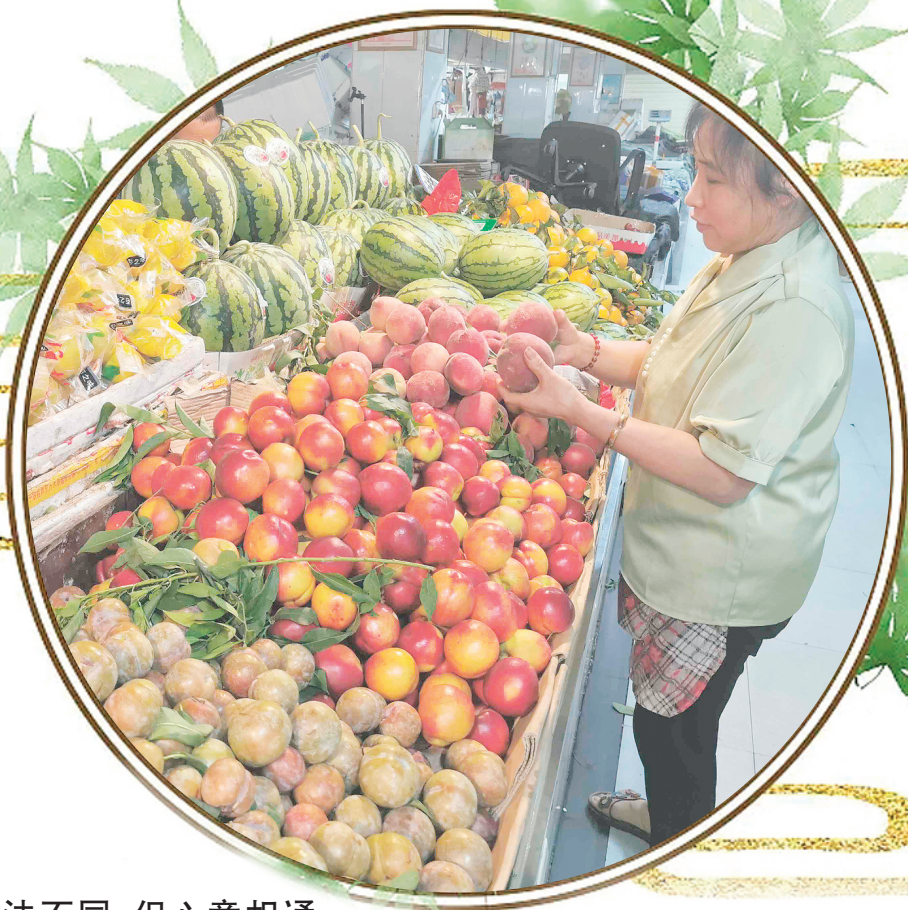


◀ 上接 02 版



→在枫林市场的一水果摊位，李子、桃子很诱人。

### 3 “五子”吃法不同 但心意相通

记者在采访中了解到，不少桂林人都表示，自己家里有在端午节“吃五子”的习惯，而不少家庭对于“五子”有不同的吃法。

家住红岭路的唐女士告诉记者，她家必不可少的是蒜子。她和老伴到70岁上下了，年纪大了吃糯米不容易消化，所以这些年“五子”已经变成蒜子、桃子、李子、鸭子和包子了。“其实我们家从端午节前半个月开始，每天中午都会准备一些独蒜，我和老伴一人吃上一颗生蒜，一直吃到端午节。”

不过，在端午节当天，唐女士会把独蒜放锅里蒸上几分钟，或者整颗独蒜跟肚子一起炖汤。“这主要是因为端午节的时候，儿子会带着儿媳、孙女来家里一起吃饭，而儿子从小接受不了生蒜的辛辣，孙女也是，所以我总会蒸熟或者炖在汤里，这样他们就能吃下去了。”

唐女士提醒说，现在天气热、雨水多，买蒜子要适量，因为如果不注意保存，很容易出现发芽的情况。“蒜子的保存环境要通风、干燥，如果能背光最好。要是把蒜子放冰箱保存，则一定不能让蒜子沾到水汽。冰箱内温度不要低于-2℃，以免冻伤蒜子。”

