



与大多地方的端午节一样，太原人过节都要包粽子，但在早年老太原人的端午节里，还有一样仅次于包粽子的习俗，就是挂菖蒲。

古人认为，农历五月气候湿热多雨，人易生病，再加上蛇虫繁殖，易于伤人，是个“毒月”，老太原人又称之为“恶月”。俗话说：“圩田好做，五月难过。”所以到了五月初五这一天，老太原人要进行辟邪祛毒仪式，而菖蒲就是辟邪“神器”。

菖蒲一词最早见于先秦时期的《吕氏春秋》：“菖，菖蒲，水草也。冬至后五十七日而诞生。菖者，百草之先生者也。于是始耕。”

菖蒲这种植物长在水边，形状好似一把宝剑，道家的方士们称之为“水剑”，后来的风俗则引申为“蒲剑”，传说可斩千邪。自唐宋以来，菖蒲便悄然融入老太原人的端午记忆，成为节日里不可或缺的文化符号。每逢端午佳节，家家户户将青翠的菖蒲悬挂于门窗之上，以驱邪纳吉。菖蒲的悬挂也有讲究，需在端午的清晨，先洒扫庭除，然后将菖蒲扎成束状，悬挂时要连根倒挂，象征“有源”。老太原人还常将菖蒲与艾草混搭悬挂，以加强辟邪功能。尖草坪区西张村的《西张村志》就有记载：“每逢端午时节，悬菖蒲、艾叶于门、窗，以祛避邪疫。”菖蒲和艾草合扎一束又叫“蒲艾”，挂在门上，雅称“蒲艾簪门”。浪漫些的人家还将菖蒲、艾叶混扎成老虎、人偶等花样，前者叫作“艾虎”，后者代表道教祖师张道陵，既有趣味性，又寓意着驱除晦气，迎接好运。在没有蚊香和花露水的年代，挂菖蒲实际是一种有效的防虫方式。

神话里有许多服食菖蒲成仙得道的故事，所以修真之人称其为“水草之精灵，神仙之灵药也”。老太原人虽不直接服食菖蒲，但会喝用菖蒲榨汁再勾兑高粱酒而成的菖蒲酒，这是端午必备的养生饮品，如元好问《瑞鹤仙》词咏：“愿年年预借菖蒲，劝君寿酒。”他把菖蒲酒视作寿酒。按老太原人的观念，这种“百草之先生”的植物叶子、根茎都充满了阳气，因而入酒有助于长寿，且能辟邪。

端午节也被称为“浴兰节”，顾名思义即“五月五日蓄兰为沐浴”。虽然老太原人没有这样明确的说法，但是“以浴驱邪”确属不争之事。人们会用煎菖蒲的热水洗浴或擦身，认为端午时节阳气旺盛，是草木一年中药性最强的一天，故此时的菖蒲水能够净化身心，驱走邪气，不仅能养生防病，也能带来吉祥好运。

菖蒲于老太原人的用处远不止此，菖蒲剑叶盈绿，端庄秀丽，是室内盆栽观赏佳品，用菖蒲制作的盆景，既富诗意，又有抗污染作用。在没有电灯的年代，常有学子们夜读时，在油灯下放置一盆菖蒲，原因就是菖蒲具有吸附空气中微尘的功能，可免灯烟熏眼之苦。在传统园林造景中，菖蒲是池塘湖岸不可或缺的植物。晚清时期有本风月名著《花月痕》，曾描述太原开化寺街路南的一座名叫“四美园”的私家花园，“四美”寓意“四美花草”，菖蒲就是其中一美。



五月五是端阳

娄烦人采药过端午

张贵桃

每年端午前后，娄烦大地万物勃发，草木葳蕤，各类植物幼苗进入生长旺盛期，生命力达到最蓬勃的状态。尤其那些可入药的植物，此时药性最为醇厚，也让端午时节的采药活动在当地格外盛行。

清晨，太阳还未出山，娄烦的男女老少便纷纷走出家门。周洪山下，汾河之畔，处处可见采药人的身影。他们的采集目标主要是艾叶、蒲草与柳枝。

艾草在娄烦分布广泛，多生长于地势较高的山坡、熟地边缘的地棱地畔。而蒲草则喜湿润，常见于水渠、小河两岸的阴湿之地。艾草不仅香气浓郁，更是一味良药，具有温经散寒、祛湿消炎等功效。民间相传，端午时节的艾草药效最佳。每逢端午，娄烦人会将艾草插于门楣、别在耳后，借其香气驱散邪气、驱赶蚊虫；有人将艾草晾干备用，也有人将其搓成艾绒，头疼感冒时用以艾灸，或在夏夜用来熏蚊驱虫。

折柳枝也是娄烦端午的重要习俗，人们将柳枝插在头上或门楣上，据说可辟邪驱疫。这一习俗由来已久，北魏贾思勰的《齐民要术》中就有“取柳枝著户上，百鬼不入家”的记载。现代医学表明，柳枝柳叶具有清热、解毒、消炎之效，在预防疾病方面确有作用，其清新的香气也有助于驱虫避秽。不过，娄烦人采集艾草与柳枝时也有讲究：挽艾不过河，柳枝不到坟地折。

