

作品

端午琐忆

■刘波澜

林清玄说:“中国的传统节日,几乎每一个节气都有与之对应的特色美食。”细一琢磨,还真是这么回事,年初正月十五的元宵,年端午的粽子,下半年中秋节的月饼……

一提到这些让人垂涎三尺的美食,就不由会想起已经过世多年的奶奶。

奶奶是一个手巧的人。一日三餐的家常饭自不待说,逢年过节时,她亲手制作的节令美食,更是让家人和邻里赞不绝口。即便是乡间最稀松平常的食材,经她一番巧手烹饪,也会变得有滋有味。要说其中最让人难忘的,莫过于她包的粽子。

在我小时候,本地人包粽子用的是当地自产的一种粘性很强的糯米,颗粒圆润,色泽金黄,本地人称之为“ran(二声)米”。那时,在北方小山村,是不可能见到南方糯米踪影的。

粽叶,捆粽子的马兰草,事先须过水煮一遍,为的是增加韧性,使其柔软不易折断。在热水的怀抱里,它们经脉尽舒,容颜尽展,变得柔韧至极。小米、红枣和花生,须先浸泡一天一夜,待泡得小米粒粒饱满,红枣个大圆润,花生白净肥胖,先期的准备工作便算是完成。

待一切就绪,奶奶就坐在凳子上开始动手包粽子。三四片粽叶错落排开,两手抓住首尾,轻轻一弯,便弯出一个漏斗形状,左手握紧,右手放枣、添米,再放一颗枣进去,然后把尾部多余的叶子平折盖到漏斗上,再将多出来的叶子沿着漏斗周围折叠包裹起来,最后再用细长的马兰草缠绕粽子几圈,系成活扣,几秒钟不到,一个棱角分明的三角形粽子便出现在奶奶手里。

奶奶包粽子却是用马兰草来捆扎的,

马兰草绿似韭菜,身姿细长挺拔,煮了以后同粽叶一样散发淡淡清香,用来捆粽子,最是绝配。

包好的粽子,要在大铁锅里煮好久。柴火“呼啦呼啦”烧着,锅里“咕嘟咕嘟”响着,心急的我,围着锅台打着转转,眼睛直勾勾盯着大铁锅,一遍遍催问奶奶:“粽子煮好了没有?”奶奶总是笑着说:“快了,快了!”

等到粽叶、小米和马兰草的清香,混合着红枣花生的甜香,随着一股股白白的热气飘满整个厨房,粽子便算是煮好了。此时,我的口水已经流了足足有三尺长。

煮熟的粽子如拳头般大小,轻拉活扣,扯开粽叶,一个通体晶莹剔透,黄澄澄的粽子现身眼前,在翡翠绿叶的衬托下,热气腾腾,光彩照人。

剥一个放进白瓷碗里,撒上一层白糖,

白糖遇到滚烫的粽子迅速融化。把粽子用筷子扒开,黄的是米,红的是枣,白的是花生,色彩分明。搅裹一番,挑起一筷子送进嘴里,轻咬一口,细腻、滑糯、柔软、清香,瞬间充溢于唇齿间,滋味之美妙不可言说。

印象中,端午那天,奶奶还会早早唤醒睡梦中的我,把花花绿绿的花绳,缠在我的手腕和脚腕上,在我的额头和肚脐眼上,抹上一些淡黄色的、散发着浓重中药味的粉末。然后,摸摸我的小脑袋,说上一句:“玩去吧!”屋子里,院子里,到处弥漫着粽子的清甜香味和艾草浓郁的药香,村里满大街都是额头上抹雄黄、手腕上戴花绳的孩子,欢天喜地,跑来跑去。

如今每到端午节,我还是会想念奶奶包的三角形甜粽。不过,再也不可能吃到,念想终究只能是念想了。

小姨的端午

■刘琪瑞

小姨仅比我大八岁,我十岁的时候,她已经出落成村里俊俏的大姑娘了。小姨里里外外是一把做活好手,尤善做女红,她心灵手巧,裁剪衣服、绣花描凤,做布鞋、剪窗花,样样在行。

