

端午粽飘香

○杨丽琴

端午又至,走在大街小巷,不时会飘来阵阵浓郁的粽香。每每这时,我的脑海里便会浮现出旧时端午的情景。

乡间的五六月,富足而又繁忙,杏儿、李子、桃子上市了,四季豆、黄瓜、青椒、毛豆、小白菜也青葱欲滴,鲜嫩爽口。地里油菜熟了,麦子黄了,村里人忙着收割,每家都要榨些香喷喷的菜籽油。麦粒归仓了,白白的新面也磨了出来。端午这天,村里人带着小丰收的喜悦,闲下来歇一歇,全家欢聚一堂,借着这个佳

节,好好地犒劳一春的辛苦。早些年生活贫苦,为了把佳节过得更有新意,母亲想着法儿给我们变换口味。

一早起来,母亲便从院子里割两把艾草,摘去黄叶,用红线扎好,插在大门屋檐下。然后拿一把镰刀去割韭菜,洗净,切碎,拌成馅儿,和好新磨的面粉,包成韭菜盒子。锅里倒上新榨的菜籽油,用油炸出锅。母亲炸的韭菜盒子表皮金黄,咬一口,酥脆软和,鲜嫩清香。

我最喜欢吃的是母亲炸的香

酥南瓜花。那时,我家屋子的东墙外有一片空地,上面长满了杂草,母亲将它整理了出来,种几眼南瓜。南瓜长得特别活泼,灿烂五月,碧绿的藤上便举着一朵朵金灿灿的花。母亲将花蒂上没有结瓜的公花摘下来,取花梗和花,拌入面粉里,打一个鸡蛋,加点水,调成糊状,裹上鸡蛋液,下油锅中油炸至两面金黄,捞起,便是一朵朵清香可口的香酥南瓜花。

岁月更替里,日子一天天好起来。不知哪一年开始,我

家的端午节吃上了粽子。每年母亲早就预留了糯米香肠腊肉,端午那天提前把粽叶糯米淘洗干净,晾干,把腊肉、香肠洗净切好。吃过午饭,就开始包粽子。

母亲包粽子就像制作一件艺术品:从盆子里取两片粽叶,光面朝上铺展在手上,另一只手将叶子卷成漏斗状。左手握着漏斗,右手从盆里抓适量糯米,倒入漏斗里,用勺子按压一下,从碗里拣些切好的腊肉或香肠,放入糯米里稍微按压,再次加入

糯米,使之与漏斗口齐平,用汤匙压实。然后,将上端的粽叶压下来,盖住漏斗面,左一下右一下地缠绕着,最后轻轻按压裹严,用线捆扎,一个三角形的粽子就包好了。

粽子包好后,放入锅里煮。大火煮开,文火慢焖,不一会儿,粽叶与糯米的清香从锅里溢出来,在空气里弥漫,整个村子都沉浸在端午的味道里。

时光在一年年的粽香中轮回,我们又一次与端午深情相拥,在缅怀中度过一个特殊的节日。

临近端午,商场里各种口味的粽子琳琅满目,街上摊贩的叫卖声此起彼伏。在我童年的记忆里,似乎从来没有吃过粽子。那时家里穷,买不起粽子,过节最多就是吃一顿白面条,不过有一年端午,我却吃到了点心,至今记忆犹新。

那一年,我六岁,哥哥十二岁,在上小学,姐姐在外地打工。二月的时候曾有个亲戚来看望父亲,提着一包点心,白色的包装纸叠得方方正正,上面压着一张红色的油光纸,四边有细线拴上打了结,看着挺新鲜。母亲告诉我,里边包着的是点心,很好吃。我嚷着要瞧,母亲便小心地拆开上面的绳结,展开包装纸,两层排列整齐的点心露出来,圆圆的,黄黄的,散发出一种淡淡的香味——我的口水忍不住流出来了。

母亲并没有像我和哥哥期盼的那样,把点心分给我们吃,而是依着原来的折痕把点心重新包了起来,她说:“你姐不是来信说,端午的时候会回来嘛,先存起来等端午你姐回来,大家一起吃。”哥哥想了想说:“妈,我的那一份我现在就想吃。”母亲瞪了他一眼,说:“不行。”看到我们眼巴巴的样子,母亲迟疑了一下,重新打开来,取了些掉在包装内的点心皮,放在我掌心,我和哥哥兴奋地在嘴里咀嚼,心里别提有多高兴啦!

