

忆往昔

# 粽子的前世今生

袁山

“民以食为天”，在人类发展历史中，“食”始终贯穿其间。从饥不择食到追求精美，从简单果腹到崇尚饮食文化，无不打着进化的烙印。

试说粽子的“前世今生”：“南稻北麦（黍）”“黍不过长江”，现在的粽子最早被称为“角黍”，这就证明了黍的“出生地点”在黄河流域。古代的“角黍”，顾名思义，是由箬叶包裹黍而成。成书于北宋太平兴国八年十月的《太平御览》在说到“角黍”时，引用西晋周处《土风记》的说法：“俗以菰叶裹黍米，以淳浓灰汁煮之，令烂熟，于五月五日及夏至啖之。一名糗，一名角黍。”“糗”即“粽”的异体字。由此可以推断，“角黍”的“出生时间”应是先秦时期（公元前221年之前的夏、商、周时期），距今已有三四千年的历史。

那么，古时煮粽为什么要用“淳浓灰汁煮之”？这是因为“黍”不易煮至“烂熟”，需用碱性物质助熟。从食物制

作的方便情况来看，圆形、方形、片状、条状、汤状，以及依所盛器物，为几种基本的形态，而粽子却是一个扭曲的长方形，形似牛角——这恐怕也是“角黍”这一称谓的由来吧。

“角黍”为什么会有这种特别的形状？史料记载，自夏、商、周以来，祭祀礼制趋于完备，以牛羊豕为牺牲，三牲具备称为“太牢”。古代把盛食器具称为牢，其大者叫“太牢”或“大牢”。太牢盛牛羊豕三牲，成了祭祀礼制中的最高等级。不仅形式隆重，而且祭祀者要有诚敬之心。

但是，在生产力低下、社会财富有限的远古时代，频繁不断的祭祀活动，需要宰杀大量的耕牛，对于一般社会民众来说，是一种无法承受的负担。一种变通办法便产生了：用牛的典型象征——牛角的替代物来作为祭品，于是用植物叶子包裹黍米的食物就被做成牛角状来替代，这种替代物就被称为“角黍”。

虽然粽子成了神圣的祀神食品，然而千百年来祖先的饮食习俗和粽子本身所呈现的性质并未变化，因为它终究

是中华民族安身立命所依托的一种食物。因粽子所具有的神圣性、经济性，在各种祭祀场合人们开始将其作为祭祀物品。如祭祖、端午节祭“地腊”时，在纪念介子推、屈原、伍子胥、曹娥时，甚至越王勾践为复国训练水师时，都以粽子为祭品之一。

渐渐地，在各类节令欢娱之时也有了它的身影。江南一带，在清明、端午、夏至，人们都有食粽的习俗，尤其当粽子成为端午节的专有节令食品之后，它更成了中华民族传承饮食文化、凝聚民族精神的承载物。

仔细观察，至今井冈山山人包粽，全都是一张粽叶只包一个粽子，小小尖尖的一个，个个像黄牛角，而且全用“淳浓灰汁煮之”，真的如古代的“角黍”。一些身居深山的客家人还是习惯称粽子为“角黍”，“中秋食饼，端午食角”，这个小小的称呼足够佐证井冈山客家人在这个偏僻的山沟居住起码有上千年的历史，端午吃“角黍”起码也有上千年的历史。

