

包粽子是温馨的弄堂风情,大妈们围坐在天井里,从铅桶里抽出两三片粽叶,并排兜拢,抓一把米,塞一块肉,牙齿咬住麻绳一头,以绕指柔将粽子扎紧,还不耽说笑说笑,这场景永远铭刻在我们这一代人的记忆里。下一代再下一代,他们如果想引爆“碳水炸弹”的话,就在网上下单。

中国人讲究不时不食,进入后工业时代,物质大大丰富,青团、粽子、月饼、汤团、八宝饭,一年四季随便吃,站在雪山上身穿羽绒服高举冰淇淋的话,拍成小视频就稳赚流量啦。不过,在珍惜手作的当下,我还是要想粽子说几句。

粽子穿越时空而来,有多种形态、多种味道,还有美丽的传说,介子推、伍子胥、曹娥小姐姐,都与粽子发生关联,纪念屈原的理由最硬。小黄鸭不也在短视频里说了嘛:屈原比

甜咸粽子包人情

沈嘉祿

其他诗人更伟大,有了他,我们才能吃上粽子。

“五月五日,为屈原投汨罗,人伤其死,并将舟楫拯之,因以为俗。”这是《荆楚岁时记》里说的。早在汉代,人们就将五彩丝线包裹的粽子投入江内祭祀屈原。闻一多还认为,这是崇拜龙图腾的华夏民族特有的祭祖形式。官家、专家一再加持,使粽子成为华夏民俗和稻作文明的形象代言。

据说乾隆皇帝是个粽子控,有一年端午他叫御膳房做了一大批粽子,在供桌上堆成一座小山。善拍马屁者数了一下,有1276个。他一个人肚量有限,胡须一捻分赏后宫、内侍和大臣,皇恩浩荡,一场毛毛雨。

小时候不知道御膳房是怎么回事,只对大人包

粽子感兴趣,趁机抽几张粽叶(一定要芦苇叶而不是箬竹叶),卷成哨子,边走边吹,声音清冽尖锐。如果五六个小伙伴一起发飙,此伏彼起,杂乱无章,弄堂里就热闹了。邻家小哥哥做成大号的,声音洪亮,传播更远,恍然有小螺号哒哒吹的意思啦。

我妈妈是包粽子高手,枕头粽、三角粽、小脚粽都不在话下,再窄再短的粽叶也能拼得严丝合缝。她包的粽子摔不破,煮不散,吃起来特别香。忙里偷闲,还会包几只袖珍粽子,穿作一串小铃铛,煮熟后供我玩。后来我也学会了包三角粽和枕头粽,但小脚粽一直没学会。小脚粽因形似旧时妇女的小脚而得名,不用绳子,全靠粽叶巧妙穿插,苏北女人专擅此法,坚实挺拔。

一般来说,枕头粽是肉粽。肉粽的品质取决于鲜肉,我妈妈选带皮的五花肉,切两指宽的长条,在加了黄酒的酱油里浸四五个小时,糯米也用浸肉剩余的酱油拌匀。肥肉瘦肉五五开,口感肥腴,米粒润滑。我不喜欢蛋黄肉粽。

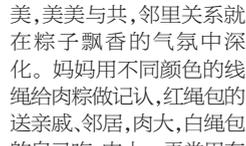
三角粽是甜食,有豆沙粽、赤豆粽、红枣粽、栗子蜜枣粽等。我喜欢吃赤豆粽,赤豆略硬味道更香,白米受到赤豆的晕染,美丽如瓷器中的釉里红。豆板粽吃的是时令,新鲜蚕豆剥皮去壳,与糯米拌匀,少放一点盐以增加黏性,剥开后有豆香,蘸糖吃别具风味。前客堂老李,正宗老克勒,吃肉粽蘸绵白糖,据说输蜜汁火方。邻家小妹冷吃白米粽,用牛排刀切作四五片,

玫瑰酱一浇,配一杯清咖,小资情调。碱水粽是宁波阿娘的专利,用晒干的毛笋壳代替粽叶,毛笋壳布满黑色圆点,像老扇骨上的梅鹿、凤眼,古典即时尚的。在碱水的作用下,糯米色呈微黄,煮熟后接近半透明,像块老蜜蜡。碱水粽经得起放,淡吃更有味,蘸糖被阿娘视为浪费。高濂在《遵生八笺》中说:凡煮粽子,一定要用稻柴灰淋汁煮,也有用少量石灰煮的,可保持粽叶的青绿色泽和特殊清香。在有些地方也叫“灰水粽”。

汕头的烹饪大师老钟叔送我双色粽球,半甜半咸。甜有红枣、莲心、栗子、桂圆肉,咸有火腿、腊肠、香菇、虾干、鲍鱼、咸蛋黄。泾渭分明,互不串味。朋友唐老师送我一只广西金字塔粽子,糯米中加了绿豆、赤豆、芸豆、鹰嘴豆、栗子、枣子、薏米仁及腊肉、香菇和虾干,粽子界的航母,吃了三天!

