



我们的节日 端午

最忆年少端午节

◎周孝春

“五月五，是端午，门插艾，吃粽子……”楼下，传来孩子们欢快的端午节歌谣，荡漾着我记忆的涟漪。

小时候生活在皖北乡下，并不知道什么时候才到端午节。每当听到一阵阵拨浪鼓响起，看见走村串户的货郎挑着挂满红红绿绿的彩线，还有各种颜色艳丽制作精美香荷包的时候，就知道端午节要到了。

按照老家的风俗习惯，每当端午节来临，大人们都会为孩子扯上几尺颜色不同的花线，买上几个香荷包。事先将花线合好，荷包用线串好，到了端午节的头天晚上，剪上一段，扎在男孩子的手腕上，女孩子则是又扎“花手脖”又戴香荷包。年龄特别小的孩子，大人们还在其手腕和脚脖子上，扎上彩线和串起的桃篮（用桃核雕刻的），且一直要戴出农历五月，说这样可以驱邪防病保平安。那几天的女孩子，无论走到哪儿，都是带着一阵清香。

端午节前两天，母亲会把磁罐子里的糯米倒出来，并取下挂在墙壁上的两个葫芦筒，倒出为数不多的红豆和芝麻。先把糯米和红豆里的杂质拣干净，再用簸箕把芝麻筛好，把它们分别浸泡搓洗后，捞出来晾干水渍。准备好这些东西后，母亲就让我去村东头的芦苇塘采摘粽叶。那时候的粽叶

阔厚肥长，翠绿发亮，一会儿功夫就采回来一大捆。母亲将粽叶一张张地剪洗烫开，捞出来刷擦得干干净净，然后把一块已变得通体透亮的腊肉切成均匀的肉丁，再把糯米、红豆、黑芝麻、肉丁兑进少量的香料和食盐一起搅拌均匀。

到了晚上，我同弟妹们围着母亲裹粽子，不停地问：“娘，什么时候粽子才能裹好，什么时候才能吃？”母亲被问烦了，就扔过来一句话：“到好的时候，自然就能吃了！”由于烧的是拉风箱的柴火地锅，一锅粽子得煮上几个小时。看到我们在旁边困得直打呵欠，母亲便催促我们早点回卧室睡觉，我们总是想那香气扑鼻的粽子，什么时候才能吃到嘴里。

端午节的早晨，我起得很早，因为母亲头天晚上就吩咐我起早去割艾草和菖蒲。等我把艾草和菖蒲割回时，还没进门，就闻到扑鼻的粽子香味，这时，母亲已经把粽子放在蒸笼里蒸得烟雾缭绕。我同母亲一起把艾草和菖蒲分插在窗口前和门楣侧，剩余的便放在堂屋的条几上。整个房子里便充满了清清凉凉的艾草味。那时，我并不知道过端午节为什么要插艾草和菖蒲，只听母亲说这两样东西插在门上可以驱邪避邪。

粽子蒸好了，我便急急地要吃。从笼子里取

出的粽子热气腾腾，我就不住地吹气，然后，轻轻解开五彩线，慢慢褪去碧绿的粽叶，哇！白的糯米，红的豆子，黑的芝麻，紫的肉丁全部融成一体，散发着诱人的香气，轻轻咬一口，慢慢咀嚼，连舌根都想吞进肚里。

端午节，家乡还有“蛤蟆躲端午”一说。大家吃过中饭便休闲在家，各自玩乐。说外边的风有毒，露天水也有毒，连蛤蟆也躲避到洞穴内去了。因而，中饭过后人人“躲避”在家中，还在房前屋后、角角落落撒石灰除虫害，烧艾叶熏蚊蝇。

童年的记忆依然新鲜，就像五月的艾香一样，清新而愉悦。有多少年没有在家过端午节了？我已经记不清楚了。年已八旬的老母亲也已经不再包粽子了，每当端午节的时候，姐姐就会买些粽子送给母亲。很多的时候，母亲也会打电话提醒我，快到端午节了，去买些粽子吃吧。

如今，商场里的粽子花样繁多。有五大三粗的一斤大粽，中间夹着猪脚骨或大骨头，还有赤豆粽、豌豆粽、洋芋粽、枣泥粽、火腿粽、糯米粽……各具特色，其味各异。然而，儿时的家乡端午节让人留恋，母亲包的美味的粽子却永远镌刻在我的记忆深处。

又到粽子飘香时

◎卢淑梅

端午又至，大街小巷都氤氲在悠悠的粽叶清香里。

小时，常随母亲到外婆家。外婆的老房子建在小河边上，旁边种着几棵芦兜树，树干特别粗壮，长的果实看起来像菠萝。芦兜叶有股清香，据老人们说，这些叶子有祛热消滞、驱风散瘀的药用功效。

