

和其他传统节日一样,端午节洋溢着浓郁的味道。那是粽子甜甜的气味,是艾草幽幽的气息,是民俗文化厚重的气韵,更是亲情浓浓的气氛。

## 花粽子

刘琪瑞

家乡端午节的风俗可谓多矣,不要说割了艾草、采了菖蒲,斜插在低矮的屋檐下以驱祟辟邪;也不必说早起捉了只癞蛤蟆,塞进生石灰,风干后用刀伤药……对于这些民俗,我们小孩子是不在意的,我们最为贪恋的就是包粽子、煮粽子,那香香甜甜的味道,总在薰薰艾香里让我们回味无穷。

早年,家乡一带很少种植水稻,包粽子的主要原料糯米、香米奇缺。这倒难不倒心灵手巧的母亲,她就地取材,用新产的各种杂粮、鲜果做原料,照样能调制出风味独特的粽子馅儿。临近端午已是芒种时节,各种冬作物渐渐成熟,母亲剪来一穗穗青青黄黄的麦子,收获刚刚成熟的小豌豆、大豌豆、蚕豆,采摘山林里黄澄澄的山杏、黑紫紫的桑葚、青莹莹的李子。她把杂粮晾晒干爽,捶捶打打脱了粒,淘洗几遍,早早发泡好,再把那些山果儿摘蒂去核,用清甜的井水浸泡,捞出来掺进杂粮里,再加入少许香糯米,五颜六色的粽子馅儿就准备好了。

家乡不产箬竹,包粽子用的粽叶须到村里的供销社购买,那年月物资匮乏,粽叶常常断货。母亲笑眯眯地说:“这不打紧,没有粽叶,咱想办法到野地里找寻……”她带着我们兄妹来到桑园里,摘来圆亮亮、清鲜鲜的桑叶;到芦苇荡,采来长溜溜、青碧碧的苇叶。田里的玉米长得一人高了,我们削下几片阔大的玉米叶;野地里的苘麻长成了气候,我们摘下半篮毛茸茸的苘叶;还有塘里河湾里的莲叶,旱地里的葵叶、南瓜叶,我们都一股脑儿采了来。母亲把这些杂七杂八的青叶清洗干净,为了增加韧性,她还上锅将它们煮一番,晾晒干爽就可以用了。包粽子还需要捆扎的线绳,母亲用乡间常见的苕麻、苘麻抽出麻线,沸水里煮一煮,既有乡土味又结实耐用。

端午节那天,母亲煮出来的花粽子别具风味。我拣到了桑叶粽子,清甜清甜,细细一品,有股紫桑葚的芳香。大弟摸到了苇叶粽子,光光滑滑,取开一尝,有缕缕芦笋的清香。小弟拿到了玉米叶粽子,清亮亮,剥开食之,老玉米的糯香味儿让小弟弟赞不绝口。接着,小妹挑的是莲叶粽子,母亲吃的是苘叶粽子,奶奶尝的是南瓜叶粽子……母亲的脸上现出了倦怠的笑容,高兴地念叨着:“老话说,端午节吃粽子——皆大欢喜!吃了咱的‘花粽子’,这儿端阳,那儿端阳,处处都端阳!邪祟全消,百病不生,咱们全家人健健康康、长命百岁……”

# 端午的味道

## 艾绒香包

杨会安

麦儿金黄,粽子飘香,又是一年端午时,遥望家乡的方向,我又想起儿时奶奶为我们缝制的艾绒香包。

小时候,因兄妹多,家里穷,父母整天忙于农活,我们姐弟五人放学后便承担着去山野打猪草的活。而每年端午节前夕,我们就会新增一项任务——按奶奶的吩咐,挖一些艾草回来。因为艾草在山坡上随处可见,眨眼的工夫就能挖上半篮子,而我们却故意表现出很为难的样子。奶奶很懂我们的心思,于是抚摸着我们的头,笑道:“又要小聪明,好吧,挖回来后奶奶有奖赏。”所谓奖赏也不过是几枚糖果或几个叮当作响的小硬币罢了,但足够让我们开心一整天。

接下来,奶奶把我们每天挖回来的艾草去根,剪掉枯叶,挂在院子里的晾衣绳上晾晒。晒干后,放在家里的那个捣米臼里一点点捣成艾绒,然后像宝贝一

样积攒、收藏起来。

端午节一大早,奶奶就开始忙碌起来。拿着针线筐,坐在堂屋门前的小板凳上,戴上老花镜,迎着柔和的阳光,开始一针一线地缝制香包。奶奶的手很巧,她缝制的香包各式各样,有花草鸟兽形状的,有太阳、月亮、星星和心形的,用料多是一些平时家里做衣服裁剪下的废料,五颜六色的,精心拼组在一起,煞是好看。

每年端午节,奶奶都要给我们每人缝制好几个香包。尽管作为男孩子的我不爱佩戴这些香喷喷的小饰物,但依然不舍它的清幽和美丽。我挑拣出一个自认为是最好的挂在卧室的墙壁上,剩余的便“有偿地”(换一两个硬币买吃的)转赠了姐姐和妹妹。各遂心愿之后,我们都开心不已。