上海弄堂人家包粽子,要分送左邻右舍,所以一包就是上百只。当然,明后天也会收到邻居家的粽子,各美其美,美美与共,邻里关系就在粽子飘香的气氛中深化。妈妈用不同颜色的线绳给肉粽做标记,红绳包的送亲戚、邻居,肉白绳包的自己吃,肉小。弄堂里有一个孤老头,歪嘴,好酒,脾气怪,常常出口伤人,端午前几日在弄堂里转悠,见人他就拣好听的。他知道再过几天就会收到邻居送来的粽子,世故人情,得有个铺垫啊。

妈妈将包粽子的技术传给我妻子,她的手势也蛮登样,搬出老房子后偶尔也会包二三十斤,自己吃再分送亲戚、邻居。我退休后“三高”,医生关照:



“管住嘴,迈开腿。”于是一只粽子两个人吃,骗骗嘴巴。在此形势下,包粽子就属于顶风作案了。十年前认识了一位粽子达人黄姐,她在延安东路一条弄堂的三层楼开了一家作坊,先生负责采购和送货。大肉粽是她家的拳头产品,糯米选安徽吴祥的,猪肉选浙江金华的,粽叶也从福建采购,煮后碧绿生青。五花肉切块,用糖抽腌渍48小时,加白糖拌匀,一只粽子塞进五六块肉,足足100克,保证每一口都能吃到肉,虽然有点小贵,但吃过的人都说好。后来旧区改造,他们搬到金陵东路,几年后金陵东路要搞大项目,我与他们就失联了。

去年端午前,伟俊兄送我十只大肉粽,吃了一口眼睛发亮:这不是黄姐的粽子吗?正是,伟俊也是黄姐的拥趸,忠诚度更高,一路追着吃。从他口中得知,黄姐后来借了老城厢一处动迁后空出的房子,继续她的粽子大业,再请几个大妈帮

回乡游玩,山里瀑布青石前爬过一只肥大的青螳螂,所向披靡,无有恐惧,远离颠倒梦想。树叶哗然作响,青螳螂举足迎风,凛然如侠客持刀,又英武又轻隼。螳螂的相貌俊俏,俏在英武气,徘徊俯仰,姿容颀佳,刚且媚,刚似铁笔,媚若银钩。绿螳螂一身草绿色,灰螳螂如淡墨痕。还有一种螳螂墨头绿身,颜色和脉纹都很美,在山里见过数次,自青石坯上徐徐爬过,不卑不亢,不慌不忙,有士气。

知堂文章说废名之貌奇古,其额如螳螂,许多人读了不知所云。螳螂头上宽下尖呈倒三角,像废名的发尖。知堂作文多奇笔,语气又极平淡,风平浪静里石破天惊,这是修养也是秉性。螳螂之貌亦奇古,身长腿瘦有老吏气,偶尔又轻飘飘似少年。螳螂头不大,可以四面转动,生有长脚三只,其前足双折如刀,向下的面呈锯齿形,前伸高举时,有兵家行伍气。

螳螂前足是捕食利器,足起刀落,活物不得脱身,俯首啃食,须臾而净。螳螂耐性好,捕食时隐于叶底,由晨及暮,僵若泥塑木雕,猎物近身时,一跃而起,擒按于足下不得动也,方才从容食之。



夫,我见过一次。雌虫从雄虫的脑壳开始啃

工,仍然供不应求。几天后我摸进弯弯曲曲的小弄堂,黄姐和几个大妈忙着淘米,拌肉、包扎,满脸通红,热火朝天。刚出锅的粽子摊在架子上,电风扇呼呼地吹。老朋友近水楼台,让我买了四袋。黄姐捶着腰说:“都是老吃客,每年吵着要吃,我们想歇手也不行。”

今年端午节又要到了,挂艾草、佩香囊、赛龙舟、吃五黄——汪曾祺说他家乡还要吃“十二红”,反正“粽子节”的场景建设

越来越有诗意,也越来越吸引小朋友了。伟俊兄昨天送来十只黄姐的粽子,告诉我一个尴尬的消息:老房子动迁后不是断了煤气嘛,黄姐只好用罐装液化气。现在有关部门认为存在消防隐患,不让用,粽子就没法煮啦。“看,只能给我生粽子,回家自己煮。如果是一般锅子,要煮足六个小时,用压力锅也要三个小时。”我用压力锅如法炮制,熟是熟了,但总觉得缺了点味道。

