



五彩端阳日

王 钦

门前焚艾草，床头挂香囊，五色丝线护手脚，小孩额头点雄黄，百毒不侵安康；蒲蒲开心气，端午苍术香，日出之前采百草，熬成药膏治疔疮，仙家济世良方。

节日和民俗都是一种传承，爷爷奶奶传给父亲，父亲传给我，我再传给子孙，世代相传。无论走到天涯海角，这飘着艾草香的有味道的记忆，都会刻骨铭心。

小时候生活在晋南农村，年龄小，对老家的端午习俗不甚了解。我对于端午节的记忆，应该是从来到太原开始。父母恢复工作那年，我们家租住在向阳店村，和姥姥家是前后院。当时还是北郊区的向阳店村，现属尖草坪区。村名有个“店”字，因此地是山西西八县到太原府的必经之路，是个“早码头”，商贾云集，热闹非凡。老人们常念叨：“驮不完的西八县，填不满的向阳店。”这是一个有着千年历史、人口过万的大村子。

上世纪70年代的太原，生活物资并不丰富，过节意味着改善生活。那时我的供应定量每月22斤粮，粗细粮比例是65%、35%，副食供应有供应号。由于父母亲都不吃肉，我家的“肉号”都送人了，只是过年过节时，母亲才托她单位食堂的大师傅为我们兄弟们炖一盆肉解馋。每当端午节来临，粮站会供应一些软大米、黄米、赤小豆之类的食材。

端午节在农村，特别热闹。当天，家家户户都忙着煮粽子、挂香袋、插艾蒿……一大早就去了姥姥家，姥姥用红纸剪成禁“五毒”的窗花，用黄纸印成“黑虎”和“黄牛”，贴在门窗上，门头插艾草，屋内点雄黄，辟邪驱毒。我们来了，姥姥用煮完艾蒿的水让我们洗脸，“艾蒿”寓意人见人爱，用艾蒿洗脸，可驱除蚊子。洗脸后再给我们手腕脚腕拴上五色线。五色线是象征五方五行的五种颜色“青、红、白、黑、黄”，被视为吉祥物，戴上后不可任意折断或丢弃，只能等下雨时丢在河里或水里，意味着让河水将瘟疫、疾病冲走，儿童由此可保安康。姥姥还会把雄黄酒涂抹在我们的耳边、鼻子、眼眉、手腕、肚脐、脚趾等处，昭示着今后可以防毒虫，不被侵蚀。

前一天，母亲熬夜给我们小孩子每人缝一只香包，用各种花布红布黄布，缝成鸡心形的，第二天早上一起来就挂在脖颈下胸前，闻起来奇香，我们都非常喜欢，会和邻居小伙伴比香包，看谁的好看，看谁的最香，每天带在身上，像宝贝一样，还跑去学校在小伙伴们面前炫耀，可没过几天稀罕劲就过去了，就不知道丢哪里了。

对于小孩子来讲，端午节的重头戏一个字——“吃”！

那时可能由于本地粽叶少，记得姥姥家是做凉糕、麻团。凉糕有纯糯米的，也有糯米和黄米两掺的，中间厚厚地铺着蒸好的红枣和豇豆，上面撒上青红丝、红绿丁、葡萄干果脯等。麻团是将豆沙馅、红糖、自制的玫瑰酱用糯米包起来，揉成小团子，外面再粘上芝麻，也是我的最爱。糯米前几天就要浸泡，据说这样米更软。姥爷会在泡米的水里加一些中医上称之为“百草霜”的东西。后来我才知道，所谓“百草霜”，其实就是“锅底黑”，但是药效还是有的。

我们家是中医世家，父亲早年毕业于太原医学院（大专部）。端午节这天，父亲是最忙的。一大早，太阳未出之前，他便去附近的西留苗圃、陈家窑苗圃采集草药熬制成“百草膏”。有时也会在这一天托苗圃的朋友采集榆、桑、桃、槐、柳五种树枝加乳香、没药制成“五龙二虎膏”。道家典籍里描述：端午节、重阳节分别是纯阴、纯阳之日，当日，日出之前的百草皆有药性，无根之水（露水）更是仙药。采百草熬制，加无根之水辅佐，药效更佳。“百草膏”“五龙二虎膏”对疔、疮、疖、疖，以及手术后的创口愈合都有很好的疗效。

节前，父亲还要配制雄黄酒，民间认为雄黄酒可驱妖辟邪，为克制端午节作乱的蛇虫，用研磨成粉末的雄黄泡制的白酒或黄酒涂在身上，以驱邪气。山西民间有“喝了雄黄酒，百病远远去”的谚语。节日期间，成年人除饮雄黄酒外，还要在七窍之处涂抹一点。小孩子不饮酒，则要用筷子蘸酒，点在孩子的耳、鼻及肚脐等处，说是可以避瘟和驱除蛇、蝎、蜈蚣、壁虎、蟾蜍等五毒虫害。端午当天，父亲将天然的苍术捆绑在一起，燃烧后产生的薄烟，散发出清香，可驱赶蚊虫，令人神清气爽。这天家人也会爬山结伴出游，祛病调心。端午出游，有“游百病”，去除邪气晦气、一年平安健康的寓意。