黄花蒿，娄烦方言叫“臭蒿”“臭蕨蕨”，香味浓烈。这种草多生长在农家院落、街边巷口。端午清晨，

母亲们会赶在孩子起床前，采摘臭蒿嫩叶，仔细擦拭孩子全身，以达到辟邪防虫的目的。臭蒿具有清热、解毒、杀虫的功效。

还有些勤劳细心之人，端午当日会特意登山采药。他们从山脚至山顶，沿途采摘各类草药，回来熬制成“百草膏”，专治疮疡肿毒，因此有“端午的草都是药”的俗语。

蛤蟆在中医里是利湿消肿的药材。据李时珍《本草纲目》记载，蛤蟆可主治“邪气，破癥坚血，臃肿阴疮”等症。过去，懂医术的村民会在端午清晨前往溪边捕捉蛤蟆，制成“香墨子”。用毛笔蘸取“香墨子”，在患处画圈写“散”字，可治疗疽肿。有趣的是，本应活跃的蛤蟆，每到端午清晨却仿佛销声匿迹，踪迹难寻，由此衍生出一句歇后语“五月端午的蛤蟆——圪躲圪躲就过去了”。

在娄烦及北方地区，粽子多用黍米（软米）包制。娄烦是黍米的优质产地，尤其是东南部杜交曲镇的软米，色泽金黄，软糯香甜，久负盛名。用娄烦软米制作的糕、馒头、馏米和粽子，一直是太原市场上的畅销食品。

娄烦人制作馏米或粽子时，有独特的“泔（音 kǎ，浸的意思）米”工序：将软米浸泡在开水中四五天，待其发酵冒泡、散发微酸香气后再进行加工。制作馏米粥时，加入红枣、红糖或白糖，用盆隔水炖煮；若在盆底铺上新鲜苇叶，更是清香四溢。包粽子时同样加入红枣、红糖或白糖，以芦苇叶包裹，马莲捆扎，入锅中煮熟。芦苇叶与马莲兼具清热降火之效，为药食同源的特色食品。

大同端午民俗

刘印军

端午时节，当多数人品尝粽子的软糯香甜时，大同人却钟情于别具一格的凉糕。

大同凉糕精选本土黄米为原料，制作工艺颇为讲究。先将黄米置于凉水中浸泡，待其吸饱水分变得软糯，便转入蒸制工序。蒸制前，需在笼屉上铺一层粽叶，再均匀铺放黄米，米层间还会嵌入对半切开的红枣增添风味。蒸熟后的凉糕，在案板上拍扁压实，底层压着粽叶，表层撒上砂糖。食用时，用铲子切成整齐的小方块，有些人家还会淋上糖稀，点缀玫瑰酱、芝麻碎、白糖和青红丝。入口香甜爽口、解暑充饥，是大同特色小吃的代表。在端午前，凉糕便早早出现在街头巷尾，成为亲友互赠的节礼。

大同人对鸡的喜爱，在端午习俗中体现得淋漓尽致。鸡被誉为“阳鸟”，有着驱邪扶正的美好寓意。端午前夕或当天日出前，老大同人习惯在门前悬挂布鸡——

以红色棉布缝制，内填艾草，同时在门窗张贴剪纸鸡。

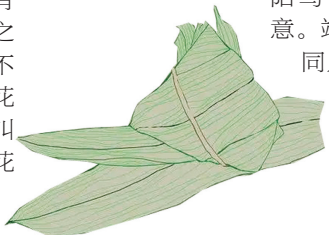
民间认为，傍晚与凌晨是阴阳交替的特殊

时刻，布鸡与纸鸡如同守护使者，寓意扶阳抑阴、祛除五毒。农村家家户户擅长缝制布鸡，而剪纸鸡更是独具匠心：两只公鸡头对头，口中叨着蝎子，双爪踩着壁虎与蜈蚣，远处蛇与蟾蜍仓皇逃窜，鲜艳的红纸剪成的公鸡裱于黄纸上，下方再粘贴艾草，将辟邪纳福的祈愿融入精美的剪纸艺术中。

“蛇、蝎、蜈蚣、蟾蜍、壁虎”被民间称为“五毒”，随着端午时节气温升高，它们开始频繁活动。“端午节，天气热，五毒醒，不安宁”的谚语，道出了人们对五毒危害的担忧。贴公鸡剪纸的习俗，既寄托了降伏五毒、护佑家人平安的期盼，又展现了大同民间艺术的独特魅力。

在大同，还有“疥蛤蟆躲端午”的趣味风俗。旧时，端午节当日，学童们会捕捉蟾蜍，在其腹部嵌入墨锭，风干后制成疥蛤蟆墨锭。这种特殊的墨锭相传具有清热解毒之效。因端午当天捉蟾蜍的人众多，蟾蜍往往难以寻觅，故而有了“疥蛤蟆躲端午”的说法。

凉糕的香甜、布鸡的灵动、疥蛤蟆墨锭的传说，构成了大同端午特有的民俗画卷。



老太原端午节里的菖蒲

彭庆东

本版图片来源：百度网