

民俗文化

端午祭龙品粽子

○陈慈林 文/摄



八旬老人声情并茂读祭文。

又到一年端午节,与端午节密切相关的赛(祭)龙舟和吃粽子,都与纪念忧国忧民的屈原有关。楚国大臣屈原因忠而见谗,愤而自沉汨罗江,成为老百姓追念的爱国诗人。为了不使屈原遗体被鱼所食,人们刻木为龙舟,驰骋于江面,震慑

水族不伤屈原;又用箬叶裹上米饭抛入江中喂鱼,此为粽子雏形,千百年来遂成民俗。

江南名城嘉兴前些年曾举办“端午民俗文化节”,我有幸应邀体验祭龙、观龙舟赛、品尝粽子等民俗活动……

是日上午,各界代表数百人,按照民俗在南湖之滨的壕股塔院举行祭龙仪式,这是民俗文化节的重头戏。还不到7时,祭祀现场已人头攒动,除参加祭龙的各界代表,还有各路媒体记者和参加摄影比赛的摄影师。场地狭窄,为安全计,主办方紧急宣布,7时10分起停止媒体和摄影师入内:……

7时30分,几十面彩幡前导,8只威风锣鼓紧随其后,隆隆鼓声中,4名男子护送金光灿灿的“龙首”,在记者和摄影师们的“长枪短炮”前拦下截下隆重登上祭坛。龙首前的大红金丝绒布上摆放着粽子、桃子、苹果、橘子、梨等时鲜供品。

100多名各界人士人手三炷香,肃立于祭台前。8时08分,一声“良辰吉时到、祭祀开始”,威风锣鼓连响九通,全场人员肃穆伫立。锣鼓甫停,主祭者在前,各界代表随后,向龙首进香、献花,在“拜、兴,再拜,再兴,三拜,三兴”的赞礼声中,参加祭祀的代表行三鞠躬礼。

礼毕,来自嘉善县的民间老艺人沈煌荣宣读祭文。年逾八旬的沈

老先生用丹田之力,以抑扬顿挫的吴语,把半文半白的祭文宣读得声情并茂。这边厢祭文宣读正值高潮,那边厢,上百架照相机瞄准沈老先生。彼时尚无航拍机,几十名摄影师各使“绝招”显神通:有人踮着脚尖、单手高擎相机,凭感觉“盲拍”;有人将相机固定在2米多高的独脚架上、举过人群头顶狂拍;有人爬上2米高的自备登高梯,颇具鹤立鸡群风范……

8时28分,在锣鼓和鞭炮声中,彩幡簇拥着“龙首”离场,安装在龙舫上,直驰南湖会景园。9时整,嘉宾用朱笔为龙首“点睛”后,全国大学生龙舟锦标赛鸣枪,数十艘龙舟竞相驰骋,激起南湖朵朵浪花。

端午自然要吃粽子,嘉兴粽子沉淀了深厚的文化底蕴。上世纪30年代,嘉兴人冯昌年、朱庆堂和兰溪人张锦泉,分别在嘉兴老城张家弄先后开设了三家以“五芳斋”为后缀名的粽子店:“顶顶真真老五芳斋”、“庆记五芳斋”、“真真老五芳斋”。

三家粽子店虽都以五芳斋为后缀名,其实五芳斋起初并非粽子品

牌,更非嘉兴人首创。传说清道光年间,吴县有一沈老板,在齐门外开了一家甜食铺,以玫瑰、桂花、莲心、薄荷、芝麻等5种江南人爱吃的东西作原料,制作桂圆子、赤豆糖粥酥豆、莲心羹、冰雪酥、玫瑰糕等甜食小吃。沈老板膝下无子,却生了5个女儿,分别起名玫芳、桂芳、莲芳、荷芳和芝芳,恰好和店里常用的原料在字面上偶合,街坊邻居就戏称其店为“五芳斋”。颇具品牌意识的沈老板,就将店铺取名“五芳斋”。民国初年五芳斋传入嘉兴后,方被“移植”为粽子品牌。

近百年来,嘉兴粽子闻名遐迩。几年前,一款干菜鲜肉粽在全国粽子大奖赛上,以创新配方、独特口味,荣获金奖,成为国内粽子行业的一匹“黑马”,被商业部评为质量放心产品。

近年来,嘉兴人更是把粽子文化做到极致,分别开发了大肉粽、豆沙粽、干菜肉粽、素粽、蛋黄肉粽、栗子肉粽、火腿肉粽、凤鹅粽、排骨粽、腐乳肉粽等数十个品种。

往事如歌

野胡葱

○朱敏江

去乡下桃园游玩,主人为我们准备了丰盛的山里菜,桌子摆在几棵桃树间,天高地阔别有一番风趣。为了提鲜,女主人还特意去采了野胡葱,野胡葱炒鸡蛋端上来,整个桃园都被馋人的香气所包围。

野胡葱不但可以入菜,还可以入药,这我很小的时候就知道。

村外溪滩边的石坝,是通往镇里最近的一条小径,当然也就成了我们上下学的首选之路。大坝外边长满了各种知名或不知名的植物,走在坝体上就像走进了一座小型的博览园。在众多的植物中,野胡葱个子不算高,隐藏在蒿草和芒秆等蓬草类植物中,很不起眼。虽然不是木本茎,但就是这一根根柔嫩的草本茎,也啦啦啦啦起了笔直的脊梁。

镇上有一家药材收购点,每天上下学我都会经过。收购点的门前挂着一张牌子,上面标着各种药材的名称和收购价格,我发现其中居然有野胡葱。看到野胡葱这三个字,我的小脑袋顿时就活络开了:野胡葱,石坝边上不就有吗?我何不去采集一些来卖呢?