老有所乐

## 追鱼三千里

王妙瑞

来凤鱼口味是重庆一绝。发小老邓在短视频里看中了它，要坐高铁行程3000多里，越过万水千山去品尝。

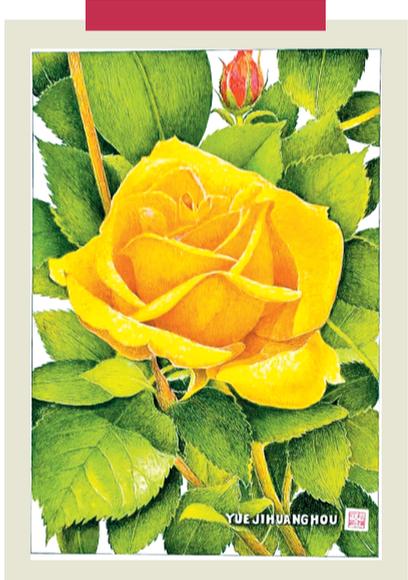
老邓绰号“鱿鱼”，喜欢吃鱼。沪上饭店的野生刀鱼、黄鱼等特色烧法，价钱再贵也年年吃。如果外地有好鱼一样去。他看到一个著名作家比喻渤海像女人一样温柔，便联想到鱼的肉质细腻鲜美。有一年9月逢大连开渔节，他飞过去尝鲜，果然名不虚传。来凤鱼的烹饪技艺在2016年列入了重庆非遗名录。巧的是此鱼所在地璧山区，正是当年我老部队的驻地。这下老邓非拉我一起同行，于是漫长的追鱼旅程开始了。

坐重庆地铁1号线到璧山约20来分钟，出站打的去来凤镇。清澈的小河穿镇而过，河边、路边的鱼馆不少。进了邓氏鱼馆入座，老板娘听说我们是从上海来吃鱼的，显得格外热情。鱼馆族人原籍福建，几百年前西迁来到这里，邓家三娘将麻辣鱼改良，使之口感更加独特。来凤鱼并非当地鱼种，而是选用草鱼、花鲢等肉质坚实的河鱼为食材，主要是调料来自本地、绿色生态，尤其是数百年的传承，大厨烹饪手艺非同一般。中午点了一条草鱼，花费100多元，晚上点一条江团要贵点。鱼一上桌，浓郁的本地风味扑鼻而来。用菜籽油与猪油双油爆香，快火焖烧的鱼片，入口嫩滑、先麻后辣、层次感强，吃得我满头大汗。老邓说不枉此行，在重庆吃了酸菜鱼、太安鱼，又在璧山吃了来凤鱼，把山城的三大名鱼吃全了。

小镇历史上是成渝古道上的驿站，相传明朝时有凤栖居在此故改名来凤。饭后在小镇逛街，老邓为弹丸之地竟然有高层住宅，河边有美轮美奂的婚纱摄影景区而惊叹。我是见过小镇“底片”的人，50多年前当地都是用泥土打坯造房，贫穷农民利用塑料化肥袋做成

短裤穿，此时也不由得感慨万千。离开来凤去璧山，老县城旧貌消失殆尽，新城区面目一新。璧山为巴渝名邑。千年前因山出白石、明润如玉，将璧山改名璧山。留下茅莱仙境、石泉凝脂等八处古景。名人云集璧山的足迹可寻。抗战时书画大家潘天寿曾任教璧山国立艺专，哲学大师熊十力也在璧山教学。当代著名画家罗中立是璧山人，他的油画《父亲》曾获全国美展金奖。与乔羽、黄霭并称“词坛三杰”的庄奴，晚年在璧山一家景色如画的福利院养老。

回沪途中，老邓拿着手机看短视频，发现黄河上游的酱焖黄河鲤鱼烹饪方法独特，但去一次行程5000里。我问他去不去？老邓说去啊，顺便看看青海湖。看来又要同行啦。



月季皇后（彩色钢笔画）  
陆锡民 作

快人快语

## 别把自助餐变“大肚赛”

侯宝良

很多人喜欢吃自助餐。但有时随吃随取、适量就餐的自助餐却演变成吃货的“大肚”比赛。

自助餐按个人食量自取食物吃饱为止，按理说不会产生像共餐那样过多的泔脚垃圾。而现实恰恰相反，它造成了餐饮中最大的浪费。关键“自助餐”的收费是闭口的，餐饮业按所有提供食物及服务的总成本除以假设人均，求高不求低的标准一次性收取费用。于是，食客常常以“肚量”为荣。

大家不妨去自助餐厅看看，有人专挑精贵食物吃，尤其者吃相难看先下手为强地豪取多盆不足为奇。这种暴饮暴食既过多消耗食物，又伤及自身，弄勿好极易造成急性肠胃炎或慢性“三高症”，完全有悖当下“体重管