这童年记忆里的五彩端阳日种种情景，随着岁月的更迭和时光的轮回，渐渐地让我对端午节的由来和经久不衰的习俗，有了更深的感悟和理解。

端午节，在我儿时的印象中就是“粽子节”，更是“凉糕节”。因为我特别爱吃凉糕。

小时候在老家寿阳，对于端午节的来历，大家所熟知的是为纪念爱国诗人屈原，习俗除了吃粽子，再就是赛龙舟，不过赛龙舟只在电视里看过，村民的注意力都集中在粽子上。而我却独喜欢母亲做的凉糕，且必须是黄米的，它是我的最爱。

母亲知道我的喜好，每每端午节之前，除了要给人包粽子以外，还要单独为我做一小盆凉糕。端午那天的早饭必是凉糕，因为是凉的，母亲担心大早上吃凉的会对胃不好，还会做上一锅拌汤，这样吃起来凉凉的又暖暖的，胃里很舒服。端午前后的那几天，中午或傍晚放学后，我就赶紧跑回家，着急忙慌地从橱柜里拿出碗，去放有凉糕的瓷盆里盛一块凉糕到碗里，迫不及待地放到嘴里，那叫一个解馋。

一往情深话凉糕

王 斌

在我心里，母亲是做凉糕的行家。母亲说她做凉糕的手艺，是一点点揣摩出来的。做凉糕前要把红枣洗净，提前煮好待用。为了增甜，煮红枣时加上几粒糖精。接下来就是煮黄米。黄米先要用冷水浸泡好几个小时，下锅前淘洗三四遍，因为黄米黏性大，所以煮时不仅要掌握好火候，还要在沸腾的锅中用铁铲不断搅拌，以防粘锅。锅中黄米开始慢慢冒小气泡时，就已经熟了，从火上把锅端起让其静置一会儿。这时准备一个干净的瓷盆用来盛放凉糕。又一个关键技术来了：用铁铲从锅里盛适量的黄米铺满瓷盆底部，然后零星地把煮好的红枣摆上去，然后在枣上面

铺盖大约2厘米至3厘米厚的黄米，之后再摆红枣，就这样一层黄米一层红枣重复着，直至锅中黄米全部用尽。黄米全部盛到瓷盆里后，将瓷盆放到阴凉处，上面要盖上盖子，防止小飞虫钻进去。就这样，一道极其好吃的凉糕便成为了我期待的美食。

从小到大，我都喜欢凉糕，小时候买不起白糖，用糖精代替，做饭添柴火，火候全靠煤和红土搅拌的泥来控制，吃凉糕是和端午连在一起的。而现在想吃凉糕，市场上随时都能买到，但我还是觉得妈妈做的最好吃。

每个地方端午节的习俗不同，我们家依旧保持着从前的传统，端午节到来时，门框上不插艾蒿，手腕上也不戴彩绳，仍是像多年前一样简单地包些粽子、做些凉糕，虽然是简单质朴的过节方式，但这就是属于家乡人的端午情，也是我的凉糕情。

端午安康 粽里故乡

割马莲 打粽叶

郝妙海

那天赶集，斜阳映照，吆喝声四起，我被路旁的两种货物吸引住了：一堆捆成小把的马莲，和装在网袋中的粽叶（苇叶）。

是啊，端午节又要到了。我们的家，原本在老太原西南一隅。晋阳湖未修建之前，村南那一大片荒滩上生长着很多马莲，每年暑假，我和小伙伴们几乎天天都要到草滩上割马莲。

割马莲，对小孩子也算是一种苦力活，但我们却十分乐意去干——它可以换钱。因此每天一吃完早饭，我和几个要好的伙伴，便急不可耐地在村南会合，然后结伴向荒草滩深处走去。荒草滩中，经常可以看到在脚底下乱跳的蚂蚱，在头顶上盘旋的蜻蜓，在草丛中飞舞的蝴蝶，而沿途经过的那几个水塘，水里还有游动的小鱼。我们一边走一边玩，一边寻找着马莲。

马莲丛生，长得一坨一坨的，藏在高高低低的杂草中。盛夏，马莲会开出漂亮的紫花，花谢后，会结出棒槌形状的籽儿。在我们眼里，无论夏天还是秋天，马莲都属于草丛中亮眼的植物。