没过多久,母亲发现少了一块点心。原来,她把点心放在陪嫁的柜子里,被哥哥无意中看到了。十多岁的年龄,正是调皮淘气的时候,哥哥没忍住诱惑,趁母亲忙活不在家,从柜子里拿出一块偷偷吃了。那天,母亲拿着棍子狠狠地揍了哥哥。晚上,哥哥撅着屁股躺在床上,呲着牙眉飞色舞地向我炫耀:“点心真甜,里面有花生、瓜子、糖,比咱们那天吃的点心皮好吃多了。”哥哥的话,勾起了我心中的馋虫,从此我天天盼着端午的到来。

端午终于到了,可是直到晚上,姐姐仍然没有回来。油灯下,母亲终于取出了那包点心,她抬头看了看外面漆黑的夜,慢慢打开,拿起一块刚要给我,突然吃惊地叫起来,我们探头望去,只见那块点心上长出一层黑色的霉斑。母亲又拿起一块,发现也是如此。原来那包点心长时间放在柜子里,过了保质期,已然发霉!

望着发霉的点心,母亲的脸上写满了自责和可惜。但我们却舍不得扔掉,于是母亲用刀削去带有斑点的外皮,递给我和哥哥,我俩不以为意,津津有味地吃起来。母亲则拿起那些削下来的皮,用指甲抠了抠上面的斑点,放进嘴里。结果那天晚上,大家都闹了肚子,折腾了大半夜。几天后,我们才收到姐姐的来信,说工作太忙,暂时回不来。

那年端午的点心,虽然发了霉,却是至今想来,我童年里吃过的最美味的食品。

难忘那包点心

○刘贵锋

端午的味道

○刘腊梅

端午食粽,是国人的传统习俗,亦是我家年年不变的习惯,更是一种生活态度和仪式。

端午节前的阳光和雨水都是最好的,从记事时起,每年端午前,奶奶都要到很远的山里去采摘粽叶。奶奶说,粽叶分两种,一种生地里,油绿鲜亮,绿中嵌白斑,形漂亮,味清香,叫地粽叶;一种长树上,形似竹叶,稍阔,叶面布满白绒绒毛,叫树粽叶,样子和味道都没有地粽叶好,是次选。某次,不知奶奶从哪里挖来两株地粽叶,当宝贝似的种在院里精心伺弄,年年添新叶,以后端

午包粽子都是就地取材。浸泡满盆糯米,煮香一锅粽子,就着咸鸭蛋,父亲一顿可以吃十个拳头大小的粽子。好胃口是可以传染的,一顿下来,满锅粽子剩不了几个。第二天,奶奶再拿自家榨的菜籽油做一道油炸全粽,色绿金黄,外酥内软,洒上晶亮的白糖,别有一番滋味。

今年端午节,母亲早早让我回家一起包粽子,她坚称外面买的味道和卫生都不靠谱,自己亲手包的才地道。

母亲从地里摘回新鲜的粽叶,清水冲洗,搁竹篓里沥水。另一

边,将头天夜里泡好的糯米淋入些许碱水,可以增加糯米的黏性,更易煮熟,且色泽剔透,味道清香。之后和以绿豆,拌之红枣,捣叶,填米,筑实,捆扎,看似简单,却步步是经验,招招显技术,三两下功夫,一个有棱有角的粽子就诞生了。父亲是不会这等细活儿的,他负责劈柴和生火,母亲负责掌勺和唠叨,他们那默契由来已久。

冷水下锅,咸鸭蛋和粽子是绝配,一锅同煮。柴火旺,粽子香,父亲脸上的笑泛着柴火一样的亮光。

小黄猫嗅着味道从屋外潜进厨房,叫得嗷嗷叫。院里的月

季开得如火如荼,地里的南瓜如同刚刚上了一层青绿的釉,小风若有似无,又暖又甜。

微微浸油的咸鸭蛋,红绿相间的水晶粽,鲜香的白水素煮南瓜,还有一盆蒜苗炒腊肉,最简单的食物因为与亲人同食而充满温馨的人间烟火,最能诠释端午的味道。然而,父亲却只剥了两个粽子就放下筷子。我不解地看向母亲,母亲将一个剥好的粽子放到我碗里,说父亲自从年前做了胆结石手术,饮食上大不如从前了,就连最喜欢的粽子也只是尝两个味道而已。

