

《裹角黍》，出自清代徐扬《端午故事图册》 供图/文化传播 FOTOE



端午忙 彩缕碧衣白玉团

撰文
杭悦宇

“五月榴花妖艳烘，绿杨带雨垂垂重。五色新丝缠角粽，金盘送，生绡画扇盘双凤。”端午节，满大街都是粽子，携着艾草菖蒲的清芬，带着栀子合欢的浓香，走上千家万户的餐桌。虽说早已澄清，如同寒食节不是纪念介子推一样，端午节并不是源自纪念屈原，而是春秋时期已出现的祭祀祖先和神灵的节日，但是人们就愿意将它们附丽这些人物故事。

传统节日，也就是公众号、博客的节日，这几天，看到的都是关于端午的民俗和传说，还有就是介绍裹粽子的粽叶是什么植物。我看到了至少

10来篇内容相似但出处不同的文章，与去年此时的发文还是大同小异。在所有传统节日食品中，粽子格局堪称第一，也成就了无数的产业；粽子文化也堪称第一，就这小小物件的皮、内含物（包括米、配物），从北到南有着明显的变迁。

先说“皮”，就是裹粽子的粽叶，是粽子特有的清香味的主要来源。从北方的苇叶、柎叶，变迁为中部的箬竹叶，再变迁为南部的芭蕉叶、柎叶、莲叶，甚至更有南方特色的椰树叶、露兜树叶、砂仁叶等等。其实是和从北到南植物逐渐丰富有关，更重要的是和习俗有关。比如，壳斗科植物柎树（现修订植物名为柎栎），《尔雅》称为“朴”或“柎”，野生广布于我国18个省，南京紫金山上也很多，其叶裹的粽子俗称“柎包”，只在山东、河南、山西和陕北流传。这是一道被鲁迅先生称赞的美食，他能尝到是因为翻译家曹靖华先生寄给他的，而出生于豫西秦岭东段伏牛山区的曹先生曾写过一篇散文《粽香飘飘忆当年》来怀念故乡的柎包。

裹粽子最常用的粽叶是箬竹叶，在我国一共有500余种野生竹，分布在长江流域及其以南各省区。箬竹叶宽大、柔韧，自然成了这些地区裹粽子的首选粽叶。其实这么多种类的竹子中宽大叶的种类也不少，估计乡村偏寨用的绝不仅仅是这个种的叶片。四川、浙江、湖南一带有用竹笋壳裹粽子的，如宁波“缸鸭狗”的传统产品四角红豆碱水笋壳粽。裹粽子的笋壳来源于多种竹子，使用很繁琐，用之前需要反复清洗来除掉毛。我一直以为笋须吃嫩，但嫩笋小壳也小，裹粽不宜，应该用长长的笋的外壳，甚至是新竹下部的竹箨，做粽叶才是比较合适的。

再说米，从北方的黍米变迁为南方的糯米，比如“柎包”裹的一定只是黄米，而嘉兴粽子裹的一定只是糯米。稷，亦称“糜子”，民间更多称为“黍”，是中国最早用于耕作的植物之一，也是北方重要的粮食作物之一。黍去皮后称黄米，比小米稍大，煮熟后有黏性，而没有黏性的小米是不能被裹粽子的。最早期的粽子称为“角黍”，最早期的粽叶是菰（茭白）叶，陆游诗曰：“盘中解青菰粽，衰甚犹簪艾一枝。”茭白叶裹黍米成牛角状，因为这个黍米，粽子好像起源于北方。直到晋代，



才有了糯米粽，到了元、明时期茭白叶退出粽叶行列，因此现代根本就没有了茭白叶裹的粽子了。

最后说说“配料”，北方的红枣、红豆等甜粽，往南变迁为江浙沪的豆沙甜粽及鲜肉咸粽，再往南变迁为五花八门配料的粽子，如用蜘蛛抱蛋叶片裹的虾米红鱼、鱿鱼、干贝等儋州“洛基粽”，广东的用栗子鲜肉、蛋黄鲜肉、香菇、烤鸭等作配料的“杏花楼”粽子。江南一带自裹粽子，咸粽一般要裹松，所以往往是不扎紧的枕头状，米和肉块要浸老抽酱油；甜粽要裹紧，往往是三角、四角状，为的是甜要糯软，咸要松鲜。而广东别致的

