

客家人的粽子

陈海春

农历五月初五，即端午节，但客家人一般不叫端午节，而叫五月节。五月节主要的风俗就是包粽子。

五月节的前几天，客家人就着手准备包粽子。包粽子，得有粽叶，粽叶就是客家人所说的雷鼓叶，所以，包粽前最大的一件事就是去割雷鼓叶。

雷鼓叶一般生长在坡地上、水沟边，丛生，像一把利剑，而且叶边上还有一支支刺。拿了JJ把它砍下来，用竹箴捆了担回家，放在禾坪里，用JJ一条条的把雷鼓叶上的刺给削掉。削好后，用手抓住雷鼓叶的两端，把它压在一张长条凳子上，用力来回拖，目的是把它给拖软下来。之后，把拖得软下来的雷鼓叶一条条接着卷起来，就变成了一只只的雷鼓卷，再把雷鼓卷放进锅里煮，煮到一定时间，捞出来，这时的雷鼓叶就变得非常柔韧了。

从米缸里量出糯米，洗净，滤水，晾在钵头里面。买回猪肉，猪肉必须是肥瘦搭配的，洗净猪肉，切为一块块，用酱油和盐腌了放在盆子里面。有钱人家还会准备沙虫、鱿鱼、虾米等。一切准备好之后，就开始包粽子。

小时候，经常看母亲包粽子。母亲拿起一条雷鼓叶，左手捉住雷鼓叶的三分之二处，右手捉住另一端向左边一扭，把雷鼓叶卷成一个漏斗状，用手抓一把糯米放进去后，在米中挖一个窝，用一张“猪麻婆”（又叫蛤簍）叶将猪肉、炒熟的虾米、沙虫之类的馅包起来，放进米窝里，再在馅料上填上一把糯米，然后将雷鼓叶绕上几圈，只见母亲三绕两绕，一个粽子就成形了，两端各用一条小箴或席草缚紧，一个粽子就基本做好了。母亲把它放在竹篮里，让我用剪JJ把粽子多出来的雷鼓叶剪掉。

粽子包好了，接下来就是放在锅里煮。煮粽是个漫长的等待，有时候要从中午煮到傍晚，所准备的柴头烧了一个又一个，看看满屋蒸汽，闻闻满屋清香，可就是还不能吃，真的好熬人也！

第二天，终于可以吃粽了，我使用一根绳子一端缚一只，然后挂在脖子上，雄赳赳气昂昂地走在村道里或田埂上。那个时候，许多客家少年和我一样，可真是少年狂啊，左挂粽，右也挂粽。农历的五月，和风暖畅，田垌里的稻谷正扬花抽穗，客家人从粽子的稻香里看到了丰收的希望。