第一天由于没带工具,结果手都削脱皮了也没挖到几个块茎。第二天上学时,我特意带上了一把小锄头和几个袋子,等到放学回家的时候,就在石坝边上顺便挖一些野胡葱。野胡葱的嫩茎是不能卖的,只有块茎才有入收购,所以找到野胡葱后,我就会用小锄头小心翼翼地挖掘,寻找块茎。

沿着嫩茎的周边,轻轻掘

开土地,一股泥土的特有芳香从翻开的缝隙悠悠传出。挖了几锄之后,散落于泥土中的块茎便渐渐露出了迷人的面容。挖开野胡葱,除了根部上有一颗稍大的块茎,边上还会散落众多的小块茎。说是块茎,其实也不是马铃薯似的块状,而是颗粒状的,通体透亮,如同晶莹的珍珠。我如获至宝,将这些珍珠似的葱球,一颗一颗捡起来,剔除掉粘在上面的泥土后,放进带来的袋子里。

挖开一棵野胡葱,就能得到十几甚至几十粒小葱球。挖完一棵,我再去寻找下一个挖掘目标。当然,我也不会忘了时间,一天就挖几棵,然后马上收手回家,因为在这里逗留时间长了,父母就会误以为我留宿了。回家之后,我马上找来竹帘子,把葱球摊晒开来。

就这样,在野胡葱结出块茎的时节,我几乎每天都会去挖野胡葱,然后将收集到的葱球带回家。一个月下来,挖下的葱球越积越多,待到全部摊晒好,我就用袋子装起来,背到药材收购点售卖。没想到,居然得到了一笔在我看来比较可观的钱。

这是我生平第一次用自己的劳动换来了钱,心里说不出的兴奋。我将它交给母亲,母亲慈祥地摸了摸我的小脑袋,笑着让我拿去买文具。得到母亲的许可,我马上化身成一只小鸟,“飞”向镇上的文具店。

拿着野胡葱换来的文具走在石坝上,那一根根昂首挺立的嫩茎再次映入眼帘,此刻,我感觉分外的亲切。



生活与艺术

郭建生 摄

耳闻目睹

自制“智能神器”助力垃圾分类

○钟伟、鄢曼丽

“您好,垃圾请分类入桶,果皮、菜叶是可烂垃圾,放入绿色桶;塑料袋、包装盒是不可烂垃圾,放入黑色桶……”6月10日一大早,绍兴市柯桥区安昌街道安华村村民姜德法像往常一样出门倒垃圾,正当犹豫该如何将手中的垃圾分类时,垃圾站播放起贴心的提示语。不到10秒钟,他便准确无误地将垃圾丢入指定桶中。

“自从有了这个‘智能神器’,倒垃圾方便多了!”姜德法示范了一下倒垃圾的“正确姿势”:一走近桶前,就会自动开盖,方便投放,随即自动播放起语音提示。“再也不会放错了!”姜德法信心满满地说。

早在2014年底,绍兴就推行生活垃圾分类收集、处置,在主城区实施“四分法”,在农村推行“两分法”。时隔多

年,一些小区虽然设置了分类投放点和分类桶,但垃圾“一包扔”“一车拉”现象依然存在,损害着城市的文明形象。

今年,安华村被列入省级垃圾分类样板试点村,如何在提高垃圾分类准确率同时,激发村民垃圾分类的积极性?这一直是村两委探索的方向。“双手拎着垃圾,倒垃圾时不仅开盖麻烦,而且也容易脏手。”村党总支书记寿新灿说,村民们垃圾分类做到了,可是桶盖不盖的情况经常发生,造成异味外溢,还会形成污水。

为从源头抓好垃圾分类,安华村干群合力,发挥“草根智慧”,经过多次试验改良,自制了一款智能感应式垃圾桶。“虽然看着简单,但学问可不小。”该装置“发明者”——安华村村民金荣坤说,“利用红外线感应原理,自

动控制桶盖开合,解放大家的双手,还加装了自动播报分类提示功能,只需照着提示投放即可;而且,用的是太阳能电板,绿色环保。”

据了解,此前村里设计过手拉式垃圾桶,无需接触开盖把手,但对老年人来说,还是有点耗力,如今这个成本在2000元左右的“神器”,迅速成为村民们的新宠。

“多亏干部群众开动脑筋、想尽办法。”村民赵小青点赞说,“就像是垃圾桶旁边多了一个会帮忙开关盖子的‘好老师’,既不用担心麻烦,也不用担心放错,分类起来蛮轻松的!”

