

私人语录

粽事随说

| 刘川文 |

中秋月饼过年糕,清明团子端午粽,中国的几大传统节日,民间都有与之对应的标配食品,这些老少皆爱的美食,无不寄托人们的某些心愿和情感。端午吃粽是年复一年的美事,但大多数吃粽人往往只在意其清香,回味其甜糯,而不太会在乎粽子里的俗情世事。

也许在穷日子里懂事早,年少时我就明白,吃上粽子本身并不是件省心的事。包粽子用的糯米,是大人们隔年秋收时就必须留好的,不像现在去超市买了就走。除了冬至和过年时包团子、蒸年糕、酿甜酒所用之外,乡里人家都会为来年包裹粽子备下糯米,或是存下糯谷,待明年用前再碾米。

端午来临,主妇们先要张罗着去采摘粽叶。江南河浜湖塘多,那时自然生态也好,到处可见芦叶,向大自然索取是主妇们的首选。家里缺少人手的,邻居间会相送一点。有条件的人家也会去集镇购买。掰采或买回来的粽叶,先要洗净,再烧水烫煮杀青,使其既增强韧性,又翠绿持久,处理后便浸入大木盆里。晶莹似玉的糯米淘净后,也要浸泡一段时间。同时配好各种辅料,待米粒泡涨,包粽排场便全面铺开。包裹粽子,那绝对是女人们的一场盛会。一般是端午前一天,家家门前端坐着阿婆老姆、大嫂小姑,老老少少好生闹猛,包完自家帮邻家,很少自顾自玩单干的。出自妇女们的巧手,粽子花样迭出,以配料分,有豆瓣粽、赤豆粽、豌豆粽、红枣粽、咸肉粽、白米粽……以形状分,有三角粽、小脚粽、秤砣粽、四角粽、方粽等等。谁家新过门的媳妇如果不会包粽子,是会被长辈们取笑和藐视的,“看,连只粽子也不会裹,后头那哼过日脚!”鼻涕还没揩净的小姑娘,也会抓片粽叶跟着大人们学包小粽子。那忙碌起伏的身影,轻松欢欣的神情,爽朗放肆的笑声,交织成一幅其乐融融的场景!真是“彩线轻缠红玉臂,小符斜挂绿云鬟”,女人、白米、绿叶、彩线,串裹在粽子里的那份和谐,想来就让人觉得美妙无比!

煮粽子一般要晚上才开始,装满粽子的大铁锅里,还会放入自家腌制的咸蛋,硬柴旺火,紧烧慢焐,翌日清晨,满屋的粽香,便会引诱睡眼惺忪的小孩迫不及待奔向灶间,刚出锅的粽子剥去粽叶,清气弥漫,撒上白糖,入口软糯甜爽,齿颊留香,端午节也在这份香甜的享受中拉开序幕。也有些上了年纪的老人会挑上两只大粽子,扔进河里,说是不能忘了祖先,但他们可能也并不十分清楚祭祀挂念的究竟是哪些先人。

当然,这份伴节而生的热闹和欢愉,毕竟只是粽子最俚俗的事表。与粽子相关的史事久远,冗杂且不简单,那才是粽子真正的内核,没有它,粽子只是一坨煮熟的糯米饭。我也是随着阅历增长,才逐渐明白,原来端午和粽子所承载的史实,人们寄托的情怀,也是因地生变,说法各异的。

上世纪九十年代的夏日,我参加省记协一次赴渝大型采访活动,江轮从镇江启航,溯江而上。那时,三峡大坝是否建设,尚在论证之中,记得直率的船长竟然向老记们直陈利弊。船过宜昌,进入三峡,当穿越雄伟险峻的

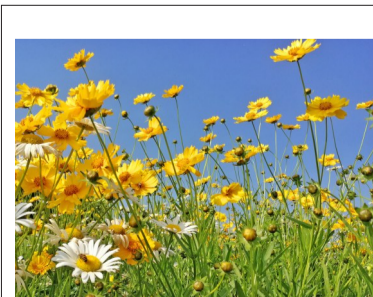
西陵峡时,我伫立船舷,听着船上的播音员讲述西陵峡、介绍秭归、介绍屈原和粽子的关系,这无疑也是关于端午最基本的范本。我在离三闾大夫故里最近的地方,听人介绍一个问天索地,用生命照亮了历史长空的人。那景那境,让我遐想顿生,似乎那位思想与精神的特立独行者,正在峡谷不远处凝望着浊流汹涌的江面,那瞬间,让我对这个忧国忧民的忠魂倍加敬仰。