## 包出甜蜜

方仲平

上世纪60年代,每当端午节临近之时,我爸会带着我们几个孩子去五龙口东安自由市场买包粽子的食材,如红小豆等。买完食材后,我爸会给我们几个买点好吃的,有时候会给每人两毛零花钱,钱到手后我们几个人就在卖好吃的摊位上,一样一样地仔细挑选,直到心满意足为止。那时候5分钱能买半兜杏干,一毛钱可买一个吹的糖稀。手里有两毛钱就是一个小财主。

从习俗和口味上讲,包粽子各地有各地的传统,各家有各家的讲究,各人有各人的口味。比如说,南方人和北方人口味就不一样,南方人喜欢带肉的和带咸鸭蛋黄的粽子,北方人则喜欢以甜食为主。因此,每家食材的准备也会不尽相同。就拿我们家来讲,我们家人人爱吃甜食,所以包粽子的食材必须是甜的,如红枣、蜜枣等。

我妈会包粽子,她包出来的粽子个

头均匀,形状美观,不仅好吃而且还好看。我们家包的粽子量都比较大,品种也比较多,除了全家都爱吃外,主要用于送人。包的粽子有普通红枣的,有伊拉克蜜枣的,有红小豆的,还有全糯米的,品种达四五种之多。

每年端午节前几天,我妈和我姐就开始做包粽子的准备了。该煮的煮,该洗的洗,该泡的泡,客厅地板上摆满了盆盆碗碗。我妈包的粽子形状是传统的北方三角形。包的时候,先选好三四片粽叶,像打扑克牌一样,双手把粽叶打开,两手往回交叉一合,形成一个下面小上面大的喇叭筒。然后一手握住喇叭筒,一手抓两到三颗红枣放到筒尖,接着放糯米,注意不能让米从筒尖跑出来。糯米放满后把最上头的叶子折回,用马莲捆好,不到两分钟一个有棱有角的红枣粽子就包好了。

## 黄灿灿的期待

魏青锋

收了麦子以后,母亲把地整理出来,准备种一季糜子,糜子生长期短,在炎炎烈日的照射下,从下种到收割只需两个月时间。糜子成熟的颜色是橙黄色,打出来的米粒比绿豆小一圈,有很好的糯性,正规的叫法是大黄米或软黄米,但在我们家乡一直沿用小米的叫法。

母亲从种糜子开始,就是为来年端午节包粽子做准备。平时,还要四处搜罗些枣子和红豆,在那个食物匮乏的年代,准备好这些食材,几乎要花大半年甚至更长时间。食材准备好以后,我们就日日盼望端午节了。

端午节前两天,我和姐姐还有个重要任务,要到邻村的河边去采摘苇叶。河边有一小片葱郁的芦苇荡。我们从对面的缓坡下去,再蹬水过河,钻进芦苇荡里摘苇叶。走时母亲叮嘱,要采摘颜色深绿的、叶宽且足够长的苇叶。

采回来的苇叶要在水中浸泡一会儿,随后再用沸水煮一下,母亲说要杀一杀苇叶的青气,煮过的苇叶,颜色就偏了墨绿,韧性也会很好,不易折断。同时要做的,就是把小米、红豆、红枣洗干净,然后找几个盆子,提前一天要把小米浸泡在水里。

等到端午节那天,全家齐动员,开始包粽子。母亲先选两三张苇叶,错开折叠成漏斗状,用勺子

舀一半小米倒入漏斗,再捏两颗红枣或七八颗红豆进去,随后再添入小米覆盖好,折叠粽叶让粽叶全部包裹住黄色的小米。这时我递过去细线,母亲缠几圈系上活扣,一只粽子就算完工了。母亲边包粽子,还边说谜语让我们猜:“两片绿叶把米装,小绳一绑真漂亮!”我和姐姐大声回答:“粽子!”

粽子足够一锅了,姐姐开始生火,这边包粽子不停歇,那边已经开始煮了。渐渐地,粽子的香味便溢了出来,弥漫在屋里院里。我和姐姐挤在灶台前,巴巴地望着升腾着雾气的锅。快起锅了,母亲把磨磨蹭蹭的我们喊到院子里,父亲已经把艾草插在了大门口和房门上,父亲给我们耳朵里滴雄黄酒,还要在身上淋一些,这是端午节的传统习俗,有雄黄酒在身上,预示着来年百毒不侵,身体健康。

终于要吃粽子了,我和姐姐小心翼翼地解开细线,慢慢打开粽叶,粽叶是不能乱丢的,要整整齐齐放好,端午节过了还要把粽叶清洗干净,来年还可以重复使用。一层一层剥开墨绿的粽叶,一股谷物的醇香直扑鼻尖,黄灿灿的米粒,红的枣子,粉红玛瑙般点缀的红豆,咬一口,一缕甘甜一缕馥郁一种满足的感觉,在齿唇间在舌尖滑过,香甜而不油腻,黏软却又爽口。