那些年,小姨常来我们家,帮我母亲做家务,照看年幼的小妹。印象中,小姨腰间垂着一根油光闪亮的大辫子,辫梢上系着石榴花、栀子花,走起路来风摆杨柳,大辫子甩三甩,红花白花一闪一闪的,煞是好看。

每到端午,小姨就教我们唱童谣:“五月五,过端午,家家门上插艾蒿。挂药环,戴香包,小孩乐得蹦又跳……”小姨和我们一起采来艾草、益母草、青蒿蒲,用白矾水浸泡后,晾得半干,再编成一只只散发出淡淡草药香的手环,给我们戴在手腕上。她还别出心裁,采了栗园里毛茸茸的栗子花,盘成蓬松的花圈,戴在我们头上,美其名曰“端午花帽”。栗子花那种馥郁的香气,一直浸润在我童年的梦里。

小姨还会做药草香荷包。采来好几样香草,像艾草、紫苏、薄荷、红蓼,晾晒干爽,研磨成末,装进香包里。香包口儿缝有可收合的绳子,香草味儿淡了,可以取出来,添加新的进去。我们将香荷包戴在身上,那种好闻的气息飘出来,沁人心脾,可吸汗爽身,还可以驱虫避蚊。

我们更喜欢小姨带着去采草药,玩斗草游戏。俗话说“端午百草皆是药”,端午前后,山岭、沟坡、树林中的各种中草药长成了气候,正是采摘的好时节,所以端午节我们老家还叫“采药节”。拿着

药锄、药铲,挎着小竹篮,我们在山沟沟里、在密林间寻寻觅觅,这个是石菖蒲,那个是香茅根,还有青蒿、野蒜、丁香结,有时还拾蝉蜕、摘槐米。

采药间隙,小姨还教我们辨草药、玩斗草,以简单的对仗,互报花名、草名、药名。最初是简单的,比如蛤蟆皮(蛤蟆草)对老虎眼(泽漆),猫耳朵对羊蹄子,蒲公英对益母草。后来,就玩复杂一些的,比如两人的,你出“我栽君子兰”,我对“他种美人蕉”;还有三个人对的,如“鸡啄鸡冠花”“狗戏狗尾草”“鱼嬉鱼腥草”,特别有趣儿。

我们老家每逢端午节,还有一种风俗,那就是这天一早,捉来胖鼓鼓的癞蛤蟆,把生石灰或墨锭塞进癞蛤蟆嘴里,挂在屋檐下晒干后,可医破皮红伤、蛇虫咬蜇。故而当地有“癞蛤蟆躲端午”之说。心地善良的小姨不忍杀生,她用自己特别的法子,配置“蛤蟆药”。端午节前,她和我们小心翼翼地酸枣、皂角树上的圪针,端午节一早,又带我们寻了癞蛤蟆,用圪针在蛤蟆身上轻轻一扎,念叨着:“蛤蟆蛤蟆你莫怕,也莫骂,借你浆水当药擦……”然后让白浆(蟾酥)喷射到草药叶片上,晾干后照样能清热解暑,可治毒疽。

后来小姨嫁人了,欢快的唢呐曲吹得满巷热闹,光彩的大花轿停在栀子花飘香的巷口。小姨把粗黑的大辫子盘起,束发为髻,簪花成礼,嫁到遥远的南乡去了。打那以后,我们再也没过过那样有趣的端午节,好像小姨把她的端午风情,连同我们年少时未竟的梦,也一并打包带走了。

又到荷包飘香时

■鄒富林

在我的记忆深处,每年农历四月中旬开始,家乡的街上就有了很多老奶奶老爷爷售卖五颜六色的荷包,每次经过,都有一股艾草的幽香浸入鼻孔,让人神清气爽。每当闻到这股荷包的气息,我就知道,端午节快到了。

