

名城印象



端午粽香牵乡愁

民情风俗是地缘文化丰厚积淀的一部分,既是一种文化的传承,更是一种乡愁的牵挂。农历五月初五是端午节,国家已把端午节列入法定假日,可见端午节在人们心中的地位。同时,端午节也被列入世界非物质文化遗产名录。

端午节,高邮家家户户有裹粽子的习俗。以前市场上很少有粽条卖,每当端午节来临,家庭主妇们三五成群,结伴到湖荡、河渠旁采摘新鲜的粽条。高邮人裹粽子也很讲究,采摘回来的鲜粽条并不直接用来裹粽子,而是洗干净后放到水锅里煮到半熟后取出,泡入清水中待用,这样裹出来的粽子不但不会因为粽条“脆”而开裂,而且还能保持粽条的清香。用于裹粽子的糯米要现淘,这样裹出来的粽子经过煮熟后才紧黏。

端午节这天,家家户户都飘着粽香,剥开粽条闻一闻,一股清香直透心脾,光滑洁白般的糯米粽,沾上白沙

糖,咬一口,吃在嘴里,甜到心头。随着时代的变迁,人们的口味不断变化,现在的端午粽很多都掺夹了咸肉丁、火腿丁、蜜枣及赤豆等食物。家住人民路的陈老太说,现在稍上岁数的人还是喜欢吃原汁原味的纯糯米粽子,爽口清香。

端午节还是家庭主妇们展示各自心灵手巧的时间,她们可以裹出各式各样的粽子,有“一把抓”的、有“小脚”形的、有菱米形的……只见她们嘴上咬着丝线一头,一手握着裹好的粽子,一手熟练用丝线来回包扎,打个“活结”,粽子就包好了。但记者随机采访了几位四十岁以下的女士,她们的回答几乎都说“不会裹粽子!超市有得卖!”

端午节,高邮民间还有一个习俗,家家户户的小孩都要挂个用彩线织成的蛋络,蛋络里一般放煮熟的鸭蛋,但也有放鹅蛋的。同时,小孩的两手腕上还要戴上用七彩丝

线编绞而成的“百索”,聚在一起相互比“蛋”大,比“百索”的美。“百索”丝线是掉色的,只要手臂有汗或沾上水,孩子们的手腕上就会印上红一道、绿一道的颜色。据说,“百索”要戴到“六月六”才能丢到屋顶上,到时候会有喜鹊叼去做花窝。

以往的端午节家家户户的门头上都要挂上菖蒲和艾草,说是能驱邪消灾,现在仍然有很多人家端午节要买些菖蒲艾草放在家里,让传统的情结和乡愁不至于流失。此外,人们还有洗艾水澡的习俗,以除秽辟邪。大小浴室也会打出洗艾水澡的牌子,浴池里泡着一捆捆艾草,泛绿的池水,满池的艾草香,让人精神气爽。

在高邮民间,端午节中午每家每户吃的菜肴也很讲究,一般要有“十二红”上桌,常见的有红苋菜、油爆河虾、梅干菜烧肉、红煮黄鱼、煮咸鸭蛋、糖醋杨花萝卜等,尽管

每家吃的菜肴不一定一样,但必须是带红汤颜色的,或菜肴的食材本身就带红。据老人们介绍,端午节时,午饭是一定要吃红苋菜的,吃了就一年都不会害眼病。另外,端午中午要喝雄黄酒,说是解毒效果很好。但现在端午节喝雄黄酒的几乎没有了。

民情风俗折射出传统的乡风、古朴的风情,更彰显出悠久的历史 and 中华优秀传统文化闪亮的因子。家住南海小区的郭老先生对记者说,现在年轻人越来越缺少这方面的情结,越来越不重视这些传统节日,我们应该想办法让这些传统的民情风俗一代代传承下去。

本版部分图片为2012年,中央电视台国际频道大型电视文化栏目《走遍中国》来邮拍摄端午传统民俗时,本报记者拍摄的资料图片。



文字	殷朝刚	责任编辑
摄影	王林山 张晓晖	袁 慧