

# 端午节 吃粽子(上)



当年煮好的粽子都按10个一串地挂起来，留待过“五月节”时享用



潮州大肉粽



端午节是中国民间的传统节日，潮汕人俗称“五月节”。每逢端午节，吃粽子，是中国人的传统习俗，印尼华人亦然。从我记事之日起，每年一踏入农历五月，家里人就忙着采购粽叶（苇子叶）、水莲草、糯米、板栗等；五月初四那天，祖母、母亲等人便忙着包粽子、煮粽子，一直忙到深夜。粽子煮好了，除了切开一两个“试味”、检验质量外，全部粽子都按10个一串地挂起来，留待明天过“五月节”时享用或馈赠亲友。印尼坤甸华人似有这么一条例规，没到端午节是不吃粽子的。平时，家里不制作，食肆和餐馆也不卖粽子；因此，只有端午节那天，才能吃到粽子。

坤甸华人多为潮州人，当地的粽子均为“潮式”粽子，状如金字塔，四个角

尖尖，和江浙一带的粽子相似，不像五角形的广式粽子或肇庆裹蒸粽。潮式粽子以猪肉、板栗、虾米、冬菇为馅，不似江浙粽子以咸肉、广式粽子以咸鸭蛋黄和绿豆为馅。我家制作的粽子有“肉粽”和“桅粽”两种；“肉粽”较大，煮熟后每个有250克重，“桅粽”较小，不包馅，重约75克。此外还有类似年糕的“桅粿”。汕头“阿妈宫”（天后宫）附近小食店的“肉粽”遐迩闻名，俗称“阿妈宫粽球”；在坤甸，一些高手制作的粽子，也被誉为“阿妈宫粽球”。端午节，若有人馈赠粽子，收受之后，必连声道谢，并客气地说道：“今天又可吃到你们家的‘阿妈宫粽球’了！”意即府上送来的是佳肴精品。

我家肉粽的配料和制作方法是祖传

的，虽未见诸于书写文字，但却是五十年甚至百年一贯制，年年如是，从未改过口味。先说肉粽的用料，制作100只肉粽需15斤优质糯米，5斤五花肉，5斤板栗，虾米、冬菇各一斤、梅干菜半斤，盐、生抽、胡椒粉、蒜瓣适量。制作方法：一、先将粽叶、水莲草（如今多用小绳子）洗抹干净，用滚水烫过，晾干备用；二、糯米用冷水浸泡隔夜，用猪油（约半斤）加盐略为煸炒，（如今讲究健康饮食，已用花生油代替猪油）盛起待凉；三、猪肉、板栗切小方粒，虾米、冬菇剁碎，热锅加油三两，用蒜末爆香，先煸炒虾米、冬菇，加五香粉，生抽，后下猪肉丁、板栗块，炒熟盛起。包粽子时，以两片粽叶卷成漏斗状置于左手掌，先加一层糯米，后加一层肉馅