那清香扑鼻、栩栩如生的各式荷包,有十二生肖样式的、有水果样式的、有花草样式的,亦有平安锁、中国福、粽子等其他样式。小时候,每逢端午节,外婆都会送来很多自己亲手制作的荷包。外婆是陕西非遗文化传承人,一生创作了数以万计的窗花、刺绣,制作荷包更是手到擒来。外婆送来的荷包我会挂在床头,每天夜里睡觉前,将其放在鼻子下面深深的呼吸,感受荷包中散发出的艾草气息,伴着这股淡淡的清香入睡,这是多么惬意的一件事。

待到 I 稍微大点的时候,制作荷包便成了母亲的工作。母亲每次都会提前半个多月开始准备各类材料:颜色鲜艳的布料、艾草

母亲的端午面

■王国梁

小棵的母亲说用来做端午面。她把艾蒿的叶子摘下来,洗净之后在热水里焯过。只见母亲把焯过的艾蒿在案板上剁碎,再找来一块挤饺子馅的布,将剁碎的艾蒿包紧挤压,一大碗绿色的汁水挤出来后,母亲说:“用艾蒿水和面,做出的面条就是端午面。过端午节嘛,得有个过节的样子。”我这才明白,没有糯米和苇叶,母亲想用端午节的艾蒿应个景,把端午节过出端午味儿来。

一会儿工夫,端午面做好了。还别说,看上去浅绿莹莹的,比平日的白面条好看多了。我忍不住挑起一筷子尝了尝,味道却并不好,有淡淡的涩好像还有点苦,没有白面条的面香味。但姐姐对母亲的端午面却赞不绝

口:“这绿面条看着就好吃,再加上母亲做的腊肉茄子卤,吃着真不错!”父亲也说好吃。就这样,我们一家人呼噜呼噜把端午面吃得精光。那个端午节,我们过得照样满足。

多年后,我知道了新疆的一种“艾面”,跟母亲的端午面做法类似。“艾面”还有药用效果呢,可以活血化瘀,提高免疫力。母亲当然不知道什么新疆艾面,她只是用自己的创意思维,为我们过了一个独特的端午节。那个年代,再贫寒的日子,再单调的生活,也能被勤劳智慧的母亲过出滋味来。

母亲的端午面里,藏着的是她对生活、对家人浓浓的爱。如今过端午节,有时我们还会吃端午面,端午面里,有我们对生活别样的情怀。

艾蒿、童年及故乡

■明伟方

地趴在其中,尽兴地玩起抓特务、捉迷藏的游戏。有时一趴就是一个多小时。在艾蒿散发出的阵阵幽香里,有时还会不知不觉中做一个美美的梦。

当落日给艾蒿洒下金色的余晖,当乳名在村头一次又一次的响起,我们才记起回家的路。到了家中,原本灰土灰土的衣服在艾蒿的“感染”下,变得绿色斑斑了,活像现在的迷彩服。母亲一定把手举得高高,假装要打我们的小屁股。而就在母亲的巴掌快要落下的瞬间,我们泥鳅般地从母亲身边滑过,进里屋吃香喷喷的晚餐了。

其实,艾蒿土生土长,但用处却不小。用艾蒿叶洗澡,能治疗多种皮肤病。所以,在故乡,几乎家家户户的屋檐下,都挂有几把艾蒿,留着备用,以庇护父老乡亲的健康。

艾蒿还可以作肥料。那时,大人总有做不完的农活。下午放学后,队长就把我们这

些小学生一个个逮住,割艾蒿。村头有一个很大的肥料坑,里面屯积着猪粪、牛粪。割好的艾蒿,丢进大坑里,经过一段时间的混合发酵,就是上等的农家肥了。

小孩干活是不记工分的,为了鼓励我们这些嘴馋的小伢多割草,村里规定每割100斤艾蒿就奖励一个粽子。在那个物质匮乏的年代,一个粽子多么具有诱惑力啊。放学一回家,我丢下书包,拿起镰刀就直奔田间地头。最多的一次,小小年纪的我竟割了300多斤艾蒿,奖了三个香喷喷的粽子,手上打满了水泡。

