

# 又到一年端午节

黄田

桃儿红,杏儿黄;五月五,是端阳。粽叶香,裹五粮,剥个粽子沾上糖,幸福生活万年长。又是一年端午至,这首充满童趣且脍炙人口的儿歌,总会在脑海中泛起。伴着端午那悠悠粽香,童年的点点滴滴,也如潮水般情不自禁地涌上心头。

记得小时候过端午,超市里没有现成的粽子售卖,一切都得自己动手。粽叶,自然也得亲自采摘。老家地处山区,离家较远的高山上,生长着一种矮小的粽叶竹。其叶片约两三个手指那般宽,八九寸长,翠绿得仿佛要滴出水来,茎秆细得如同筷子一般。

节前几天,姐姐总会邀约同村的姑娘,各自背着竹篓,奔赴那遥远的山上。她们专挑又宽又长的叶片,精心采摘下来,带回家洗净备用。若是采得多了,她们便拿到集市上去卖。

在老家,包粽子不用寻常的丝线或绳子,而是用棕树叶。老家的房前屋后,棕树随处可见。临近过节,母亲就会砍回几把棕叶。拿回家后,放入锅里煮一煮,再撕成细细的长条。这长条既柔韧又干净,一把棕叶丝,便能包几十个粽子。包好的粽子,放入锅里煮。

五月初四一大早,母亲就摆开了包粽子的架势。粽叶丝、粽叶、糯米、红豆、花生、剪刀等原料和工具,呈圆弧状依次摆开,母亲则稳稳坐在圆心位置,准备大显身手。只见母亲轻轻扯出三四片薄软的粽叶,熟练地折成漏斗形状,装入泡得白白胖胖的糯米,

再埋入红豆和花生,而后将粽叶折过来,拿起线条似的粽叶,绕上几圈,用力缠紧。眨眼间,一个光滑可爱的小粽子就包好了。

我和姐姐围在母亲身旁,边看边学。姐姐心灵手巧,学了几下就掌握了要领,包得有模有样。而我呢,笨手笨脚的,折腾了半天,粽子却总是包不紧,那调皮的糯米,总从三个角落里任性地向外冒,惹得我很不开心。不过,为了能早点尝到粽子,我也懒得再学,干脆拿起母亲包好的粽子,放进锅里,帮母亲烧火煮起来。

这粽子可真是难煮熟,整整煮了一下午,急得我坐立不安。我一会儿瞅瞅锅里,一会儿看看灶火,恨不得能变个戏法,让整锅粽子瞬间熟透。就这么无奈地等啊等,一直等到夕阳西下,整个村子都弥漫在浓浓的粽香里。终于,母亲一声吆喝,早已等得不耐烦的我立马凑了过去。母亲掀起锅盖,用剪刀剪断粽叶丝,拿筷子夹起一个粽子,浸过凉水后,我小心翼翼地剥开。刹那间,粽叶香、红豆香、花生香、粽香,缕缕清香弥漫了整个屋子,馋得我直流口水。紧接着,我便狼吞虎咽起来,一个粽子,没几下就被我一扫而光。

家乡这种三角形的粽子,别具一格,其中一个角又长又尖,活像个小火箭头,比现在超市、饭店卖的粽子好看得多了。张开嘴巴,我能吃掉大半个火箭头。

端午节,除了吃粽子,还有个习

俗,就是在大门和堂屋门上插上艾蒿。母亲说这能辟邪,或许有人觉得这是迷信。但艾叶能治病是实实在在的。医谚说:家有三年艾,郎中不用来。艾叶有理气血、逐寒湿、回阳、温经、止血、安胎等诸多功效。母亲还悄悄告诉我一个秘方:把艾叶晒干磨成粉,冲开水喝,能治胃痛。这是我自认为的传世之宝。

大家都知道,端午节吃粽子,是为了纪念爱国诗人屈原。可在老家,不单单端午节吃粽子,有些村子或者大家族,还有自己特定的节日,具体缘由不太清楚,像每年农历六月初六,家家户户都要吃粽子、摆酒席,所有亲戚都要来过节,热闹得就跟过年似的。整个村子人来人往,熙熙攘攘。客人回家时,主人还要送上好几个粽子。

