

端午节 吃粽子(中)

(约为粽子的1/3) 即可。

，再加一层糯米，用右手将粽叶窝起，成金字塔形，用水莲草绑紧即成。煮肉粽时，先将水烧开，后将一串串的粽子置于锅里，用中火煮两个小时，然后将粽子翻个，再煮一个小时捞起。近年多用高压锅煮，一般煮一个小时

做“桅粽”用的糯米，要求精、纯，制作时需将糯米中的杂质米挑尽，然后用桅水浸泡隔夜（糯米呈浅黄色），晾干后即可包扎，其法一如包肉粽，但粽叶要用小一些的。“桅粽”一般也要煮3个小时左右，煮后切开不见

米粒，软硬适度，且有韧性，才好吃。至于“桅粿”，则用水磨糯米粉掺枳水，其制作方法如蒸年糕一样，一般也要蒸3个小时左右。

坤甸华人端午节的“肉粽”和“桅粽”，在配料和制作工艺似乎都以“老妈宫粽球”为规范，

各家各户都是猪肉板栗馅（或湘莲）的大肉粽，形状、大小规格、风味均极相似。离开坤甸半个多世纪后，2007年我赴雅加达参加振强学校校庆筹备工作，适逢端午节，校友会主席许先生的亲戚从坤甸送来肉粽，和我当年吃的肉粽，从用料、

制作工艺到味道毫无差别，可见坤甸华人的保守、传统观念之重。

昔日，端午节那天，一天三餐都吃粽子。早餐一般是吃“桅粽”或“桅粿”，沾白糖吃，“桅粿”黏性大，用刀无法切开，吃时只好由家里主持中馈之人口咬缝衣线将其割成小片，或在墙上钉上铁钉，绑着缝衣用的细线，一片一片地切割“桅粿”；早餐也有吃肉粽的，沾甜酱油吃。

当地华校，端午节随俗放假，用毕早餐，同学们便结伴去卡布阿斯江的港湾“王府肚”对岸观看“赛龙舟”，龙舟赛的起点和终点都在“王府肚”的苏丹王宫前，因此那里是首选的观赛地点，偶尔还可隐约瞻望到为龙舟赛剪彩的苏丹。端午节那天，人们一早就来这里抢占最佳位置。龙舟赛一开始，观众席上人头涌涌，气氛热烈、祥和，各族观众都为自己族群或会馆的龙舟队打气、喝彩。那个年代还无“反华”、“排华”之恶事，各族人民和睦相处，社会和谐；印尼人也把华人的节日当成自己的节日。

观罢龙舟赛，中



我家刚煮好的潮式粽子



在雅加达吃到的坤甸粽子 (Bakcang)，其用料和味道堪称百年不变



我家制作的桅粽



刚出锅的潮州大肉粽