在苏州工作时,有年端午前议及粽事,办公室里的老苏州汪老师却说,苏州人吃粽子,其实是纪念伍子胥的,若论年时,他还早于屈原二百多年呢。伍子胥做了不少实事,他不仅构筑了苏州古城,对苏州的水利建设也大有建树,胥江就是他领导开掘的。后来是吴王夫差听信了谗言,赐他自尽,还用皮袋装着其尸体扔进胥江,而那日正是五月初五。呀!那可是我第一次听到在屈原之外,与端午与粽子有关的另外一个版本。它再次让我明白一条铁律:心系黎民,为民造福的人,无论何时,无论在哪儿,老百姓都是不会忘记的!

十几年前,还曾奉命赴越地采访。在绍兴,当地同行介绍概况,提及境内的曹娥江时,让我又知悉了另一则与端午有关的神话般的传说。说的是东汉时上虞有位少女曹娥,因其父驾船迎潮溺于江中,沿江昼夜号哭了十几天,最终在五月初五这天投江殉父,数日后竟抱着父亲尸体浮出。后人便在每年五月初五这天,向江里投送粽子,以纪念她的孝节。上虞境内的曹娥江,也是当地人为纪念孝女而由舜江改名的。我对此久久持疑,难道真有此事?后来练习书法,临写王羲之小楷《曹娥碑》时,方知这是确有文字记载的事迹。四百多字的碑文,言之凿凿地刻记着:“孝女曹娥者,上虞曹盱之女也。汉安二年五月,迎伍员。逆涛而上,为水所淹,不得其尸。娥时年十四,号慕思盱,哀吟泽畔,旬有七日,遂自投江死,经五日抱尸出……”这是多么悲壮何等震撼人心的烈举!难怪邑人千载不忘,建庙永祀。

以中国之大,类似与端午能挂钩的说事定然还有许多。无论楚人崇屈原,吴人尊子胥,还是越人念曹娥,归结起来,都是缅怀这些先人忧国忧民,追求真理,造福百姓,崇尚节操的美好德行,不同的表述,一样的情怀!

又到粽子飘香的时节,我们在享受美味之时,理应更多记取粽子里包裹的民族精神财富,记取先人经久不息的吟哦:路漫漫其修远兮……



初夏
摄影 穆平

心动瞬间

离家万里,“粽”有亲缘

| 明前茶文 |

高姐侨居加拿大已有18年之久。当年,为了儿子的教育,她痛下决心,在38岁那年远渡重洋,重读硕士。她与先生年过40才重找工作、白手起家,其中艰辛,真的难以言表。这几年,高姐从事中加贸易,做得风生水起,可有一样,年岁渐长,她越来越怀念家乡,怀念太平洋这边的亲朋,不仅每年都要回无锡探亲,哪怕身在加拿大,中国人热爱的节日,她一样不落地都要庆祝。而老家的亲友,人托人,也把来加拿大读书的孩子托付给她关照。高姐的儿子已经成家立业,她的一腔母爱,逐渐给了这些后辈学生,拿他们当自家小孩看待。

鉴于当年自己也当过穷学生,她特别能理解“每逢佳节倍思亲”的感受,因此,临近节日,她都会花大功夫准备如小山般的节庆食品,与这些中国留学生分享。今年,加拿大疫情严重,大家都自觉保持社交距离,自农历新年以来,高姐家已许久没人上门做客。

高姐丈夫的意思,今年就夫妻俩过端午节,何必劳师动众再去湖湾里采芦苇叶、包粽子?高姐却说:“当然要包粽子!没能回国的孩子们差不多有三个月没有出门了,这个时候,能吃到家乡的红豆粽、豌豆粽、咸蛋黄肉粽,是多大的安慰。包好了粽子,咱俩开着车,一袋袋给他们送过去。搞个无接触递送,包上两层干净的袋子,就放在学生公寓的门廊上。打电话,远远看着孩子出来拿了就行。”

