

编者按

年年岁岁粽飘香,岁岁年年艾相似。时光如水,端阳又至,艾叶清新,菖蒲青青,杏子熟透,枇杷如金,榴花似火,布谷鸣叫,仲夏的熏风吹黄了麦浪,吹来了原野的清香。六月梅雨涨柳塘,盛夏情深草木长。端午时节,家家户户插艾草,村村巷巷包粽子。在这个古老而美丽的节日中,凝结着浓浓的乡愁和家国情怀。本期组合端午风情散文,祝读者端午安康!

时光如水润端阳 艾叶菖蒲粽子香

“母亲特意留了一些粽子等我暑假回老家时煮着吃” 我家端午的李子与粽子

□ 阚韶辉

端午节到了。看弟妹们发来的图片得知,我家老屋后山的李子熟了。繁茂的李子树枝叶间,一个个李子红得发紫,繁坨坨的。

多年以来,老屋后山一直长着一株桃树,是没经嫁接改良的那种毛桃子。虽然果实密而小,树干容易生虫,但能引来平时难以见到的鸟儿,还会不期然长出一些大而红的桃子,给母亲和我们带来一些意外的惊喜。

我近几年暑假回老家,桃子已经“罢茬”了。母亲还会时常上坡到桃子树下,抬头眼巴巴地张望,样子像“探宝”,想在桃树的枝桠间,寻找侥幸存留且好一点的桃子。一旦发现,赶紧高兴地想办法摘下来,洗好了端给我……

然而,那株桃子树终于因为虫蛀于去年折断了。大家去后坡,看到“折腰”后死去的桃树,会说:“哈了哇,桃子树断了啦……”除此之外,大家倒也没有什么特别的遗憾和关注。大概唯有我,会特别想念那株桃树。

因为我难以忘记,我在老家老屋二楼阳台上看到的,母亲在果实凋零殆尽的桃树下,那张望寻觅又欣喜发

现的神情……

桃子树没有了,好在现在又有这株李子树,枝繁叶茂果子熟。大家好像很快忘记了桃树,喜欢上这株生命力正旺盛的李子树。

这让我想起“李代桃僵”这个词。老屋后山正发生着桃死李茂的故事,与此词之意,并不切合。但从新旧更替的意思上讲,或可类比。“病树前头万木春。”我大胆地想象,或是后山那株病死的桃树,感动于母亲的爱,为成全母亲的心思,而将它的生命力传递给了这株繁密成熟的李子树吧。

因此,端午节前,母亲摘了很多李子。弟妹拍的照片里,正摘李子的母亲,转身看一下镜头,笑得很开心。另一张图片里,母亲大约尝到了一颗没有成熟的李子,酸得眉头、鼻子、嘴巴皱成一团,正是所谓“牙齿要酸掉了”的样子,令人看了忍俊不禁……

我知道,不仅是李子的成熟与繁密,让母亲开心,更因为弟妹们回老家,陪她一起过节,一起分享季节的回馈与亲情的温暖,让知足常乐的她,欣然陶醉。

当然,母亲粽子也早包好了。那是糯米里掺了碱、煮好了沾红糖吃的家乡的粽子。打小吃惯了这种粽子,对温州各种油腻的肉粽、甜腻的红枣粽,以及其他多种馅料的粽子,颇不感冒。简单质朴,又有粽叶的清新,糯米的醇香,里面含那么一点点助消化的碱味,夹起来,沾上红糖,入口后那种甜香爽口、绵软糯糯的口感与滋味,成为难以忘怀的舌尖上的家乡记忆之一。

母亲煮好那一大抓包裹在粽叶里的粽子,以及剥好的金黄透亮即将开吃的粽子,都被弟弟拍了照片,发到我们家的微信群里。千里之外,我看了,悠了口水。

我特别想吃老屋后山的李子,以及母亲包的粽子。虽然现在,这想法只能算“痴心妄想”,但我在异乡还是颇安心的。因为我知道,今年端午节,母亲和其他亲人们很开心。而且妹妹说,母亲特意留了一些包好的粽子,放在冰箱里,等我暑假回老家时,煮了吃……

(作者为竹溪籍作家,现居温州)

“布谷鸟叫声穿过麦田” 又是一年麦黄时

□ 何志明

天刚微微亮,布谷鸟清脆的鸣叫声,穿过树梢,穿过远处的山岗,穿过故乡的麦田。麦穗从仲夏夜的梦中惊醒,缓缓睁开惺忪的睡眼,露珠从颤栗的身躯滑落,似乎一夜之间,墨绿的麦田已变成灿烂的金黄。