母亲收晚工回家时,我已倒在床上睡着,小手牢牢地抓着赚来的粽子。母亲心疼地哭了。“少小离家老大还,乡音无改鬓毛衰,儿童相见不相识,笑问客从何处来!”光阴似箭,沧海桑田。小时候,倚在村头树下背唐诗的情景犹在,不知不觉间,自己已走进故乡里。

端午艾香龙舟渡

■吴建

带,孔武雄壮的样子,仿佛端午就是属于他们的节日。河岸上并排站着十六个击鼓手,他们的前边放着一只只大鼓。击鼓手也和划船的汉子穿着一样,手里拿着鼓槌。

十点左右,三声鼓响,鞭炮齐鸣,赛龙舟开始了。汉子们齐声大喊“哎”,木桨“咣”的一声撞击水面,激起一片雪白的浪花,龙舟齐刷刷地向对岸飞去。鼓声咚咚,桨声点点,汉子们精神抖擞,双臂挥舞,奋力划动木桨,龙舟像奔驰的骏马飞速前进。水边的观众也“划划划划”大声吼叫,小孩们更是大呼小叫,恨不得扑进水里,游过去帮他们划

瓶供菖蒲端午景

路来森

一条记叙:“五日,俗称端午。瓶供蜀葵、石榴、蒲蓬(“蒲”,是指菖蒲;“蓬”,是指飞蓬)等物,妇女簪艾叶、榴花,号为‘端午景’。”

不是“辟邪”,不是“治病”,而是“瓶供”,作为端午“一景”。

顾禄《清嘉录》,是记吴中“岁时景物”的,所记风物,从地域上看,主要是指今之苏州一带。蜀葵、石榴、菖蒲,是五月应时之花,故尔,以之“清供”,就极大地彰显了时令之美的特色。

我在这里面,看到了旧时苏州人的一份风雅。苏州,属于水乡,想来浅水、岸边,菖蒲花是无处不在的。清晨踏青行走,顺手掐几枝菖

蒲花,带回家,找一只青花瓷瓶,将掐下的菖蒲花,清水供于案头,叶绿花黄,青花瓷瓶“天青色等烟雨”,让几枝菖蒲花,氤氲其中,这是怎样的一道风景?又是怎样的一种美感?

回眸一望,看一眼,你就记住了这个端午,你就记住了这个五月。你甚至,迅速地,就联想到家乡的那条小溪,还有溪岸边,开满一地的金灿灿的菖蒲花。

天蓝蓝,水清清;叶翠绿,花灿灿;水映蓝天,花影水中,浮光掠影,和谐生趣,溢美。

你会觉得:这个五月,可真是明媚到了极点;这个端午,可真是风情到了极点——因了几支瓶供的菖蒲花。

端午时节,菖蒲花,应时而开。

开在水岸边,开在浅水中。

花,多为金黄色,是一种明明净净的黄,是一种柔柔软软的黄,这种明黄的色彩,让人想到天空的明丽,想到初夏的和煦。

端午时节,家家户上门楣上要插艾草,插菖蒲。这是应了民间“辟邪”的习俗。

端午时节,饮“菖蒲酒”。

《岁时杂记》:“端午,以菖蒲或缕或屑泛酒。”该书,又引“坡词注”:“近世(唐五代以来)五月五日,以菖蒲渍酒而饮。”一直到清末民初,饮菖蒲酒,已然成为了一种习俗。

李时珍《本草纲目》曰:“菖蒲酒,治三十六风,十二痹,通血脉,治骨痿,久服耳目聪明。”更早的《神农本草经》则曰:“菖蒲可以延年。”

既能治疗多种疾病,又能延年益寿,看来,“菖蒲酒”大是有益于人也。

不过,我更感兴趣的,还是顾禄在其《清嘉录》中,对菖蒲端午用途的