有一种病,说大不大说小不小。大不危及生命,小造成误会影响感情。此病会遗传,据说中国五十人中就有一患者。

网名“杨妈妈”的我,不幸也得了这种病,值得安慰的是属轻型。我年轻时总说自己“眼睛瞎,像了外婆”;我阿姨碰到某些熟人会怪罪人家为啥不在该出现的地方现身,换了个地方,她如何判别谁是谁?我表哥上课走错一间教室,一直到下课都没弄懂,为啥学生面孔好像勿勿大对;我弟弟告诉同事们,楼上编辑室来了个新人,大家跑上去围观,结果是那女编辑换了个发型……杨妈妈是勿谈了,到浦东乡下吃喜酒,明明四个娘舅,我左数右数硬数出五个舅妈;同事的婚礼上,丈母娘换了套衣服,我说:“丈母娘的妹妹很漂亮呢。”那个联邦快递小伙子来团里一次又一次,于是,杨妈妈对同事宣布:联邦快递招聘的人真好,身材、长相一式一样,且全都戴眼镜,经常来团里的上级领导一直被杨妈妈认为是票贩子,直至半年后……哎,脸盲症……杨妈妈连团里的猫儿都不如啊,他们一年四季无论我穿什么戴什么,都能十分准确地认出我,齐刷刷地向我奔来。

所以,杨妈妈一般不看电影,也不看电视剧。男女角色只要换了套衣服,台词便对不上号,令我困惑无比。最最促狭的是酒店服务员、警察、城管、银行职员……只要穿上统一服装,杨妈妈傻眼了,怎么都长得这么像啊?

不要以为杨妈妈真这么弱智,其实她能轻而易举地认出来的人也不少,比如家人、老同学、老同事、老朋友、室内乐志愿者们、历届实习生们、945路卖票员……

还有一些人,只要在特定的地方出现,我肯定认得出。比如陈述文,长发、圆脸、大眼睛,黑衣服,来室内乐总是拎着个附件——长笛。李泽宇,瘦高个、小眼睛、黑西装、领结、小提琴,在后台拉啊拉。王砥,高个,在休息室有一搭没一搭地锯那低音提琴。不过这些人换了地点的话,老实说认识起来很有难度。

脸盲症坏处不少,昨天两个人聊得好好的,今天翻脸不认人,不知情者以为杨妈妈怪在木上。不过也有好处,讨厌的人可以置之不理,统统挂在毛病身上。

今天写这些,是让我的朋友们多多包涵,说不定哪天在路上商店里公交车上碰到,不要以为我搭架子,我不是木工,搭不来架子的。不过跟我打招呼请千万先自报家门。

杨朝婴

太平猴魁漂亮。

第一次见这么漂亮的茶,茶叶裹翠,根根茶叶有手指长。捻几根放在玻璃杯中。水冲下去,几枚叶子静卧杯底,几枚叶子袅浮在水中,挂在杯壁上,画一样美。叶子慢慢舒卷展开,像又活了一次。迎着阳光雨水晨风打开,慢慢充盈,饱满,生发,春天来了。轻轻一嗅,绿气萦在鼻尖。饮一口青碧,像把春天嚼在嘴里,再饮一口,林间清气氤氲在唇舌。

茶汤好看,像春天刚泛出的新绿,嫩嫩的绿透一点点黄,像心尖上那一抹,风一吹心旌摇曳。风吹不动痴心执念,痴是呆气,呆作一团春绿,满目皆是欢喜,春色荡漾啊!春来孔雀河水如酒绿。河对岸绿柳低回,鹅黄嫩绿的枝叶,拂动春风。

一杯春茶慰闲情。生活中有点闲情,日子就变得韵味悠长了。叶子在玻璃杯里复苏,伸个懒腰,舒展开来,慢慢盘旋,一点点沉入杯底。

一杯春茶,一室春色。春气溢在杯中,荡在心头。世人常说,君子之交淡如水,饮太平猴魁如遇君子,滋味清逸,如一阙如梦令。

春花绿野,时下海棠落花如雪。一株晚樱花枝繁茂,分明一树樱雪,让人痴醉。每从树下经过,心头一惊。肩上下下,樱花簌簌而下,纷纷扬扬,悠悠荡荡,悲壮、凄美、眩目。樱花在繁盛时凋落,倏忽悠美,落在盛极美在凋零。日本人崇尚“物哀”之美,把侘寂、物哀上升到美学并影响人们的审美。人类对情感的共性,激发相同的情思,物外之美引发精神契合,感同身受。一时,同情、哀伤、悲叹、赞颂、爱怜、怜惜等诸般情感在心头掠过。