我向来就喜欢糯米加工酿制的美食,比如糯米糍粑、糯米甜酒,当然还有糯米粽子。如今身在他乡,平时出差或者逛超市,总是抵挡不住粽子芳香的诱惑,要买上几个,尝尝各地不同的风味。

如今的粽子,可谓花样繁多,两角的、三角的、四角的,扁的、长的、圆的;口味也是五花八门,甜的、咸的、辣的,夹肉的、包蛋的、放板栗红枣的,应有尽有。然而,吃着这些粽子,总觉得少了点什么,不是那个滋味。而家乡儿时的粽子,虽然简单朴素,却包裹着母亲的关爱与温暖,回味悠长,那是一种深入骨髓、刻在记忆深处的妈妈的味道,任岁月流转,都难以忘怀。

# 接头暗语 烂熟于心

(组诗)  
剑雨

## 龙舟

天空不是因为星星月亮  
烟花和偶尔飞过的飞机  
带给我惊喜  
而是你放过的龙的风筝  
永康江不是因为倒映了  
天空的星星月亮  
烟花和偶尔飞过的飞机  
带给我惊喜  
而是倒映了你放过的龙的风筝  
在轻柔的永康江水里  
变成了最耀眼的龙舟  
你也要改变技术要领了  
你手里牵着的线  
要从随风飘荡变成随波逐流

## 香囊

你留了一手  
把艾叶、佩兰、紫苏、白芷  
这几味中药  
缝进一只小布袋  
免去了它们在瓦罐里  
饱受煎熬的皮肉之苦  
它们没有因此叛变  
用持续的香气证明  
囚禁在黑暗里  
也能活得很好

## 雄黄酒

不管多少天下英雄  
喝了多少碗酒  
摔坏了多少只碗  
在滴酒不沾的母亲面前  
都只是虚张声势  
每年端午节正午时分  
母亲端的那碗雄黄酒  
不是端给天下英雄看的  
是端给我看的

## 艾草

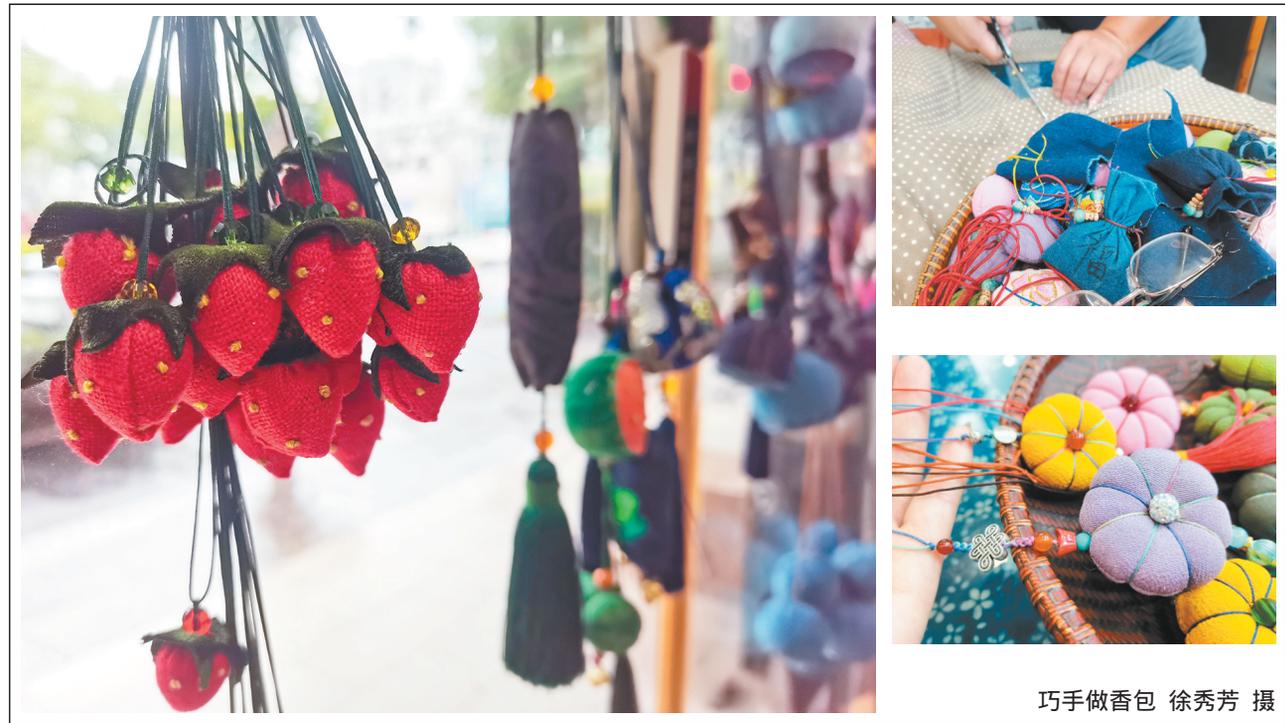
把我的眼睛蒙起来  
我还是能用隔空猜物的手法  
猜出你缝制的香囊里有几克艾叶  
你插在门上的艾草有几株  
这是上峰交给我的端午节那天  
用于和你的接头暗语  
我已烂熟于心  
在约定的时间和地点  
有一个人  
手里拿着一样的香囊  
门上插着一样的艾草  
我可能已经暴露

