



五红五绿过端午

◎陈健全

“仲夏端午谓五月五日也，俗重此日也，与夏至同。”农历五月初五，又称端阳节、龙舟节、重五节、天中节等，是中国四大传统节日之一。吾乡古邑如皋的端午风俗，除了流行“粽子香，香厨房；艾叶香，香满堂；香袋香，保健康……”外还时兴“五月五，五红五绿过端午”。

据说五月五是个“凶日”，而红色呈吉祥喜庆之色，会趋吉避凶，百毒不侵。所以，端午要吃五红：杨花萝卜、苋菜、咸鸭蛋、油爆虾、红烧黄鱼。同时，还吃五绿：蒲芹、黄瓜、芫荽、莴苣、韭菜。当然，丰俭由人，不限于五红五绿，如摆四碗八碟的，则达“十二红”之多。如皋与高邮在内的淮扬地区，端午的习俗类似于汪曾祺先生在《端午的鸭蛋》中的记述：“还有一个风俗，是端午节的午饭要吃‘十二红’，就是十二道红颜色的菜。十二红里我只记得有炒红苋菜、油爆虾、咸鸭蛋，其余的都记不清，数不出了。也许十二红只是一个名目，不一定真凑足十二样。不过，午饭的菜都是红的，这一点是我没有记错的，而且，苋菜、虾、鸭蛋，一定是有。这三样，在我的家乡都不贵，多数人家是吃得起的。”

这天，在如皋，端午的鸭蛋如“当红花旦”。午饭标配的鸭蛋也以高邮咸鸭蛋为头牌。正如汪曾祺先生所言：“不过高邮的咸鸭蛋，确实是好，我走的地方不少，所食鸭蛋多矣，但和我家乡的完全不能相比！”高邮咸蛋的特点是质细而油多。蛋白柔嫩，不似别处的发干、发粉，入口如嚼石灰。油多尤为别处所不及。鸭蛋的吃法，如袁子才所说，带壳切开，是一种，那是席间待客的办法。平常食用，一般都是敲破‘空头’用筷子挖着吃。筷子头一扎下去，吱——红油就冒出来了。高邮咸蛋的黄是通红的。”如皋与高邮地域相邻，食俗相近，平常也

敲破“空头”用筷子挖着吃，但这天，却是带壳切开，放入盘中，凑一道菜。这应了袁枚《随园食单》中所记：“总宜切开带壳，黄白兼用；不可存黄去白，使味不全，油亦走散。”

而河虾，我家很少油爆，妈妈多以盐水、葱姜清煮，不失河虾鲜甜的本味。其做法简单，一碗小河虾的话，两根葱、一片姜、一点盐，足矣。河虾又名青虾，其体态玲珑，长须曼舞，比清明时更胜一筹，晶莹剔透的虾都看得出胀鼓鼓的子。煮熟了，虾尾开橙红的环纹，虾壳内尽是黑压压的虾子，不必手剥，以舌抵住虾身，牙齿轻剔虾足与虾壳，丰腴的虾脑、细咧的虾子、弹牙的虾肉，鲜美的味道在口中升腾，舌尖缱绻，依依不舍。盖因从小是河虾爱好者吧，到如今，每当河虾上桌，掌勺的老妈仍是将盘子推到我面前。

到了端午，时令的如东本港海鲜——黄鱼上市了。天不亮，丰乐桥西的水产店内人头攒动，大家抢“鲜”而来。从前车马慢，即便毗邻南黄海的如皋，到店海鲜并不多，但好在来者有份。也因好这一口，我没少随父亲排过队。

有道是“菖蒲抽绿届端阳，缕缕黄鱼和羹臠。细鳞灿烂真如金，忙煞厨娘银刀斫”。金光闪闪的大黄鱼一到家，妈妈赶紧去鳞、腮、鳍、肠，汲水洗净，多做醋溜黄鱼。只见她在鱼身两面剞成菱形花纹，将鱼放入调和的淀粉里浸上一层，一手抓鱼头，一手提鱼尾，悠悠投入油锅内，炸至淡黄，捞出。稍冷却后，再大火旺油，投锅中炸成金黄色捞出。这时，将一只炒锅置旺火上，倒油，放入葱、姜、蒜末，煽香，加酱油、料酒、绵白糖，清水烧开后，以湿淀粉勾芡，搅匀成卤。再净锅烧热，入油，随即倒入卤汁，搅匀后，趁热浇在鱼上，端上桌时，吱啦吱啦脆响。黄鱼通体妍丽，蒜瓣状的鱼肉如鲜百合，层层散开，片片雪