理”行动计划。哪里是在享受人生，结果得不偿失。

点菜共餐现在都提倡“光盘行动”，适量点餐吃剩鼓励打包带回，现在浪费相对少许。而“自助餐”要讲究保质、保量，不能让最后的食客收拾残局。店家在控制总成本以内不断添加食物，但最后造成剩余食物还会不少，特别是难以保鲜或复制的食物。我倒蛮赞成广东早茶那样的“自助”小吃较为优雅。按每人实际消费计价，食客没有急吼吼地过多占有适可而止。店家也悠悠地以销定量，避免盲目从事产生各种浪费，不失为是优雅进餐。

国人众多，即使一丁点的浪费，积少成多就非常惊人了。并非危言耸听，古人早就说过“历览前贤国与家，成由勤俭破由奢”呀。

叶振环

## 五月漫忆

五月潮水漫过崇明岛的芦苇荡，我蹲在江堤上搓洗着沾满泥土的手掌。退休第十一个年头，菜畦里的辣椒苗已经蹿出三寸高，倒是和当年在旅顺军港种的海带一样泼辣。江风掠过耳际，恍然又是当年海雾中悠长的雾笛声。

五十五年前的五月，我总在天刚拂晓时醒来。旅顺口军港的雾季漫长的像永夜，值班室铁皮屋顶整夜响着细密的雨脚。搪瓷缸里隔夜的茉莉花茶早已冷透，我裹着军大衣推开码头铁门，潮湿的盐粒就簌簌地往脖子里钻。那会儿军舰桅杆上的信号灯还亮着，像一串悬在雾里的萤火虫。年轻水兵哈着白气跑过跳板时，甲板总会发出轻微的震颤，这震颤穿过层层钢板，最后化作我登记簿上跳动的笔尖。

后来转业到警营，五月又换了副面孔。训练场边的槐花簌簌地落满肩章，出警时摩托车后视镜里总映着泡桐树的紫云。记得有年五月暴雨，老张在积水里泡了整夜地蹲守取证的现场，第二天关节炎发作得像生锈的铰链。我们笑他该去申请个人天气预报专利，他反手把结案报告拍在我桌上，纸页间还夹着半朵被雨水洒开的玉兰。

如今在崇明岛的菜园里，我倒是学会了看云识天气。退休那年栽下的香樟树已经能遮荫，树根处还埋着当年从警营带来的搪瓷杯——杯底那道裂纹，是某次抓捕案犯时磕在水泥台上的纪念。清晨给黄瓜搭架时，常能看见江鸥掠过刚翻新的泥土，它们翅膀扇动的频率，竟和当年步话机里的电流声莫名相似。

前日出游至东滩湿地，遇见几个写生的年轻人。他们调色板上的青灰让我想起旅顺港的晨雾，那抹黛色又像极了警服的领口。有个姑娘在画布上点染的橙红，恰似五十五年前军港落日熔在海面的金箔。我站在芦苇丛后静静看着，直到暮色将他们的影晕成水墨，才惊觉西天已铺满鲑鱼色的云霞。

菜畦边的竹椅上常搁着老花镜和小收音机，沙沙声里偶尔传来货轮的汽笛。这让我想起最后一次海上巡逻：那天能见度不足百米，声呐屏上的光点格外清晰，像洒在夜幕里的星子。如今退休生活恰似退潮后的滩涂，看似平静的泥沼下，仍能摸到当年深嵌在掌纹里的贝壳残片。

昨夜骤雨敲窗，竟梦回警营值班室。铁皮柜上的搪瓷脸盆接住漏雨，叮咚声与墙上挂钟的滴答声交织成奇异的韵律。老张的藤椅还在墙角摇晃，扶手上他总爱别的那支钢笔，笔帽的反光在黑暗里明明灭灭。惊醒时檐角仍在滴水，月光把菜园里的瓜架投影成纵横的经纬，恍惚间又见当年巡逻路线图上交错的红色标记。

晨起发现江堤外的芦苇新抽了穗，青翠的芦叶在风里起起落落，像极了五十五年前重大节日时军港里一艘艘军舰挂满旗。潮水正悄悄漫上来，吞没我留在滩涂上的脚印，却把更深的印记留在年轮般的贝壳纹路里。五月的阳光穿过香樟叶隙，在我手背的老年斑上跳动，竟与昔日军港探照灯扫过甲板的光斑别无二致。