每年端午节前，外婆就会用那些芦兜叶包粽子。粽子煮好后，留下几个，一家人围坐在一起吃，慢慢品尝，特别有滋味。其余的粽子就拿去集市卖，换些米粮回来。

母亲从小就喜欢看着外婆包粽子，觉得那是最开心的时刻。外婆没读过书，但她会讲百姓祭奠屈原故事以及端午节的各种习俗。

芦兜叶一般有1米多高，质地坚韧，包起粽来不易破损。但是芦兜叶子不是割下来就能用的，需要经过很多工序处理。芦兜叶面上有三排刺，首先要杀青、去刺，这是个苦力活。一不小心被刺到手，像蜂窝般，令人刺痛难忍的。去好刺的芦兜叶要拿去杀青，用大锅煮开水，放入芦兜叶，煮上一会，去掉叶子的草腥味。把杀青后的芦兜叶放到空地上晒干，芦兜肉质肥厚，天气好的话，也要晒上三天时间。外婆把晒好的芦兜叶五条扎成一卷，用塑料膜盖好，竖着放在房子里备用。

外婆会隔夜把米用水泡好，用盐和油拌好。先拿出芦兜叶用热水烫一下，把芦兜叶子最硬的那部分用剪刀斜剪一下，扭成“8”字型做底，然后往上卷成一个圆筒，用牙签固定好；先倒一汤勺的米入粽壳，轻轻摇一摇，再放一块腌好带皮的

五花肉。接着放一勺米，盖过肉，再放一个咸蛋黄。一层层地均匀放好肉、蛋，中间也可放一些花生、绿豆、红豆。

粽子包好后，竖着排在锅中，再把热水倒进锅里，水一定要浸过整条粽子。起码要煮上五六个小时，锅中要不断地加些开水，收火后还得浸泡几小时。母亲负责添柴火，经常会累得趴在灶台边睡着了。外婆会时不时走过来敲敲妈妈脑袋瓜，顺便看一眼锅里的粽子。

以前年代，经济不发达，家庭贫困，有米下锅已是很不错了，所以粽子的材料只有米拌盐加点猪皮。一般粽子会做到很大，有些是几斤重，可以够一家人在地里干活时吃上一天。

现在做芦兜粽的馅料越来越丰富了，还可以放入烧鸡、烧鹅、元贝、冬菇、叉烧等，只要自己喜欢的肉类都可以加进去。芦兜粽糯而不烂、肥而不腻、肉嫩味香、咸甜适中，令人回味无穷。外婆去世后，母亲每年都会做些粽子给我们吃。

端午时节诗意浓，思念绵绵不尽。想起那首年代久远的歌曲，“白浪逐沙滩，没有椰林缀斜阳，只是一片海蓝蓝；坐在门前的矮墙上，一遍遍怀想，也是黄昏的沙滩上，有着脚印两对半，那是外婆拄着杖，将我手轻轻挽。”我仿佛看见外婆，驼着背，站在小河边，对着我笑嘻嘻。那慈祥的脸庞堆满一道道褶子，像一朵花。

如今，母亲已故去，到遥远的天国陪伴着外婆。又到粽子飘香时，河边那丛丛的芦兜树，不知是否还在。我脑海里浮现她们围炉煨制粽子的模样，目光是那样温馨、温暖。

写给屈原(外一首)

◎张旭

靠近端午，靠近一缕哀愁
自然想起屈原和战国的烽烟
以及江水，和一个诗人的烟波
一个人，和一个国家的命运

其实诗人与国家有什么关系？
耿介的人格迷失在漩涡中
香草与幽兰独自芬芳，扑朔迷离
留下渺茫的气息，后人纠缠不清

离骚始终以风的姿态传颂
两千年，一代一代传递迷茫
我知道诗里写满了楚国的骄傲
或者无以言说的血泪与哀伤

告别村庄是诗人的不幸
诗人走上王庭，峨冠博带，腥风血雨
诗人屈原在命运里一再走失
招魂的声音浸透二十四史蜿蜒哀绝

旧国

端午了，想起粽子和久远的旧国
屈原已矣！浪涛低回，泣诉千年
郢都荒芜了，楚国的繁华如云烟散尽
后裔或在江岸眺望，或已流浪远方
掬一杯沧浪之水，长江流过掌心，是彷徨

历史一页页翻去了
总在怨天尤人
茶余饭后还要谈起昔日的显赫与荣耀
沧海桑田，物是人非
有一只粽子一直鲛在屈原的胸口
楚王至今没有找到他的忠臣

