

端午节



五月初五为何叫做端午节

“端午”一词最早出现于西晋名臣周处的《风土记》，这本书成了现代人查考端午节等传统节日习俗的重要参考。

农历五月初五端午节，是我国夏季最重要的民间传统节日。端午节的缘起和许多节俗活动均与夏令有关，且与夏至时间相邻，故称为夏节。晋代周处《风土记》就说过：“仲夏端午谓五月五日也，俗重此日也，与夏至同。”

从字面上来讲，端午还有“端五”“重五”“重午”等名称。端，古汉语有开头、初始的意思，称“端五”也

就如称“初五”。古人习惯把五月的前几天分别以端来称呼，元代陈元靓《岁时广记》说：“京师市尘人，以五月初一为端一，初二为端二，数以至五谓之端五。”古人纪年通用天干地支，按地支顺序推算，五月正是“午月”，而午时又为“阳辰”，所以端午也叫“端阳”。午，古人与“五”通用，故端午、端五同义。还有一种说法，因唐太宗的生日是八月初五，为了避讳，改五为午，从此，端午之称更加普遍。又因其月日数相同，人们又称端午节为“重五节”或“重午节”。

除了吃粽子还吃啥



吃黄鳝 我国江汉平原每逢端午节时，还必食黄鳝。黄鳝又名鳝鱼、长鱼等。端午时节的黄鳝，圆肥丰满，肉嫩鲜美，营养丰富，不仅食味好，而且具有滋补功能。因此，民间有“端午黄鳝赛人参”之说。

吃茶蛋 江西南昌地区，端午节要煮茶蛋和盐水蛋吃。蛋有鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋。蛋壳涂上红色，用五颜六色的网袋装着，挂在小孩子的脖子上，意为祝福孩子逢凶化吉，平安无事。

吃大蒜蛋 河南、浙江等省份农村每逢端午节这天，家里的主妇

起得特别早，将事先准备好的大蒜和鸡蛋放在一起煮，供一家人早餐食用。有的地方，还在煮大蒜和鸡蛋时放几片艾叶。早餐食大蒜、鸡蛋、烙油馍，这种食法据说可避“五毒”，有益健康。

吃煎堆 福建晋江地区，端午节家家户户还要吃“煎堆”，就是用面粉、米粉或番薯粉和其他配料调成浓糊状煎成。相传古时闽南一带在端午节之前是雨季，阴雨连绵不止，民间说天公穿了洞，要“补天”。端午节吃了“煎堆”后雨便停了，人们说把天补好了。这种食俗由此而来。

端午好去处： 中国安康汉江龙舟节

本届“端午安康”龙舟节主题活动将于6月25日(端午节)上午在龙舟文化园举行。同时采用线上线下相结合的方式，开展富硒产品产销、推介、安康富硒茶品鉴暨名茶大赛等活动。除此之外，还有“端午安康”“晒游记”“端午安康”美食节、“相伴二十年”系列宣传等活动，届时将会邀请网络大咖和抖音网红走进安康，推介安康。

此次龙舟节围绕“端午安康”主

题，将保留和完善传统龙舟祭祀仪式、龙舟竞渡及抢鸭子摸鲤鱼等民俗活动，组织20支龙舟队中流击水。

本届龙舟节活动的舞台将首次实现京剧和汉剧同台，安康籍著名歌唱家陈俊华，京剧梅派第三代传人、星光大道2019年年赛冠军董飞将联袂演出；端午节当天将同时举行西城阁安康美术馆开馆、西城文化园开园、安康汉江大剧院首场演出等系列活动。 □凌子越

粽香深处的文化记忆



“沿街卖的‘粽子’，包得又小又俏，有加枣的，有不加枣的，摆在盘子里齐整可爱。”梁实秋的《雅舍谈吃》里这么写，他竟不记得那天是几号，问：“今日何日？”孩子会说：“粽子节。”在今人眼中，也许屈原这位爱国诗人引起的讨论和思考，都不及我们对于粽子节的讨论来得更热烈。

南北方粽子大盘点

粽子不仅形状很多，品种各异，而且各地的风味也各不相同，主要有甜、咸两种，但受各地饮食习俗与风土人情的影响，不同地方包粽子的食材与形状也各有不同：角粽、锥粽、菱粽、筒粽、秤粽、锤粽，又有丸子粽、四方粽、双连粽、长脚粽等。目前最为流行的分法还是南北咸甜之分。

在北方，多以芦苇类叶片包粽。馅料多为

糯米、粘黄米、红枣等，一般以甜素馅为主，并多蘸白糖食用；在南方，则以箬(竹笋壳)叶包粽，也有用荷叶，馅料有鲜肉、咸蛋黄、莲蓉、花生、板栗等，甜咸荤素各种口味，但总体以咸口为主。多种食材的不同组合，也就衍生出了多种不同口味的粽子：红枣粽、黄米粽、嘉兴粽、湖州粽、双喜粽……如此之多口味的粽子，哪一种是你的最爱呢？