作者简介

杭悦宇，笔名六月牛，江苏省中国科学院植物研究所植物多样性及系统演化研究中心研究员，南京农业大学兼职教授、博士生导师。主要研究方向为植物系统与分类学、植物及功能基因演化。研究之余，自2016年6月创建个人公众号“草木悠家”，旨在进行植物与文化的科普。现任江苏省第九届科协委员，江苏省植物学首席传播专家。



上：包粽子用的食材和工具 供图/陈为峰 FOTOE 下：槲包 供图/周磊



上：槲树叶 供图 / 张金龙

中：箬竹叶 供图 / 李光敏

下：无绳粽子 供图 / 上弦月 FOTOE

荷叶“粽子”糯米鸡，几乎都不裹。

粽子中最经典的当属白水粽，唯一南北都有的也是白水粽，即什么配料也不放，独留粽叶的清香和糯米、黄米的本真。可蘸着糖（绵白糖最好）吃，如在糖里再放一点炒香磨细的黄豆面、芝麻面，那就是上得了谱的又香又清甜的美食了。常常还会听到碱（枳）水粽，又叫灰水粽，就是将裹粽子的米用碱水浸过。碱水的制作原料多为稻草、黄荆等烧制的草木灰，粽子里的白色糯米烧熟后会变成黄色。碱水粽多半是白水粽或甜粽，咸粽很少，但这种粽子苏州人是不吃的。有一年到西双版纳植物园开会，认识个傣族小卜哨（傣语，即傣家少女）导游，她带我参观了她家的傣寨，还送了很多芭蕉叶裹的傣族灰水粽给我尝。芭蕉叶在西南用的比较多，宽大的叶子切割后作为裹装材料十分常见，甚至还可以作为餐具。

做粽子一般称“裹”，其包含了用绳子的意思。比如海南的椰树叶粽子，得先平放一片叶子，再在上面横着立另一片叶子，围成椭圆形形状，将米放入，再放入一片五花肉，最后铺上一层米填满，继续将两边留长的叶子把裸露的地



各种馅的粽子 供图 / 王商林 FOTOE

方裹起来，用绳子绑住，裹好的粽子形似手榴弹。现在市场上的粽子，哪怕是浙江嘉兴的“五芳斋”产品，裹用之绳已都为棉线，苕麻的皮撕制或搓制而成的传统之绳早已绝迹。当然，用芦苇叶裹粽可以不用绳，我刚上初中时就跟大院里的一位老奶奶学会了裹无绳粽子：削一枚竹针，粗的那头用火烫一个洞，3张苇叶错位排列放糯米裹成基本型后，再选一张有长长尾尖的苇叶，沿四边堵漏后绕至正中，竹针穿透粽子，苇叶尖穿针并顺竹针一起穿到粽子另一面，巧劲收紧苇叶尖就成了。

天南海北的粽子，也有各种奇奇怪怪的形状。比如，用植物柘叶裹的“肇庆蒸粽”是四面体形的，“儋州粽子”是方锥形的，广西的粽子是大枕头状的，江南一带的粽子有三角形的，而湛江一带特色的用露兜树叶片裹的粽子体量超大。我还会裹一种“猪脚粽”，一片粽叶做造型像小船的两只角的半只“猪脚”，两个半只“猪脚”一合并，再用一张粽叶将“猪脚”固定就大功告成了。如果用芦苇叶做粽叶，也可以做成不要绑绳的。

时代的变化，让很多传统的东西在一点一点

被漠视，惰性和无所谓的态度，让习俗的执着显得那么微乎其微，化繁为简显然成了一种趋势。农村渐渐变成城市，高楼逐步取代陋屋，最后，山变远了，树变高了，一代一代人变老了。时代改变了很多东西，而人却无能为力。

(责编 桑新华)



上：露兜树 供图 / 杭悦宇

中：四角粽子 供图 / GUOPING FOTOE

下：芦苇丛 供图 / 杭悦宇