母亲说得轻描淡写,我却从她眼里看到了心疼与无奈。我心中突然哽了一下,那个年轻力壮、无所不能的男子是在哪天不见的?眼前这白发苍苍、目光昏昏的垂垂老者,便是我曾顶天立地的父亲。他行动迟缓,形体像母亲夏天晾晒的豇豆,昨天还鲜活饱满,一夜之后,就缩减了一个型号,变得干瘪瘦削。饭桌上没有父亲的感染,粽子吃得也寡味。母亲看着剩余的大半锅粽子,眼里闪过一丝不易察觉的哀愁。

年年端午粽香,今年的滋味究竟因为父亲的少食而淡了。

忆龙舟竞渡

○谢尚园

桃儿红,杏儿黄,五月初五是端阳。这一天,粽子飘香,人们互道安康,记忆中赛龙舟的场景也总在我脑海中浮现。

在儿时的家乡,每年端午节,大家都会去江边看赛龙舟。我家前面有条河,也是龙舟的必经之路。河两岸总是人山人海,大人们一边吃着粽子,一边议论着赛事。我们小孩子自然不会错过热闹场面,使劲向人群里钻,脖子上五色绳编织的蛋袋摇来晃去。那是在早上日出之前,妈妈就悄悄给我挂在脖子上的,说是能祛除邪祟,保佑小孩健康成长,这也是家乡的习俗。

在嘈杂的人声中,突然有人喊:“龙船来啦!”密集的人群霎时骚动起来,人们挨挨挤挤,看不到的人急得踮起脚尖。河面上的龙舟由远而近,由小变大,速度很快,明明才看见一点影子,转眼间就到了跟前。一条条蛟龙争先恐后,你追我赶,队员们时而站起用力划桨起冲,时而保持团结,整齐划一划每一桨,几乎每个人身上都有水花溅着的痕迹。“嗨嗨,嗨嗨……”龙舟的号子声与岸上的喝彩声交织成一片欢呼浪潮。龙舟渐行渐远,我们沿着岸边追着奔跑,那欢乐的情景,深深印在我的心中。

长大后,我才知道端午节的内涵,屈原的爱国精神影响着下一代人,这种精神体现到热爱家乡上,家乡的面貌才在代代人的建设下有了巨大变化。正如端午的龙舟竞渡,这是意志的角逐,是毅力的较量,更是团结合力、奋勇争先的大比拼。“鼓声三下红旗开,两龙跃出浮水来。棹影斡波飞万剑,鼓声劈浪鸣千雷。”此后每回读到唐代诗人张建封的《竞渡歌》,我总会忆起端午节

的竞渡情景。

“槲包粽”和“躲端午”

○王文莉

转眼之间,端午节又到了,随着节日的临近,我越发想念外婆做的“槲包粽”。

“槲包粽”是用槲叶包上糯米、花生、红枣等煮出来的美味佳肴,槲叶是伏牛山区的一种灌木叶子,长约七、八寸,宽约五、六寸,边缘有圆形齿,形状似绿色的手掌。

做“槲包粽”是个细致活。包粽子之前,要将新鲜的槲叶高温蒸煮,摩擦清洗去涩,让叶子变得柔韧。包粽子的时候,外婆熟练地将两片槲叶上下交叉叠好,叶柄朝外,放入泡好的糯米、

红豆、大扁豆、红枣、花生

等,用手扒匀,先对折两边的槲叶,再把叶柄对折起来,裹成长条形用绳子捆扎结实,一层层整齐地码放在大铁锅里。

煮粽子虽然不费事,却需要耐心和时间。外婆先给锅内添水,为了防止粽子漂起,上面再压一块石头,用大火煮上几个小时以后停火,继续在锅里捂上一夜。第二天早晨,剥开一个“槲包粽”,蘸着白糖吃,糯米和各种豆类的味道,混着一股槲叶淡淡的清香,吃到嘴里软糯香甜,真是妙不可言!