家住簕子园小区的老张这几天到菜市场买菜时，总会到卖鸭子的摊位问个价。“每到端午节当天，买鸭子的人会很多，鸭子的价格也会有一点涨价。所以，我得提前了解一下行情，方便那天砍价。”老张说，他家在端午节当天主要就是做子姜炒鸭。先把子姜切成薄片，放在锅里干炒几分钟然后盛出，再进行炒鸭子的步骤。鸭子炒到半熟的时候

放入炒过的子姜一起焖。“先干炒过的子姜更容易入味。在我们家，子姜炒鸭是不是做得好吃，就看大家是不是都把子姜先挑着吃完了。经常一顿饭吃下来，子姜都被大家吃完了还没过瘾，而鸭肉还剩下不少。”

和老张家不一样，全州人蒋小勇在端午节会采用全州传统的做法，为家人带来一道醋血鸭。蒋小勇说，他做醋血鸭有一个诀窍，就是要用老家酸坛子的酸水。每次回老家时，他都会带一些酸水到桂林，因为他觉得用白醋调的酸水总会少点味道。此外，他会在做醋血鸭时放入不少配菜，例如苦瓜、五花肉、芋苗等。

无论是子姜炒鸭、醋血鸭，还是板栗焖鸭、白果老鸭汤，在桂林人的习惯中，不少传统节日都会以鸭入菜，不仅仅是端午节，还有中元节、中秋节、重阳节等。“其实一开始我也晓不得为什么过节要煮鸭子，爸妈怎么做，我就怎么吃了。不过，在我看来，鸭子做菜比鸡肉要有味道些，所以我还蛮喜欢逢节就吃鸭子的。”黄飞扬说。

除了一些传统的“五子”吃法，有的桂林人餐桌上的“五子”有一些变化。家住世纪西路的廖先生告诉记者，他老婆是南宁人，结婚以后，每到端午节她就会按照南宁酸嘢的做法腌李子。

“将洗干净的脆李用刀像拍黄瓜那样拍上一两下，力度不要过猛，以免把李子拍烂。然后再加入适量白糖、椒盐、辣椒粉拌匀腌制即可。刚开始，我爸妈还吃不习惯，后来吃多了也觉得味道蛮好，每到端午节就会让我老婆展示这个手艺。”

### 4 这些端午“五”习俗你知道吗？

在全国来看，端午节划龙舟、吃粽子是最常见的习俗。跟桂林端午节“吃五子”一样，不少地方也有自己的端午习俗文化，而这些习俗也跟“五”有关系。

江浙一带在端午节的饮食习俗上，就很有意思。

农历五月，老杭州人称之为“五黄月”，因有五种带“黄”字的食物在这个月份上市。根据传统习惯，杭州人有端午节吃“五黄”的习俗，“五黄”分别为黄鳝、黄鱼、鸭蛋黄和雄黄酒，也有人将青梅、黄泥螺列入其中，现在不少人还用黄酒代替雄黄酒。在民间传统中，端午节是一年中“阳气”最盛的时候，吃“五黄”寓意驱邪避暑，还表达了希望家人平安顺遂、身体健康的愿望。

现在南京人的端午节餐桌上，“五红”是必不可少的菜肴。记者通过查询了解到，“五红”和桂林的“五子”一样，也有很多版本，其中一个就是“烤鸭、苋菜、鸭蛋、龙虾、雄黄酒（雄黄泡酒后呈橙色）”。当地民俗专家表示，南京传统意义上的端午美食是“五黄”，老南京人还喜欢将黄豆与雄黄酒一起炒。随着历史的变迁、社会的发展，“五黄”的内容逐渐演变为现在的“五红”。无论是“五红”、“五黄”，当地群众都觉得吃了这些后，整个夏天就可以避邪避暑了。端午节吃“五红”的另外一个原因是，这五种食品都是初夏季节的时令佳肴，营养丰富，味道鲜美。

以苏州为代表的江南水乡，端午的特色是“五白”，即白切肉、白斩鸡、白豆腐、白蒜头、茭白。

记者谭熙 文/摄

↓万象城沃尔玛超市里，很多不同口味的粽子在售。

↓万象城沃尔玛超市里，“五子”之一的蛋子（咸鸭蛋）摆在显眼位置。

