

多彩卵袋

□杨国华

儿时过重五节,除了吃粽子,父亲在白酒中放少许雄黄,给我们的额头、手心、肚脐眼涂上雄黄酒之外,母亲必定给我们每个人煮一个鸡蛋,装在多彩卵袋里,挂在胸前。

多彩卵袋是母亲灵巧的双手编织出来的。她坐在老屋的窗口下,用织毛线衣剩下的各种色彩的线头,五根一束,自底部束扎,系在窗框上,光阴在她身上缓缓流淌,灵巧的手指在不停地舞动,向上相互打结成网,到了顶端慢慢收口,装上鸡蛋,拉紧即可。

聪颖心细的母亲,设想在每一节都能套上一小截细细的塑料管,卵袋就会更美观结实,可那时生活物资缺乏,乡村里根本买不到细细的塑料管。母亲就与父亲商量,想办法去弄些来。

这可难不倒当教师的父亲,他找来旧的细电线,抽出铜芯,剪成等长的小段,于是母亲就可在织卵袋时在每一节之间套上塑料管了。可是电线塑料管只有红、绿两种颜色,母亲想有多彩的塑料管,让卵袋更加漂亮。于是父亲拿了爷爷做纸扎用的油彩,把塑料管涂抹得五彩

缤纷,这可让母亲喜欢坏了,她终于编织出了色彩斑斓的卵袋。

卵袋因为有了多彩塑料管的支撑,显得无与伦比的美观,且厚重结实。有了这样的卵袋搭配,“重五卵”就变得多彩艳丽、熠熠生辉了。小小的我们兄妹三人神气十足,晃荡着胸前的“重五卵”,迷倒了好多人。妹妹走到老街上,不时有人拦下她,拉过胸前的卵袋,歪着头仔细观摩,啧啧赞叹,想学着做这样的卵袋。

小伙伴们聚在一起要撞蛋,我如何也不把蛋拿出来碰撞。因为鸡蛋万一给撞破,就得把它吃了,那这年的重五节就再也无法在胸前挂这多彩的卵袋,须待来年。这哪里舍得啊。

来年的重五节还没到来,于是就有邻居替母亲出主意:何不多做一些卵袋拿到老街上去卖,赚一笔小钱。母亲与父亲商量,觉得这个办法很好,一家人靠父亲微薄的工资度日,如有一笔额外的收入,岂不高兴?可父亲犯愁了:那么多的细小旧电线要到哪儿收集呢?爷爷得知

后,摸一摸光滑的脑袋,捋了捋长长的胡子,乐哈哈说道,这可有什么难啊,我可以弄到比电线塑料管更好的管子,这事我帮你们解决。母亲到供销社买来各种色彩的纱线,就等着爷爷的管子。可爷爷卖着关子说,不急,要等天晴了才行呢。那些日子刚好是梅雨天气,但我们知道爷爷一定有办法,只等着天气放晴。

天空终于展开笑脸,阳光斜进了家门,母亲叫我去催爷爷做管子。爷爷从道坛的麦秸堆抽出些细小结实的麦秆,用剪刀剪成一公分左右的管子,然后放在不同颜色的油彩里渗泡,放在太阳底下晒干,各种色彩的管子散发出亮丽鲜艳的光彩,母亲看到后笑逐颜开。

于是母亲每天坐在屋檐下,前面倒放着竹椅子,将一束五根长约一尺、颜色不同的纱线扎紧底部,系在竹椅子靠背上,每一个网节的丝线里再套上五颜六色的麦秆管子,底部还要束上十多根五公分左右的五彩丝线,可在胸前轻盈飘动。爷爷做的麦秆管子可以取之不尽,母亲叫教书回家的父亲,还有我和妹妹

一起,帮她串起挂在脖子上那条线的麦秆管子,如彩色珍珠项链一般的贵气。

母亲做了两百多个多彩卵袋,重五之前的农历四月廿九,恰好是我们萧江老街一年一度的会市,从来没有摆摊卖过东西的母亲羞涩万分,叫上我帮忙,硬着头皮在老菜场附近摆了个摊子,挂出卵袋售卖,每个1毛钱。路过的左邻右舍,也帮母亲吆喝叫卖,不到半天时间,全部卖完了。

母亲虽然也没赚多少钱,可那一次的卖卵袋,成了母亲一辈子最美好的回忆。那个重五节,乡村里,老街上,不时飘过母亲编织的卵袋,我看到卵袋里的“重五卵”,特别的香甜,似乎散发着母亲温馨的气息。多彩卵袋成为我至今时而的思念。如今的重五,已经不再愁吃了,也不再给孩子们煮蛋挂卵袋。就是给他们煮蛋,也不一定爱吃,更没有相互撞蛋的游戏和乐趣。这一切也许只根植在我们的脑海里,成为挥之不去的记忆。

雄黄酒不是一种黄酒,而是将雄黄化入酒里,寓意辟邪驱毒。雄黄酒平时不常见,等到见识的那天,必定是端午了。

雄黄其实是一种毒物,又叫明雄、黄石、丹山,是从矿石中提炼出来的,以武都出产为佳。《抱朴子》云:“雄黄当得武都山中出者,纯而无杂,其赤如鸡冠,光明晔晔者,乃可用。”雄黄是什么味道?《神农本草经》说是味苦性平。记得儿时端午,祖母会抖出一小包雄黄粉末,化入白酒中,然后用食指蘸取,在我额头上写一个大大的“王”字,喃喃道“百毒不侵、胜过老虎”。于是我就欢天喜地玩去了,仿佛真有“山大王”附体的感觉了。