豫西地区还有“躲端午”的习俗。端午节当天,

出嫁的女儿要回娘家看望父母,“槲包粽”自然是必不可少的礼物,娘家的父母则备好酒菜设宴。待女儿和丈夫一起离开时,娘家不仅要赠送夏衣、雨伞、扇子、草帽,还加上油条、糖糕、馓子、麻叶儿等食品作为回礼。

槲叶包的粽子有一股特殊的香味,和莲叶、竹笋叶、芦苇叶包的粽子有很大区别。槲叶不仅能包粽子,还可以入药,有止血、清热利尿之功效。《本草纲目》记载:槲叶,气味甘、苦、平,无毒,具有止血、止渴利小便的功效。唐代诗人温庭筠《商山早行》也提

到槲叶:“槲叶落山路,枳花明驿墙。因思杜陵梦,凫雁满回塘。”

著名翻译家曹清华在《粽香飘当年》一文中,详细地描述了豫西老家“槲包粽”的制作和食用方法。他还讲故乡的槲叶寄给鲁迅,鲁迅将其覆盖在米锅里,蒸出的米饭就有了一种特殊的香味。因此,鲁迅在给曹清华的信中,对槲叶大加赞赏。

外婆的“槲包粽”是我的最爱——虽然她已经去世多年,此刻,我眼前却浮现出外婆包粽子的身影,似乎又闻到“槲包粽”那诱人的清香……

又到艾叶飘飘时

○桂孝树

“艾叶香,香满堂。桃枝插在大门上,出门一望麦儿黄。家家户户庆端阳。”每每响起儿时经常传唱的歌谣,我就知道快到粽子飘香

的端午节了,民间自古有端午节在自家门窗插艾叶的习惯,更有“悬艾人,戴艾虎,饮艾酒,食艾糕,熏艾叶”等种种风俗。艾叶,又名艾蒿、艾草等,为菊科植物。《本草纲目》中记载:“艾以叶入药,性温,味苦,无毒,通十二经。”具有回阳、理气血、逐寒湿、止血安胎等功效。艾叶是野菜,也是一味中药,南方人经常食用,而北方人一般药用较多。农家有句俗语“家有三年艾,郎中不用来”,可见艾叶作用大。

小时候,每年端午前,母亲都会在日出前把我叫

起床去割艾蒿,顺便再折一些柳树枝等五种树枝——叫“五样条子”。母亲告诉我,这东西平常是草,是柴,唯有端午这天就是药。露水、湿气都是药的组成部分,若是太阳出来,露水干了,湿气没了,药力就会大减。母亲将艾叶悬于门上,淡淡的艾香可以提神祛秽,使人心情愉快。剩余的散开放在背阴处,慢慢地晾干,这叫阴干,不能暴晒。“五样条子”晾干后,煮水能治跌打损伤和风湿病,艾蒿晾干后拧成辫子,吊在屋檐下门窗边可以驱蚊虫。把艾叶熬汁,然后兑水稀释沐浴,可除身上长的小红疙瘩,治湿疹痒痒。

艾叶煮鸡蛋是我儿时的最爱,母亲把新鲜的艾叶洗净后扎成一小束下锅,再

放入鸡蛋、红枣、风球,配上几片生姜。艾叶煮的鸡蛋个数通常是3的倍数,如6、9、12等,先让小火炖上一小时,把蛋壳敲几个小裂纹再放入锅里继续煮,煮熟的鸡蛋带着艾香非常好吃,还可以预防头痛头昏等小毛病。有时候天气突然转凉,家里人不小心感冒了,母亲就把艾叶炒熟后碾成粉再加入鸡蛋煎着吃,没几顿咳嗽就治好了,艾叶煎鸡蛋似乎是止咳平喘的妙方。

还有母亲用小米艾叶熬制的艾叶粥,清凉解暑易消化,实为夏季佳品。将小米淘洗干净,在清水中浸泡两小时,将少量新鲜艾叶洗净切碎,小米加水烧开后再加入艾叶一同用文火熬成粥,根据自己的口味加盐或糖、蜂蜜,清香扑鼻又略

带苦味的口感下火祛暑,令人回味无穷。夏天夜晚,母亲常在我睡的草席边把艾蒿点燃,一缕轻烟带着艾草的香味悠悠向我飘来,蚊子被赶走,夏日的热浪逐渐安静下来,让我渐渐进入梦乡。

