



连续十五年 相约包粽子

今天是端午节,本报记者为您讲述市民“粽情”故事,品味传统文化魅力

粽是安康,粽是快乐,粽情端午……在中国传统节日端午节,市民一起包粽子、品粽子、话情谊,感受浓浓的端午氛围。

昨日,记者采访我市文史专家和市民,为您讲述厦门端午习俗和市民包粽子的故事,一起品味中国传统文化的魅力。

记者 戴懿 林晓云 龚小莞 彭菲
实习生 赵睿洁

习俗

厦门端午节也叫女儿节

农历五月初五是中国传统节日端午节,因地域不同,厦门的端午节具有浓郁的本土特色。厦门市闽南文化研究会副会长吴伟栋说,端午节少不了包粽子,但厦门包粽子不单是纪念屈原,还是古老民间传统的延续。过去端午节女儿回娘家,家中自己做粽子,有肉粽、甜粽等,所以厦门的端午节也叫作女儿节,民间传说和民间风俗习惯相结合。端午节还被称作诗人节,过去厦门的一些文人会聚在一起举办诗会,吟诵诗词。厦门的特色端午民俗还有水上活动“掠鸭”,这是一种考验人们体力、毅力和技巧的民间体育竞赛。

福建省闽南文化研究会荣誉指导、文史专家彭一万说,端午节这天正午时分(午间十一点到一点),闽南民间还有一种炒“午时盐”的习俗。据介绍,先要备好各种炒盐材料,包含食盐、生姜、风葱、薄荷等。炒午时盐要在露天,太阳照射下来,将备好的材料一一放入锅中,再把锅放在烧纸钱的金桶中,焚烧纸钱,开始翻炒,炒至金黄色,冷却后装入干燥瓶中。老厦门人如果遇上痢疾腹泻或夏天中暑,都会用“午时盐”泡水喝,其实就是炒过的盐巴具有消炎作用。



■郭梅华(右)教孙女包粽子。郭娴琳摄



■昨日,中华街道文安社区与中山路龙威台青就业创业基地、两岸新福徽家等联合举办“端午粽飘香·睦邻文安”活动,社区居民、台胞台商一起包粽子,共庆端午佳节。

刘东华 摄

1 一起包粽子一起吃晚饭 10多年不间断

昨日,龙山桥社区的居民黄飞艳带着孩子来到了邻居戴宝琴家,两家人一起包粽子一起吃晚饭,享受着家长里短的温馨。这样的场景已经持续了15年。黄飞艳说:“我们亲如一家,宝琴阿姨让我感受到了家人的温暖,也用她的巧手让我吃到各种不同味道的粽子。其实,每一个传统节日,都是两家人一起过。”

戴宝琴是地道的闽南人,特别注重传统节日,每年端午节都要包粽子。黄飞艳是湖南妹子,2008年来到厦门,和戴宝琴成了邻居。黄飞艳说:“在老家,我只吃过碱粽。宝琴阿姨很关心我们,有好吃的都会送给我们吃。端午也带着我们一起包粽子。”

每年两家人都要一起逛市场买包粽子的材料,所有的费用两家均摊。戴宝琴家锅碗瓢盆齐全,每年都是在她家包粽子。洗粽叶、炒料、泡米

大都是戴宝琴包办。她的女儿和黄飞艳就给她打下手,两家人的孩子也一起学习包粽子,三代人其乐融融。卤肉粽、红豆甜粽、碱粽……戴宝琴包的粽子种类特别多,这也让黄飞艳品味到“原来粽子可以有这么多口味,这么好吃”。

包完粽子,戴宝琴把粽子煮熟了再让黄飞艳带回家。

挂艾草、做香囊……在戴宝琴的影响下,黄飞艳也学会了很很多闽南的端午习俗。

黄飞艳告诉记者,她的孩子和戴宝琴的孙子、孙女年纪差不多大,自己家中没有老人帮忙,戴宝琴还帮着接送孩子,照顾孩子。“她把我孩子当作自己孙子、孙女一样照顾。我儿子上火,她就会准备降火茶。端午节后我儿子就要中考,我们两家人约好了要一起为他送考,为他加油!”



