



“商县十三花”的员工正在包榭叶粽子



“打”榭叶是个细致活儿

端午榭叶香

本报记者 胡蝶

唐代文学家温庭筠的诗作《商山早行》，是文学史上写羁旅之情的名篇，其中“鸡声茅店月，人迹板桥霜。榭叶落山路，枳花明驿墙”两联唯美飘逸，画面感很强，成了脍炙人口的名句。

诗中的榭叶，即榭树的叶子。榭树为多年生灌木，主要分布在中国豫西一带和陕西南部，其叶大如荷叶，是商洛山区群众端午节包粽子的传统用材。因榭叶具有一种独特的香味，用它包成的粽子不仅健康无污染而且醇香可口，“榭叶粽子”便成了商洛山区的一道特色美食，其制作工艺被列入洛南市第五批非物质文化遗产名录。

又到采摘榭叶时

离端午节还有好几天，商州区牧护关镇的黑龙口老街上，就有很多老人将一筐筐煮好的黄棕色榭叶摆在街边叫卖。自古以来，商洛山区的群众都喜欢用榭叶包粽子，每到端午节前夕，他们就上山采摘榭叶，除了自家包粽子，还拿到集市上售卖，不仅为即将到来的端午佳节营造出浓厚的节日氛围，也体现出老一辈人尊崇传统的仪式感和深厚的文化情怀。

6月19日中午，应母亲要求，商州区杨峪河镇北城子村大坪沟的邵亚军和朋友一起，回到老家的后山上去“打”（采摘）榭叶。前几天的雨水，虽已在烈日下蒸发，但山中

落叶下的土壤仍略显松滑。午间的烈日，透过树叶的缝隙烤在每一个人的脸上。同行的郭桂英说：“难怪现在的年轻人不愿意自己打榭叶了，这山看着不高，但在烈日下打到适合包粽子的榭叶，还是很费工夫啊！”

郭桂英虽然已届知天命之年，心态却很年轻，戴好遮阳帽和白色的线手套，就跳进山路旁的榭树林里仔细采摘起来。“要采大一些的榭叶，四片左右就能包一个粽子那种。”邵亚军看着她采摘榭叶说道。她采摘的榭叶相对较小，包粽子的时候就需要用更多的叶子。

“摘大一些的榭叶，这样小一些的榭叶还能继续生长。”邵亚军又对同行的另外几个人叮嘱道。他是考虑到榭树的生长，从保护林木的角度来说的。因为移民搬迁的缘故，这片沟里现在几乎没有住人，但从山上榭叶被采摘的情况来看，还是有不少人“打”榭叶的。较大的较适合包粽子的榭叶，都在相对陡峭的坡上。尽管榭叶在包粽子和其他方面有着广泛的用途，但这些榭树都是野生的，而榭叶的采摘需要人工进行，如果采摘不当，就会对榭树造成伤害，影响其生长。为了减少对自然生态的影响，避免过度采摘是很有必要的。

“你摘的就不是榭叶，而是青桐叶。”过了一会，邵亚军看到郭桂英采摘回来的叶子，笑了起来。“看叶子的后背，青桐叶是光面儿，榭叶有绒毛，你仔细看看。”青桐叶也是一种可以包粽子的树叶，但有时候会使粽子发黑，并且不像榭叶包出来的粽子那样有独特的清香，所以商洛人都用榭叶，而很少用青桐叶来包粽子。

太阳越来越晒，但山间偶尔吹过一阵阵微风。终于“打”够了榭叶，邵亚军一行人又驱车赶往北城子村的河边，去采包粽子时裹在榭叶外边的芦苇叶。河边，扑面而来的山风压弯了芦苇，也赶走了烈日带来的炎热。

榭叶难摘粽子香

端午前后，榭叶最大的用途就是包粽子。作为民间纪念诗人屈原的传统美食，我国南方和北方的人都喜欢吃粽子，但口味却大不相同，南方以咸口味为主，如咸肉粽等，要趁热吃；北方以甜口味为主，要把粽子放凉，撒上白糖、红糖或涂上蜂蜜吃。

商洛人最爱包的榭叶粽子，大多为长方体，用榭叶包上用小米或糯米做底，点缀着大豆以及大枣等食材的馅料，再用水蒸煮而成。

每年端午节前一个月左右，商州的一些民俗风味的饭店就有源源不断的外地客户订购传统的榭叶粽子。面对大量订单需求，直至6月21日，“商县十三花”几乎每天都要包不少于500个榭叶粽子。刚开始包粽子时，要用商南的榭叶，因为商南天气相对较暖，榭叶长得快；后来等到黑龙口的榭叶上市，就用黑龙口的榭叶。包粽子时，十来名员工将煮好的榭叶在手上摊开，铺好小米、大豆、大枣等馅料，淋上水，包成长方体，再在榭叶外面裹一层青绿色的芦苇叶，最后把马莲断开成条，将粽子捆绑起来。“小米、大豆、大枣提前用冷水泡4个小时，榭叶煮半个小时再洗。刚买回来的榭叶是绿色的，一煮就黄了。芦苇叶洗一下就可以。”正在包粽子的社会棉说，“我是黑龙口人，我家里的粽子也是这么包的。”

“还有一种三角形粽子，我们包得少。咱们商洛人一般都是包来送给比较重要的亲戚，比如女婿娃给老丈人等。”一旁手脚麻利、包得很快鱼晓莉接过话说，“每天包好的几百个粽子，要用水煮熟，并在热水中浸泡过夜，这样榭叶的香气才入味儿，粽子更软糯可口。”

商洛的榭叶粽子，如今已经如商洛传统美食蒸碗儿一样，受到全国各地人们的喜爱。“商县十三花”的榭叶粽子，近几年在几个固定客户的带动下，已经通过冷链运输，销

往北京、上海、广东、四川、宁夏、新疆等地，每年都有十四五万的销量。人们用美味的商洛榭叶粽子礼盒，表达对至亲好友的节日问候。

人间烟火气，最抚凡人心

商洛山里常见的榭叶，性味苦、涩、平，入脾、肺、肾经，可入药，但最常见的，还是用它来包裹食材，经过蒸、煮等方式，将叶子的独特清香浸润到食材之中。

邵亚军的母亲邵有仓，已经71岁了。她使用自家原始的大锅灶，用沟里引流下来的山泉水，为家人煮出了美味的榭叶粽子。

“这个榭叶对身体有好处。”她笑着说，“榭叶熬的水能治风湿病等，还有就是我家里虽然没有冰箱，但像这么热的天气，粽子裹的米有榭叶裹着，四天之内都不会坏。吃的时候在蒸笼里热一下，越热粽子越好吃，这样热了吃、凉了放，又能延长保质期，能吃一个月左右。”

她家屋后的架子上，晾晒着采摘回来的榭叶。有一个竹筐里，放着煮好了的榭叶，凑近去闻，能嗅到淡淡的叶子清香。这样保存起来的榭叶，随用随取，可以用很久。

晒干的榭叶，不仅可以包粽子，还可以在平时蒸馒头、包子的时候拿来当垫布用；更有美食爱好者将煮好的榭叶包裹肉类，做蒸肉等食物吃。像粽子一样，榭叶的叶香入味儿，用它垫着或包裹着做出的美食，会散发出自然的芬芳香气，格外开胃好吃。



商州城区的榭叶摊点



野生的榭树



黑龙口老街卖榭叶的村民