪短炮”去捕捉它们的情影,只是拿着望远镜看它们在枝头啄食,凝视它们振翅飞过苍穹,搜索研究自己见过的鸟儿的名字。

但是我又确实如此喜欢鸟儿。儿时,大人们问我未来的理想,我说我想当个“鸟人”。时至今日,我不再想当“鸟人”,但是对鸟的喜欢从来没有停止过。

我喜欢观鸟,因为鸟儿美丽可爱,每一次看到它们,都像捕捉到了独属于我的幸福美好。

我喜欢观鸟,更是因为观鸟治愈了我,让我的心回归于平淡自然,放下了傲慢与偏执。

在斯里兰卡的辛加拉贾雨林观鸟,我和当地鸟导站在硕大的黑色石头上,静静守候远处深深浅浅浓浓淡淡的绿,鸟导看到了什么,便会悄悄戳下我,指示我方向,我们默契地翻阅一下观鸟手册,他指给我看它们的品类姓名。雨林静谧的湿热反而使得我安心,浸润其中,伫立许久,近乎虔诚地等一只鸟的降临。

宇宙之大,品类之盛,不会有任何一只鸟为我而停留。每一个生灵都在自己的生命轨迹中前行,观鸟,是我们各自生命前行的车辙偶尔交汇的花火。

看到了鸟儿,是幸运的点缀。

看不到鸟儿,是静默的常态。

见与不见,它们都隐匿在这绿树红霞中,从不因为人类的焦急难安而现身,我只能静候,甚至等候来的狂喜如果用兴奋表达,都会让这美好转瞬即逝。

这种无力感,是一种奇异的感受,原来我们不仅难以征服山岚巨谷,连这纤弱的鸟儿也难以左右。

观鸟是一种生命涓水汇川的感受,是一种让自己回归于零的心灵探险。

观鸟如此美好,那每一次问名都更为合理。我总是笨拙地记下来见到的鸟的姓名,因为在短暂的生命交汇之中,当明确这照耀过我眼眸的飞鸟的姓名,它都在我眼中更加清晰。