■戴宝琴(右一)、黄飞艳(右二)和邻居一起包粽子。戴懿摄

2 年年给子女家送粽子 还寄给上大学的女儿

“这粽子里是妈妈满满的爱。当看到我们收到粽子的开心,妈妈也很有成就感。我们要守护这份爱和妈妈的这份满足。”开元街道居民郭娴琳说,每到端午节,妈妈总会为她 and 兄弟姐妹们送来粽子。

郭娴琳的妈妈郭梅华是一位勤劳爱家的闽南女性。“每到端午节,家人都要包粽子,这样的习惯从外婆到妈妈,又延续到了自己。”郭娴琳说,不论是外婆还是妈妈,都记得每

个人不同的口味和喜好。外婆知道舅舅不喜欢吃肥肉,所以舅舅的那份粽子包的是排骨。年轻人爱吃咸蛋黄,妈妈就在粽子里加了咸蛋黄。大姐的女儿喜欢吃海蛎,他们家的那份粽子海蛎就特别多。

昨天中午,郭梅华教孙女包粽子。粽叶要选干粽叶,加入各种料、包好、折好再绑起来,手把手地指导。大孙女在四川上大学,她便把粽子煮熟再真空包装好寄到四川,让孙女也能吃到家乡的味道。

3 “茶王”的订制粽子 粽香里飘着茶香

每年端午节前,曾在本报主办的两岸斗茶茶王争霸赛中多次获得“茶王”称号的著名茶企芸茗茶叶负责人杨艳兰,都要为包粽子忙上好几天。她包的粽子,有大不同,不仅用好茶叶去煮鹌鹑蛋,煮粽子用的也是茶叶水,比如往年试过岩茶,今年则用白茶加一点酱油当作水底去煮。

其实每年包粽子的起因都是“应邀订制”。每年端午,就有不少人提醒她包粽子,说外面的粽子不好吃,就她的粽子好吃。

杨艳兰准备的粽子,配方里少不了卤好的肉、海蛎干、干贝、香菇、板栗、鹌鹑蛋、笋干、花生等,其中鹌鹑蛋一直很受欢迎。“用茶叶煮的鹌鹑蛋,今年大家还要求用铁观音煮鹌鹑蛋试试看。也用白茶煮过,口味不同。”她说,朋友们经常脑洞大开,围绕用茶怎么让粽子更好吃而出谋划策。也是因为大家建议,她才会什么茶都用来试一试。

“大家喜欢,我就会去做。看到大家开心,我就觉得很幸福。”杨艳兰说。

4 第一次亲手包粽子 有趣又有仪式感

这个端午节前夕,家住仙阁里的小黄一家第一次尝试自己包粽子。买来的2斤糯米,配上五花肉、香菇、芋头、干贝等众多配料,最后包成了20多个粽子。

“90后”小黄平时就是美食爱好者,会烤蛋糕、做小龙虾,唯独从来没有包过粽子。她说:“以前端午节都是外婆亲手包粽子,现在外婆已经80岁,身体不如从前,很难再包粽子了。所以今年我们自己动手。”

小黄的妈妈说,一斤糯米差不多包10个粽子,第一次尝试也不敢多做,她只买了两斤糯米。真正包粽子的时间也就1个多小时,但前期准备工作挺多——粽叶要泡、五花肉要提前红烧、糯米要先炒……

即便从前数次看过外婆包粽子,事先又在网上找了好几版教程,但实践起来并不容易。“第一步要把粽叶折成一个漏斗状,这非常关键,直接决定成败。”小黄指着大小不一的粽子,笑着对记者说:“我妈妈包的最像样,个头大又饱满。我包的个头小,棱角不太好看,主要是粽叶裹得不够紧。我爸爸包的就不用说,包了两个被大家嫌弃,他就把粽叶解开,把馅又倒出来,让我妈妈返工。”前后忙活了大半天,小黄体会到了外婆从前的辛苦,同时又觉得趣味浓浓,过端午的仪式感满满。