南方粽子

嘉兴粽子

南方人基本上奇奇怪怪的粽子都尝试过，但是咸香软糯的嘉兴肉粽是绝不退让的底线。嘉兴作为粽子之都，嘉兴的粽子在《舌尖上的中国》中展现得淋漓尽致。

嘉兴所处的太湖流域是我国稻作最早的起源地之一，素有“天下粮仓”之称。根据清嘉兴府知府许瑶光在《嘉兴府志》中记载，19世纪中叶时，嘉兴府地区所产的糯米品种就有30几种。

其中最受欢迎的鲜肉粽，以用白酒、白糖、老抽等佐料腌制过的猪后腿肉与白糯米为食材，再用干箬叶仔细包好。煮好的肉粽，呈诱人的酱色，弹糯的糯米被肉汁充分浸润，咬一口，肉嫩鲜香，软糯不烂，香而不膩。

湖州枕头粽

离杭州一县之距的湖州，长条形状如枕头的粽子占上风，也叫“枕头粽”，四角方造型别致。湖州的长条枕头粽几乎可以囊括世间所有粽子，甜咸皆可，甜的是豆沙，咸的是鲜肉，而且长条比三角容量更大，比如能放一整条精条肉。

粽子的江湖里也分京、浙、川、闽、粤各大流派。相比起大名鼎鼎的嘉兴粽，湖州粽有点低调隐世的味道，但是出场不凡，在金庸先生的作品里出现过两次。

金庸先生虽出生于海宁(属嘉兴)，但他最爱的不是嘉兴粽而是湖州粽子，足由此可见这湖州粽的魅力。

闽南烧肉粽

烧肉粽的用料丰富多彩，主料为糯米，辅料包括猪肉、虾米(或虾仁)、香菇(香菇要挑小骨朵儿，像小酒窝)、莲子与卤鸡肉(或卤猪肉)，有的还用咸蛋黄。

江南一带肉粽的糯米伴以浓油赤酱，而烧肉粽里的调料更多是红酱油、五香粉、猪油、白糖、精盐、味精、加饭酒、干葱头。吃时配上沙茶酱、蒜蓉、红辣酱、调味酱油、茭苳等，真的美味可口。

到了沿海的闽南，海鲜粽肯定是少不了的，而且尤以福建泉州、漳州的海鲜粽最为硬核。

潮汕双喜粽

谈到吃，吃货大省广东可不甘示弱，沿着海岸线往南走，就到了美食大家蔡澜先生曾经说过的潮汕地区：“潮汕，是中国美食界的一座孤岛。”

因为地域、语言的特异性，使得美食也有一套独特的标准，比如完美化解咸甜之争的潮汕粽，两分咸一分甜，各自霸占粽子两头。

咸的部分讲究有沙感的咸蛋黄，肥瘦适中的南乳肉，炒香的虾仁和香菇，当然也有豪华版的，有香肠、白果、栗子、干贝等；甜馅主要是水晶馅、乌豆沙馅或红豆沙馅和甜糯米。

咬一口冒着热气的甜咸粽，肉类菇类的鲜香和猪油豆沙带来的油润在口腔里绵延缠绕，它们不争上风，反倒是互相成就。这背后，体现的是广东人在食材运用上的丰富想象力。

北方粽子

北京粽子

北方的甜粽多以北京粽子为代表，以糯米为主要食材，红枣、豆沙、果脯均可入馅，再用粽叶仔细包好。

煮好的糯米粽，红枣、豆沙、果脯的甜香气沁入软糯弹牙的糯米中，刚刚好的甜度，细细品尝也完全不会有腻感。爱甜的人，还可蘸取白糖来食用，更是别有一番风味。

山西黄米粽子

相比于广为人知的北京粽，黄米粽就显得有些小众与可爱。它主要流行于山西省，以及黄土高原的其他地区。

以黄黏米为主要食材，加一颗甜香的红枣，食材虽简单，却也是难得的美味。煮好的黄米粽，口感黏糯，丝丝甜香自舌尖划至心尖。简朴的外表下，是藏不住的甜。

陕西蜂蜜凉粽

另一种比较有代表的北方粽子，当属陕西关中和陕南一带的特色蜂蜜凉粽。蜂蜜凉粽与别的粽子不同，不包馅，全用糯米制成，如菱角一般的形状、莹白如玉的颜色十分可爱诱人。

唐代著名诗人元稹曾作诗赞曰：“彩缕碧筠粽，香粳白玉团。”蜂蜜凉粽吃的就是食材本身的味道，淋上蜂蜜、桂花糖浆，吃起来筋软凉甜，芳香可口。

“十里不同风，百里不同俗”，关于哪里的粽子最好吃，咸的还是甜的？每年都会争来争去不分你我。你拿一片相同的粽叶给北京人、广东人、四川人、海南人，他们能给你“整”出咸、甜、辣、鲜等各大流派的粽子。

所以在真正的粽子江湖，只有你想不到的

没有我们裹不了的。比如四川的辣粽、金华的火腿粽、海南的那大粽……发展到今天甚至出现像水果粽、冰粽等等不拘泥于传统意义范畴的粽子，但每一种都包含了一个地方特有的食材和文化，是地方风味的代表，是平行的、流动的，散发着粽香的中华美食史。 □半瞳