

深山瑶寨粽飘香 野生粽叶鲜 古法手工巧

□本报记者刘教清 刘菁 通讯员肖春媛 潘志祥 文/摄

端午节将至，各地都循着传统习俗开始包粽子。在位于半山腰的龙胜各族自治县江底乡长田组，盘瑶群众聚居于此。初夏时节，村寨林木环绕，翠竹掩映，溪流潺潺，一派清幽灵动的山野风光。连日来，长田组的盘瑶同胞相约进山，采摘山间野生粽叶，以代代相传的古法包制瑶家粽子，在烟火温情中延续独具特色的端午民俗。

烈日当空，身着盘瑶服装的村民结伴向山林深处走去。山间野生粽叶宽大厚实，自带草木清香，是当地人世代包粽的首选。大家熟练地拨开灌木，专挑完整、柔韧性好、无虫蛀的青叶采摘，指尖翻飞间，一捆捆翠绿粽叶很快堆满竹篓。

粽叶采摘后，众人来到寨边山涧，在清凉溪水旁清洗。溪水映着瑶绣斑斓的衣角，欢声笑语顺着流水漫遍山谷。

洗好的粽叶送至村民李桂娟家中，宽敞的木屋里瞬间热闹起来。堂屋柴火塘燃起火苗，本地糯米已在木盆中泡好，自家腌制的五花肉、板栗、豆子等馅料也早被整齐地码放于木桌上。瑶家包粽工序颇为讲究：先取两三片宽大粽叶交错铺展，弯折成漏斗状，舀入饱满的糯米，中间埋入一块肥瘦相间的土猪肉，再添几颗香甜板栗，轻轻压实；随后将粽叶顺势翻折，严严实实地裹紧米馅，避免蒸煮时漏米；最后取用柔韧的粽叶条一圈圈捆扎紧实，扎出棱角分明的瑶家粽。

一双双手灵巧翻飞，翠绿粽叶在瑶家妇女手中转瞬成型，桌上很快堆叠起像小山一样高的粽子。扎好的粽子尽数下入铁锅，柴火慢焖数个时辰，木屋很快飘出浓郁的粽香。

“我们喜欢采野生粽叶包粽子，那种香味很特别。”李桂娟一边捆扎粽子，一边笑意盈盈地说道。每年端午前夕，村寨妇女都会相约结伴采叶、包粽。邻里齐聚木屋，姐妹相伴同心协力，简单的相聚藏着最质朴的喜悦。

青山作证，粽叶传情。一篓野生青叶，一盆鲜香粽米，盘瑶群众坚守乡土的味道，也留住独属于大山瑶寨温润绵长的端午乡愁。



▲采摘野生粽叶，准备包粽子。



▶采摘结束后，大家一路谈笑着回村。



▶将草木灰水倒入糯米中。



▼包好的粽子。

▼清洗刚采摘的野生粽叶。



▼大家展示刚包好的粽子。



▲采摘野生粽叶后，大家走在回村屯的路上。