白，令人垂涎欲滴。轮到开吃，一种鲜香经口鼻直冲脑门，怎一个“鲜”字了得！

如是小黄鱼，即俗称的“春鱼”，则用雪里蕻烧黄鱼汤。雪里蕻一加持，魔力无穷，汤色白如牛乳，才尝一口，简直鲜得掉眉毛。还有一款，说是出生如皋的李渔烹鱼之法——将小黄鱼肉与蛋黄同蒸，妙在“胜似春蟹”。

此时的杨花萝卜赛水果。乡谚有：“如皋一大怪，萝卜当作水果卖。”街头卖萝卜的都将其一把一把地码着，不时洒点水，红彤彤的小圆萝卜靓丽极了。如生吃，甜脆嫩爽，一丝妙不可言的辣，让甜味变得越发清新。就连那滴翠的萝卜缨子，生腌也好吃，一股子清鲜不绝如缕。如拌萝卜丝也是极好，将杨花萝卜切薄片，加点糖腌几分钟，再拌上酱油、醋、香油，清脆爽口，简直停不下来。还有一种将萝卜洗净，头尾一切，以刀轻拍，凉拌来吃，令人胃口大开。

炒苋菜总与蒜瓣如影相随，红白相杂，格外生色。以它拌饭，嚯嚯太神奇了，白米饭一片艳红，映得心里都升腾欢乐的火焰。及至长大才知道，吃苋菜是有科学道理的。据《本草纲目》载：“六苋，并利大小肠。”在古人看来，红苋菜不仅能通润肠道，还能消暑祛病、趋吉避凶。

至于五绿，既是时令蔬菜，又能祛病养生，与五红滋味和洽，阴阳调和，寄托了一方民俗与食俗的智慧。此外，在如皋，除了九华枇杷讨喜之外，“麒麟阁”的绿豆糕也不可或缺。绿豆性凉、清热，做成的绿豆糕入口即化，口口沁香。而“糕”与“高”同音，与粽子一起吃又有“高中”的意思，寓意美好，对高考的学子来说是一个美好的祝愿。

由此，五红五绿过端午，乡味“食”刻，不仅活色生香，而且予人安好。想来，舌尖流转的端午乡味就是这样代代相传、生生不息的。

『粽』有一味在心头

◎施敏



小满

◎张健



(一)

麦芒忽然柔软下来，
在热风里练习鞠躬。
蚕豆荚爆裂的午后，
晒场上的油菜籽，
一粒粒数着阳光。

(二)

白鹭掠过水田，
翅膀压得很低，
像要蘸取泥浆写字。
秧苗的绿，
是大地未干的墨迹。

(三)

妻剥着新蒜，
手指沾满辛辣的黄昏。
腌菜坛子咕咚一声，
吞下整个初夏的咸。

(四)

傍晚的晒场上，
风翻动麦秸，
像翻动一本旧账簿。
拖拉机突突驶过，
排气管吐出柴油味的晚霞。

(五)

香樟树的花落满庭院，
绿白的、黄绿的，
像一场绵绵花雨。
而田埂上的少年，
正用柳枝测量小满的深浅。

在东山岛(外一首)

◎杏林

伸向太湖的东山岛
如同斜倚在船上的一把桨
静默安详 千万年不变

轻纱缥缈的山岗
丰腴滋润 如同一尊雕像
眼眸里 透露着从容和阳光

每年，初春的风
喊来多少双纤纤的手
笑语盈盈里
迎娶碧螺春这位出浴的新娘

东山岛
如同句尾的 一个长长的破折号
余韵袅袅

木雕里的坚持

黄杨木雕
取名：白菜有声
蔫了的白菜叶片上
留下了菜虫啄食的小洞
菜叶卷曲 倦容尽显

两只脱了壳的蝉
趴上面
抚摸着菜叶
想拖住衰老的节奏

生于秋冬的白菜
坚持到了夏天
与夏蝉遇见
雕塑，拖住了时间