麦子黄了,黄得壮美,黄得苍茫,一直延展到天际。粗壮的麦秸秆上挑着沉甸甸的麦穗,熟得欢畅、饱满,像串串金色的汗珠。微风拂过,金黄的麦穗簇拥着随风翩翩起舞,宛如一波又一波的浪花,哗啦啦地荡漾开去,麦子成熟的清香,也在清脆的鸟鸣中,轻轻飘荡。

老农站在麦田凝望,土地是他一生的坐标。迎着晨曦,挥别晚霞,辛勤耕耘,咸涩的汗水早已浸透了泥土。蓝天无语,土地有情,春来拔节抽穗,春去扬花灌浆,夏至麦香飘荡,飘过田野,飘进老农清朗明澈的心房。折几根麦穗,放在掌心轻揉,吹去麦壳,手掌中留下的麦子厚重、结实,闪耀着古铜色的光芒,那是炙热的阳光与滚烫的汗水调出的金色,老农的梦也是金色的,一望无际。

一台台收割机像一艘艘轮船,迎着翻滚的麦浪,驶向麦田深处。风吹麦穗的“唰唰”声与收割机的“嗡嗡”声合奏出激情高亢的交响乐,回荡在田野里,久久不息。纷纷扬扬的麦秸,像一只只金色的鸟,在麦田里飞翔。老农张开着口袋,饱满的麦粒流水般地倾泻而出,收获着沉甸甸的希望。几名幼童,在齐整整的麦茬地里奔跑,一边捡麦穗一边嬉戏打闹。灶膛口飘逸的麦香,风一样弥漫了整个童年。

晒场里,堆着山丘一样的麦子,散发着璀璨的光芒。沉浸在丰收喜悦中的老农忘记了热汗满身,忘记了劳作的疲倦,忘记了烈日的炙烤。俯下身去,轻轻一嗅,浓浓的麦香混着浓烈的阳光气息,顿时弥漫整个心胸,令人心旷神怡,沟壑纵横的脸上洋溢着幸福的笑容。

新麦入仓,炊烟袅袅,满屋子都是麦香、馒头香、锅盔香。

(作者地址:十堰市车城南路51号)

“我对腌鸡蛋情有独钟” 端午,想起故乡的腌鸡蛋

□ 王启超

又是一年端午节,我想起了儿时过端午节的吃食:粽子、煮腌鸡蛋、煮大蒜,其中对腌鸡蛋更是情有独钟。

老家在南水北调丹江口库区江北一偏远的小山村,儿时记忆中,老家特别穷,勉强可以解决温饱问题,一日三餐少不了红薯、红薯干、苞谷糝,能吃上一顿芝麻叶或酸菜面条还算比较殷实的家庭。上世纪八十年代初期,偶尔吃上一次大米饭是相当幸福的一件事。

日子再清贫,过节或者家里来客煮几个腌鸡蛋还是少不了的。那时候没有冰箱保鲜,为了让鸡蛋长久保存,家家户户都会用食盐、花椒、香椿树皮煮水晾凉后腌鸡蛋,浸泡后蛋壳暗红、蛋清洁白、蛋黄金黄,

煮熟后有一股淡淡的香味,咸淡适中。鸡蛋不新鲜或是盐放少了会腌成蛋黄发黑的臭鸡蛋;盐多了会腌成难以下咽的盐蛋;不论是啥味儿都是待客的一道硬菜。现在的人可能觉得煮鸡蛋不算什么,但是在农村老一辈人的眼里,这是必不可少的待客礼。

如今我背井离乡在外安了家,每次回老家总少不了煮腌鸡蛋这道菜,看到我的吃相,母亲布满年轮的脸上流露出说不尽的喜悦。现在想来,上世纪八十年代山里条件是艰苦的,但在孩子眼里能吃上腌鸡蛋也是幸福的。现在一些有地方特色的餐馆也有煮腌鸡蛋这道菜,开吃前主人家恭敬地给每人奉上

一枚,并用力一磕,让鸡蛋立在客人面前。大部分人都认为这种吃法很独特,居然鸡蛋也可以腌了煮着当一道正儿八经的硬菜,却不明白那是一种情结啊!腌鸡蛋是父老乡亲留着待贵客的……

随着精准扶贫全面推进,农村产业结构调整,家乡大力发展柑橘和散养土鸡产业,乡亲又发明了用废弃的柑橘树枝烧成灰后制作地方特色鸡蛋——灰蛋,一种介于腌鸡蛋和皮蛋中间的鸡蛋制品,但我还是十分想念家乡的香椿树皮腌鸡蛋。每逢端午,就会忆起儿时家乡的腌鸡蛋,这也许是一种独特的情结吧!

(作者单位:十堰市昌平建筑工程有限公司)