

# 粽叶裹香承古意 艾蒲悬门寄岁安

“粽子香,香厨房。艾叶香,香满堂。”端午节,又称端阳节、龙舟节、重午节等,节期在农历五月初五,是中国的传统节日。包粽子、制香囊、吃茶食……一起来看看浙江打开端午节的方式。

## 粽叶藏光阴 粽香寄乡愁



晨雾未散时,灶台已漫开青碧色的烟。母亲将浸透山泉的糯米捞进粽叶,指尖翻飞间,一个个棱角分明的绿精灵便跃入咕嘟作响的大锅。二十余年过去了,那缕混着粽香的水蒸气,仍是打开端午记忆最温柔的钥匙。

在衢江区,包粽子是场郑重其事的仪式。以制作肉粽为例,粽叶要优选山中野生大粽叶,这样的粽叶叶片宽大柔韧且自带清香。糯米要当年的新米,须在清水中泡足时辰,让糯米“喝足水”。泡好的糯米,粒粒饱满,用手轻捏能感觉到弹性。将肥瘦相间的五花肉切成长条,加入盐、老抽、白糖、干辣椒等调料,抓匀并腌制几个时辰。圆糯米泡好沥干后,再用腌肉的酱汁浸润,让每粒米都啜饮酱汁的鲜味,最后加入盐、酱油、猪油拌匀,连捆粽的粽叶丝,都得是粽树上新鲜采摘下来的。

包粽时,一勺米、一块肉,再覆上米,层层包裹既要料足又要紧实。当本地猪肉遇见秘制辣酱,当赤豆沙撞上流油的猪肉,山野的慷慨与手作的温度,在紧实的四角粽里,完成一场风味的交响。

“煮粽急不得,慢火才能熬出魂。”灶前掌勺的奶奶娓娓道来。捆粽的粽叶丝,将粽子扎出纤细的腰肢,像给每个端午系上记忆的蝴蝶结。起锅前撒的那撮盐,是让粽叶香穿透时光隧道的最后一把钥匙。当城里人对着超市速冻粽发呆时,衢江人的灶头正上演着更古老的魔法,揭开锅盖的刹那,两千年前的汨罗江水与今日的山泉,在蒸汽中悄然重逢。

糯米的千面浪漫,甜党与咸党的千年之争,在这里被山风轻轻化解。肥瘦相间的五花肉在糯米间煨成蜜色琥珀,咬开瞬间肉汁迸发,辣意像雨后毛竹般窜上舌尖。红豆沙过筛三遍后与糯米相拥,甜味细密如王家山涧的晨雾。最惊艳的当属芋头粽,衢江人偏要把山芋切作利落长条,裹着红艳艳的辣酱,给传统添了把野性的火。

端午从来不只是日历上的五月初五,它是挂在大门上的那束菖蒲,是父亲臂弯里带露的艾草,是母亲悄悄藏在锅里的“排骨粽”,是游子咬开粽子时突然涌上眼眶的温热。在艾草与菖蒲的清香里,尝一口“鲜糯”,让唇齿间的糯香,流转到中式浪漫。

区文广旅体局



## 制香囊



徐俊杰 摄

佩香囊,是端午传统习俗之一。传统香囊采用纯天然药材手工缝制,用绸缎做成小口袋,把艾叶、菖蒲、茶叶、米、薰衣草、花籽等包在里面,穿上挂线,挂在胸前、车里、卧室等地,香气扑鼻,还可驱蚊。

中药香囊源自中医里的“衣冠疗法”。古人佩戴香囊风俗日盛,人们把阴干的香草盛在精美的丝袋里,既有幽幽香味,又可以当作日常装饰。白居易曾文:“拂胸轻粉絮,暖手小香囊”,即把一个小香球系在袖口内,吊在腕下,时时有缕缕芬香从罗袖掩笼的皓腕处偷弥悄溢,旖旎撩人。材质上有各种材料,布的、玉雕的、金属镂空的,形状上也形态各异。转眼现代,香囊已经变成了我们常说的香包,功能性也变得更加多样化。

衢江区中医院已经连续几年推出“继洲香囊”,今年也不例外。

1. 中药组成:丁香、藿香、佩兰、艾叶、肉桂、苍术、石菖蒲、白芷。
2. 功效和作用:驱除蚊虫,提神醒脑,舒缓压力,净化空气等。
3. 佩戴位置:香囊可以挂在身上,如颈部、手腕、腰间等,也可以放在室内,如床头、衣柜、书房等。

### 香囊佩戴注意事项:

1. 孕妇及对含有中药成分过敏者不建议使用。
2. 谨慎食用,尤其婴幼儿易抓舔香囊,注意避免香囊入口。
3. 香囊的香气一般维持一两个月,气味减弱各种功效也会降低,这时候应该及时更换药粉。
4. 使用香囊时应注意防水、防潮。

区中医院

## 传统茶食



邵秀清 摄

作为面制品的茶食也是衢江人过端午少不了的一味传统食物。

茶食的制作也很讲究,面粉展皮后,切成小片,剪出花样,再放油里炸成金黄色。成品香脆可口,可存放至农忙季节当点心,也可用青辣椒炒成下酒的小菜。

## 驱虫辟邪



邵秀清 摄

在端午节,家家都会洒扫庭除,以菖蒲、艾条插于门眉,悬于堂中。艾叶、菖蒲的茎、叶都含有挥发性芳香油,能产生奇特芳香,可驱蚊蝇、虫蚁,净化空气。

因端午节时值初夏,多雨潮湿,病菌容易滋生,为了消除病菌、霉味,人们也常常会在背阴潮湿的地方以及鼠洞虫穴边撒石灰,门口用石灰画弓箭、大刀、宝剑,用于避邪。