## 端午粽

我不喜欢那些有注册商标的粽子  
只喜欢母亲用草木灰的水  
浸泡的糯米简单包的粽子  
吃粽子时  
我被箬叶的香、糯米的香  
草木灰的香迷住了  
母亲不给我解药

## 草叶豆腐

斑鸠叶喂养着天空  
喂养着几只不叫斑鸠的鸟  
观音草喂养着土地  
喂养着几尊不叫观音的佛  
只有豆腐喂养着人间  
我给它们冠以西施之名



巧手做香包 徐秀芳 摄

# 醉端阳

郑凌红

长歌律动,生出端阳情思。最念碱水粽。记得有一回,在一宗祠内,看到了关于宫廷内粽子的描述,画面感十足。前为《开元天宝遗事》:宫中每到端午节,造粉团、角黍,贮于金盘中。以小角造弓子,纤妙可爱,架箭射盘中粉团,中者得食。盖粉团滑腻而难射也。都中盛行此戏。这种代入感,对于今人往往只可遥想而鲜有其情致也。

吃过了那么多粽子,最喜爱的是碱水粽。第一眼,是明艳艳的黄。这样的着装,在粽子界不多见。制作者告诉我,它的艺名叫碱水粽,土名唤作黄金粽。时光机器不会偷懒,它会告诉你,在遥远的东汉末年,闽南地区就有人以草木灰水浸泡黍米包成粽子。

因为陌生,所以探究,探究的是它的精髓——碱水。黄稻草是主料,也有用山茶油果壳。黄稻草洗净晒干后烧成草灰,倒在纱布上,再用滚烫的热水中冲下,沥出的汁水,就是最原始的碱水。

糯米用碱水浸泡,时间必须一个晚上。泡后的糯米略黄且黏,这是视觉和触觉的认同感。新鲜的粽皮、箬叶,是制作前的心头好。糯米洗净,沥水,倒碱水拌匀,待碱水被米粒吸收后,再倒入生油。箬叶用清水洗净,浸泡在清水里,取箬叶两张,折拢成尖角斗形,放入糯米,再捞取两张箬叶插入尖角斗形粽的左右两边。两边箬叶先是向里折拢,再将前后箬叶向里折拢,包成四角相等,中间稍有

隆起的长形五角米粽,用线绳从左到右扎牢。

只见闽南后人随意切换手和线绳,放松而自然。末了,再把粽子摇一摇。凭着经验,能听出方寸之间的道场。米粒会动,心满意足,放下粽子,继续下一个大致相通的动作和神态。方方正正、棱角分明,透着指时待的烟火期待。

时间滋润下,碱水粽呼之欲出。蒸气缭绕,拨开外衣,色泽浅黄,晶莹剔透,蘸白糖,咬一口,软糯清香,回味无穷。这是甜的分支和进化,让咸味淡出视野,退场大批粉丝。

而甜味,则抚慰了尘世间的种种平淡和看似放不下的忧愁,让品尝多了一些思考。