“垃圾分类质量有了明显提升,有利于全面推广。”寿新灿说,今年7月底前,安华村将完成全村68个垃圾分类箱的智能化改造。

熔炼团队 铸力前进



“欢迎,欢迎!欢迎你们来到横店!”日前,东阳横店百老汇大酒店的总经理孔晓芳带领全体员工在酒店门口列队迎接吴宁五校全体教职员工的到来。拉开了吴宁五校团建活动的序幕。为了让教职工队伍树立团队精神,加强团队建设,该校组织了本次以“熔炼团队,铸力前进”为主题的团建活动,既缓解压力、放松心情,又提高了团队凝聚力。

徐云龙 摄影报道

消暑神器杨梅烧酒

○王珍

杨梅烧酒,是我唯一关心的酒。但我一向认为杨梅烧酒不是酒,是药,神药。

从小我就是这么认为的,如今依然没有改变这个观念。因为在我小时候,偶尔有一点感冒、咳嗽、肚子痛之类的小毛病,是不会去医院打针吃药的。外婆们都像神医似的,总能拿出点应对的法道来,比如杨梅烧酒。

夏天,中暑的事情也是常会发生的。记得小时候有一个闷热的夏天,我捂着胸口说,气透不过来了。外婆就从一个大大的玻璃瓶里,用一双干净的筷子夹了一颗浸泡在烧酒里的杨梅,让我吃下去。看着鲜红欲滴的大杨梅,还以为能咬出一包甜甜的汁水,没想到却是一口浓烈的酒味,辣得我眼泪都出来了。酒的冲劲从口

腔直达鼻子,我闭着眼睛皱起眉头,硬是把杨梅嚼碎了吞下去。立马有一股气流疾行走于体内,从头脑到脚趾都被打通了。呼吸变得很畅通。太神奇啦!

知道杨梅的好,是因为父母常常在说,桃铜李铁,不易消化;杭州的一些老人家也常说,桃子生病,李子丧命,都是不敢多吃的。只有杨梅的口碑极好,被认作是治百病的“特效药”。

其实,这样的说法,并非空穴来风。杨梅有生津止渴、健脾开胃之功效,还有解毒祛湿之功效。《本草纲目》就是这样记载的:“杨梅可止渴、和五脏、能涤肠胃、除烦愆恶气。”杨梅的果实、核、根、皮均可入药,性平、无毒。果核可治脚气,根可止血理气,树皮泡酒可治跌打损伤、红肿疼

但杨梅上市的时间太短,而且无法长途运输,非常容易坏,必须得有办法保存才是。于是,聪明的人发明了杨梅烧酒。这一定有延长鲜果保质期的意思吧?明朝名医李时珍则直接把杨梅烧酒变成了一味药。说吃酒浸泡过的杨梅,可防夏日长痱子,还有清肠、止腹泻的奇效。

每到知了声声叫着夏天的时节,江浙沪一带杨梅的产地几乎家家户户都会浸泡杨梅烧酒。方法很简单:挑成熟度适中的杨梅,直接摘下来放到清洗干净、控干的大口玻璃瓶子里,再放冰糖。一层杨梅一层冰糖码到瓶子七成高左右,再倒入白酒没过杨梅。

其中,杨梅、白酒、冰糖的量可根据自己的喜好来调整,并无严格配比。白酒的酒精度以45到52度为

佳。不宜用曲香、浓香、糟烧等类型的白酒。因为这类酒异味重,会冲淡、抑制杨梅果香。最理想的是清香型的大麦烧酒,酒体醇正,与杨梅果香最能融合。

老人们说,杨梅不用洗,这样泡制出来的杨梅烧酒才纯净、没水分;洗过之后的杨梅再浸酒反而容易变质。

不过,现在的人对于免洗这件事总是不大放心,毕竟常有些关于农药、污染之类的传说。所以,建议用淡盐水浸泡一下,沥干水分,要完全沥干的,否则果子容易腐坏。如果杨梅不多的话,用白酒清洗就可以了。杨梅先摘掉枝叶,用白酒洗过杨梅,浸泡、清洗十来分钟,把酒倒掉。就可以直接进入浸泡程序了。浸泡完毕,密封,在阴凉处存放,一般一周后便可以食用了。

泡制好的杨梅烧酒是不大会坏的,可以放很久,但也并非越陈越好。因为杨梅烧酒的精华是花青素,放置时间越久,花青素就会越少。新制的杨梅烧酒营养价值和口感相对比较好。所以,杨梅烧酒做好了,就趁着炎炎夏日直接喝了。

这段时间,网上都在传说,江浙沪一带人缘好不好,就看有没有人送杨梅。这也许是一定的道理的。我的邻居中有一位德高望重的大学教授,前些日子他的学生给他送来两小筐新摘的杨梅,他的太太转送了一筐给我,叮嘱我不易久放,还周到地教我做杨梅煮冰糖。

我是幸运地沾了教授好人缘的光,无论是食鲜果、浸杨梅烧酒,还是煮冰糖杨梅水,最治愈的,唯有好好珍惜,一颗都不能浪费。