两口子立刻把家中最厚的围裙袖套都拿了出来,一同开车去湖边,换上高筒胶靴,“打粽叶”去。

幸福手冊

我的最大幸福,就是……

| 虹全文 |

前两天,在学弟退休后开着玩玩的烟酒店门前聊天,遇见一昔日基层单位的老领导。当年该领导是新闻人物,我曾经采访过,做过专门报道。几十年过去了,他叫不出我的名字。我的学弟不解,而我则不以为然。想想人家已是“奔八”的人了,何况自己当时在机关是个没人注意的小笔杆子,人家记不得也在情理之中。

类似经历,我已习以为常。爬格子40多年来,发表过好几百万字的东西,特别是退休前后十几年转为喜欢文学创作,勤奋笔耕,曾被朋友戏称“高产作家”,自我感觉良好。可是,参加过几次作家聚会,去时皆踌躇满志,回来时像泄气皮球——几乎没人知道我是写什么的,更没人注意过我发表过什么作品。

直到看到美国埃默里大学教授马克·布尔莱因在《最愚蠢的一代》里那句话:“一个人成熟的标志之一就是,明白每天发生在自己身上99%的事情,对于别人而言没有任何意义。”我才释然并醒悟,像我们这些普通人,实在没必要在意别

这是一项艰苦的工作,要一直走到湖水没膝的芦苇荡深处,凭着一股子巧劲,把又肥又宽的芦苇叶“打”下来。一株芦苇,符合包粽子要求的叶子只有三四片。一天下来,头被晒得发晕,若是不戴袖套,满手臂都将是芦苇叶刮出的划痕。

芦苇叶带回来,要清洗,要浸泡。同时,要准备包粽子的馅料。3月初,疫情还不是很严重的时候,高姐就提前从中国超市买回了糯米、紫米、红豆等原材料,加拿大有的是速冻豌豆、冷鲜猪肉,这倒不用担心。但高姐一直买不到真空包装的咸鸭蛋。仅有的咸鸭蛋早就被宅家隔离的亚裔移民抢购一空,连鸡蛋货架上存货也快售罄。高姐只好买了8打鸡蛋,清洗干净,按照视频上的办法,现学腌蛋。洗净晾干的鸡蛋,放入高度白酒里,裹上一层酒液,杀菌去腥,再滚上一层亮晶晶的海盐,封在玻璃坛子里。她很聪明,咸鸭蛋的蛋黄同样沙沙出油。

如此,依靠自力更生,高姐包起一百多个粽子,有甜,有咸,架起火来,每批粽子煮4个钟头。高姐利用生意停滞的这段时间,自己编织五彩线网,挑选形态娟秀的咸鸡蛋,给留学生们每人编了一个祈福的鸡蛋网兜。她和先生给每个孩子手写了祝福卡片,上面多半是几句隽永的古诗词,例如“五月五日午,赠我一枝艾。故人不可见,新知万里外。”“五色新丝缠角粽,菖蒲酒美清尊共。”高姐还特别在卡片上叮嘱说:“吃粽子的时候,孩子,一定要录一段小视频,安慰下你在中国牵肠挂肚的父母。”

人的评判议论,因为根本没人注意你。时常看到有人小有错误或偶尔受挫,就喊着叫着“没脸见人了”“太丢人现眼了”等等,其实都是自己的自作多情罢了,没人会关心你的家长里短。

即便是红极一时的明星,想引人注意也不是件容易事。所以,常见到那些明星出演的影视剧即将上映之际,就往往要故意闹点真真假假的绯闻出来,就是想引人注意,以换取收视率。

明白这个道理,我们就会轻松很多。既然没人注意,我们堂堂正正做人,就不必给自己增添那么多精神负担:想笑就放声大笑,不必在意是否失态;想哭就涕泪交加,无须考虑表情如何。

呵呵,没人注意,其实也是一种幸福。那位胡润全球富豪榜单中的华人首富,就曾对记者说过:“我的最大幸福,就是在没人注意的情况下逛逛公园。”而我们每天都在享受这种幸福,自由自在地、没人注意地逛大街、逛公园——因为你是“一棵无人知道的小草”。