马莲是多年生宿根植物，今年割掉，明年仍会长出来。但我们除了玩耍时揪少数的几枝花和几个棒槌外，在割马莲时总是会把那些棒槌尽可能留在原地，我们期待它生根发芽，让荒草滩有割不完的新马莲。割下来的马莲要保证它尽可能地长，因此，割马莲既不同于割庄稼要留茬，也不同于割羊草满镰割，而是要用镰刀头将马莲齐地皮砍下来。

割回家的马莲，要摊在地上晒干。等晒到半干不干时，在石板或砖头上使劲摔打，把根部尚连着的部分摔开，使之成为一根一根分开状态。然后，还要仔细抖掉尺寸太短的，把那些达到六七寸长以上的继续晒到干透，然后捆成捆，把它变成钱。

那时候，捆东西都是用马莲，像捆扎架菜的架杆等等。我们家端午节包粽子，非马莲不用，它有一种特殊的清香气味。

端午节前半个月，是打粽叶的黄金时节。

这时，大片的芦苇蹿到五六尺高，苇节上已长出了七八个叶片。但作为粽叶，根部的三个叶片，小且黄，不能用；梢部的两个叶片，还未长成，也不能用；只有中部的两三个叶片，才适合做粽叶。

打粽叶凭的是个巧劲儿，老手们只消用三根手指捏住苇叶，然后猛地向下一拽，苇叶便会整齐地从叶鞘处与苇秆分离。而那些好把式，更是可以做到双手开弓、左右逢源，同时采摘两根芦苇上的叶子，用不了三分钟，就会双手擒满大把苇叶，捆扎成束。

打下后，须将每把苇叶都打成扇形晾晒起来。晒干后，再重新打成捆，等待销往外地。

端午节包粽子，打苇叶只算是完成了第一道工序。要把青青的苇叶变成香气四溢的粽叶，还要把苇叶在清水里进行浸泡。一泡，苇叶的香就被水激发出来了。

苇叶变粽叶的香，具备了五谷之香，又具备了百花之香。加上糯米和红枣，上锅一蒸一煮，端午节的味道就飘满全村。

如今端午包粽子，马莲和粽叶都只能买了，一闻到它们的清香，就会想起以前的日子……

那时，甜甜的端午节

晓 根

上世纪60年代中期，我还是个十来岁的顽童。故乡地处省城近郊，丽日中天，绿荫铺地，炊烟袅袅，狗吠鸡鸣，一派田园美景。时值初夏，临近端午，孩子们撒欢地满街跑，兴奋地盼着端午节的到来。

那时最高兴的是听大人们讲故事，讲端午节的来历和白娘子喝雄黄酒现了原形的故事，我更喜欢白娘子的故事。

为听说端午节这天白娘子喝了雄黄酒会现出原形呢？传说端午节这天是蛇类及“水族”的难日。为了让人更信服这一说法，大人们说，到了端午节这天，是很少有蛇和青蛙的，也听不到青蛙的叫声。开始我不信，等到了这天，村口稻田里平时此起彼伏的蛙鸣声真的听不到了，我便相信了这一说法。

除了故事，端午这天好玩好吃的太多了，这天从一清早开始，空气中便氤氲着香甜的气息。

端午这天每家每户都要采艾蒿的，据老人们说，艾蒿必须被露水打过才算上品。所以端午节前一天的早晨，趁着太阳还没有升起，我便和小伙伴们一起出发，把带着露珠的艾蒿用镰刀割下，打成捆背回家。

端午节早上醒来，我发现手腕、脚脖和颈上已经系了五彩的丝线，一定是母亲悄悄为我系上的，这丝线就像一道道崭新的彩虹，让我的心一下子绚烂起来。在老家，端午节有把红、黄、蓝、绿、白五色线系在小孩手腕和脚腕的习俗，说可以辟邪保平安。

穿好衣服，这才感觉到屋子里弥漫着一股香气，原来父亲在每个家的门上都插上了艾蒿。母亲端来了用艾蒿煮的洗脸水，对我说：“用它洗脸可以祛病辟邪。”当我用泛着香气的热毛巾往脸上那么一敷时，顿时感觉香气顺着毛巾的热量一直从我的脸上传递到我的心里，那一瞬沁人心脾的香气，始终温暖着我端午节的记忆。

端午节除了粽子外，我最喜欢吃的是母亲摊的粉皮。母亲把买来的粉面加水后放在火上不停地搅，当搅得差不多的时候，再把它摊在水盆壁上，待凉后揭下来，一张完整的粉皮就做好了。母亲把它切成条，拌上芥末、辣椒等佐料，还没吃，口水就在嘴里打转了……

又是一年端午节，童年那些美好的往事就像一只色彩斑斓的风筝，任凭时光的线放出多长，都永远飞翔在我记忆的蓝天里，它使我想起了有关端午节的故事、家乡的艾叶、粽子，还有母亲手中那色彩斑斓的丝线。