茶沉杯底,厚厚一层,如茵在野,是春天的气象,太平猴魁气隐逸,有山野风气,让人想到《绿野仙踪》。当年令人痴迷的童话故事,情景历历在目,现今想起不过是时间的滋味,仙迹亦无可觅。还好杯中有绿气,绿上心头,让人记起英气勃勃的岁月。

茶是友人从南方寄来的。一杯茶下去,春天还在。据说这茶是太平猴魁中的极品。世间好物不易得,难得在珍贵,更难在珍贵心意。

清代才子袁枚(1716—1797),字子才,号简斋,浙江钱塘人。他天性聪颖,好读史书,少年时已负才名。乾隆四年,袁枚参加考试,试题是“贼得因风想玉珂”,袁枚诗中有“声疑来禁院,人似隔天关”,一考官认为不妥,幸得刑部尚书尹继善力挺,为其辩护,袁枚才得以高中进士,授翰林院庶吉士。

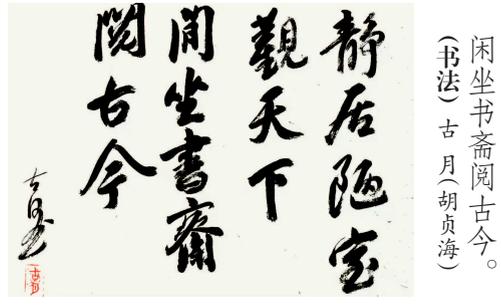
三年后,袁枚外放做官,先后任溧水、沭阳、江浦、江宁县令(七品),他为官清正不阿,明晰是非,大胆豁免赋税,又开仓救济贫苦百姓。当他离任溧水时,当地乡绅百姓与他含泪告别,并绣了一件由当地百姓共同签名的“万民衣”送给袁枚,代表了民众对他政绩的肯定。但袁枚不会周旋拍马,虽有政绩,仕途却不顺,因特立独行,屡遭小人非议。袁枚便有退出官场之念。乾隆十四年,其父逝,他就以养母为名辞官离任。

袁枚回想自己六年的县令生涯,觉得当官实在不好玩,就算步

步高升,当上一人之下、万人之上的首辅,也是过着上朝下朝、死板无趣的日子;在官场上还得处处小心,时时谨慎,稍不留神,遭人算计,仕途风险太大,自己又不能随心所欲。袁枚这么一想,就决定自己在南京小仓山造个园子过一种自由自在的隐居生活,此园取名“随园”。

那个“随园”的位置,有点来历,最早可追溯到明末吴应箕的“焦园”,后为曹雪芹祖父上园林,即江宁织造曹寅家族的“西园”,后为隋赫德的“隋园”。袁枚买下后,亲自规划设计,引进奇峰异石,建造亭台楼阁,器物乃檀梨文梓,玩物则晋帖唐碑,文具皆青田黄冻,还有商彝夏鼎,端砚古款,袁枚将其平生之所好,以及自己的心境、文境与性境都融化于园中的一山一石、一合一阁之内,故“随园”一落成,当时达官商贾、文人墨客纷纷慕名造访,以致门槛

被踩坏,年年要更换。造了这么精美的园林,袁枚原来那点积蓄早花光了,他当年做官又不会巧取豪夺,幸亏他有个善于经营的头脑,将随园附近的田地、山林、池塘租给十三户人家,租金不够,他就利用自己的诗名,卖文度日。袁枚自己写书,还印书、销书。此外就是授徒开课,不仅教授男弟子,还广收女弟子,以致收入颇丰。为了应付开销,袁枚搞了个《随园食单》,他本人不会做菜,但他有个好厨师王小余,他每想出一种菜肴,便令王小余制作,还让他吃遍江南,凡好吃的菜,一定要将烧菜的诀窍记下来,如法炮制。后来,王小余死了,袁枚十分伤心,写了一篇《厨者王小余传》。更让人意外的是,袁枚竟将随园的围墙拆了,并题诗示众:“放鹤去寻三岛客,任人来看四时花”,这让“随园”声名鹊起。名闻天下的“随园佳肴”又



袁枚之好

米舒

米舒

静居陋室观天下, 闲坐书斋阅古今. (书法) 古月(胡贞贞)

七夕会

去年端午前,伟俊兄送我十只大肉粽,吃了一口眼睛发亮:这不是黄姐的粽子吗?正是,伟俊也是黄姐的拥趸,忠诚度更高,一路追着吃。从他口中得知,黄姐后来借了老城厢一处动迁后空出的房子,继续她的粽子大业,再请几个大妈帮

脸盲症

有一种病,说大不大说小不小。大不危及生命,小造成误会影响感情。此病会遗传,据说中国五十人中就有一患者。

不要以为杨妈妈真这么弱智,其实她能轻而易举地认出来的人也不少,比如家人、老同学、老同事、老朋友、室内乐志愿者们、历届实习生们、945路卖票员……