除了额头写“王”,雄黄酒也须喝一口,喝下去才算“内外兼修”,才能百毒可驱。但雄黄终究是有毒的,而且有股怪味,得知其神含量超标,便对雄黄酒敬而远之,生

怕以毒攻毒不成,反倒以身试毒伤了脏腑。但习俗文化的力量是强大的,每年端午化一小碗雄黄酒的习惯还是坚持了下来,不饮不食,只洒于厨房角落,寄望能够团灭嚣张的“小强”。毕竟古书上说,雄黄可以用做解毒剂、杀虫药,能克蛇蝎百虫,“善能杀百毒、辟百邪、制蛊毒,人佩之,入山林而虎狼伏,入川水而百毒避”,所言不虚。难怪白娘子在端午喝了许仙的雄黄酒后便显了形,我猜想那雄黄酒必定是以黄酒化之,遮掩其颜色,故而白娘子也难辨一二;倘若不是,那必定是白娘子十足恋爱脑,为了爱情

奋不顾身了。

农历五月初五,夏日已至,天气渐热,又将迎来梅雨时节,霉蒸难耐,正是蛇虫蜈蚣滋扰之时,因而民间除了“躲端午”还有“避五毒”习俗,而辨证的中医则更要以毒攻毒,以蝎子、毒蜂、蛇毒等用于药引或针灸。雄黄既然含有砒霜,自然属于“毒王”,端午驱毒,实为首选,破一破“恶月”的毒阵,也就安康可享了。中国最早的历书《夏小正》记载:“此日蓄药,以蠲除毒气”,大抵也是指出了毒能治毒的妙用,这实

在是古人相生相克的妙法。

祖母生前曾患中风,服用中药治疗,我从药包中发现蝎子、蜈蚣等干毒虫,不免惊惧于中医用药之神奇,不过与鲁迅先生记述的奇怪药引如“成对原配的蟋蟀、冬天的芦根、经霜三年的甘蔗、结了子的平地木”相比,已是正经了许多。雄黄确也没有用到,医家对毒性巨大的药物终究抱有几许忌惮,倒是那些古代方士为了升仙不老而以雄黄炼丹,确是有些不怕死就作死的无畏了,这已是端午以外的事了,不提也罢。

今年端午,也许不会再有雄黄酒,仿佛额头书“王”的岁月已经走远,封存成一段记忆。而雄黄酒虽以家乡黄酒取代,确也算一黄,也能张正气壮胆色驱秽毒,何须雄黄哉。

雄黄酒

□钱科峰

在灰汤里浸泡3小时以上,提出来煮熟,这样煮出的粽子会有特别的味道。

糯米和灰汤一打仗,就会逐步转为诱人的黄色。而灰汤粽里含有丰富的碳酸钾,碳酸钾溶于水后呈碱性,与糯米起化学反应,更加软糯可口,可解油腻、助消化。这种制作方法在全国粽子家族中是独具一格的。

还记得外婆到塘河边一张张刷箬叶,还要用毛巾把两面擦洗得干干净净,这就是包粽子的棕箬。棕桐的叶子晒干,撕成合适的宽度,就是棕桐绳。馅料准备是最麻烦的。加了豆沙馅和五花肉,粽子身份就

不一样了,外婆都要弄好长时间。

外婆先把两张叶子首尾对齐,这样会包得牢些,米也不会漏出来,再从中间弯过去做成圆锥形,接着放三分之一左右的米,再放馅,接着再放米,然后左手托住底部,抖几下使空隙填满。接着把上面的叶子弯过来刚好把所有的米粒包住,这里有一个技巧——叶子弯过来也有一个角,要用大拇指压住,做挺,否则包起来容易脱出,要使劲地敲,用绳子扎紧。为区别不同的馅料包,可以在棕绳上做文章。五个一组的是肉粽,十个一组的是豆沙粽。

粽子可以下锅了,烧的时候会

闻到一阵阵灰汤香韵,要煮两个小时才会软糯,蓝色的火苗舔着锅底,这时一般已是晚上掌灯时分,我们都围炉翘首以待,妈妈会劝我们先回家,第二天再来外婆家吃。第二天起床第一件事就是急着央求妈妈带我们到外婆家吃粽子。热腾腾的粽子出锅了,亮晶晶的黄色,吃得满手满脸都是腻腻的糯米粒。吃不完的,妈妈带回家,把粽子高高地晾起来慢慢地吃。

灰汤粽是勤劳的温州老一辈人的智慧,也唤醒了我儿时的记忆——端午吃古法制作的灰汤粽,那是最有滋味的记忆。

灰汤粽

□陈中

端午节前,亲家母从瑞安给我们送来几十个粽子,女儿爷爷奶奶外公外婆也送了些来,都是双数。甜的蜜枣粽,扎红色的“辫子”,扎蓝“辫子”的是肉粽,都是正宗的灰汤粽。

《齐民要术》中,有《风土记》这一段文字的注:“俗,先以二节日,用菰叶裹黍米,以淳浓灰汁煮之,令烂熟。于五月五日,夏至啖之。”灰汤粽离不开灰汤。草木灰用早稻的秆烧成,淋水,纱布过滤后叫灰汤,是一种天然碱。糯米包好的粽子要先