

记忆中的端午

■张忠文

我出生在一个偏僻的小山村，那里山高谷深，人户和田地都在半山腰上。忙活一年，能混饱肚子就算不错，吃糯米粽子，只是我和小伙伴童年时的一种奢望。

我家的端午节，除了插艾蒿外，至多就是煮点鸡蛋和蒜瓣，再喝点雄黄酒。如果小麦收了，还能吃上白馍。至于粽子，只是听说过，却未曾吃过。

每当听到长辈讲吃粽子的事，我们都充满了向往，盼望着哪年端午节也能吃上糯米粽子。

有一年端午节，父亲不忍心看到我们说起粽子就要流口水的馋样，便将家中不多的大米洗净，用金刚藤叶子包成三角状，捏瓷实了，用麻线捆好，煮熟给我们当粽子吃。其实，那“粽子”不过是米饭蘸点白糖罢了。现在回想起来，还觉好笑。

后来，家中经济有了好转，开始种植糯谷用于酿酒。有一年春天，母亲吩咐我们去竹园里拾一些大的笋壳叶，说端午节包粽子吃。我们便天天掐着手指望望着端午节到来。

端午节前一天，母亲将糯米洗净、泡水，我们则洗笋壳叶、搓麻线。东西准备齐全后，一家人开始包粽子。父母教我们将笋壳折成三角状，用勺子舀入泡好的糯米，按压瓷实，包紧，用麻线绑住。我们捡的是斑竹笋壳叶，比较小且易折断，包出来的粽子只有鸭蛋那么大。那是我们第一次包粽子，不是太松，就是粽叶破了漏米。虽然包好的粽子常常被父母返工，但我们仍很开心。

晚饭后，我们将粽子放入铁锅，压一块干净的石块，加满水，大火煮了两个小时，然后就那样焖在锅里。那一夜，我们都惦记着粽子。

端午节早上，天刚亮我们便起床了。妈妈也早早起来煮了米酒、鸡蛋和大蒜。剥开粽叶，闻到浓浓的粽香，便不由自主地咽口水。

那是我们第一次吃真正的粽子，用筷子戳起一个，在白糖里打个滚儿，塞进嘴里，美美地咬上一口，

糖粒发出咔嚓咔嚓的响声，香甜充满了口腔，幸福感满满。

粽子费时，吃起来却快。我们狼吞虎咽，三两口就吃掉一个。母亲看到我们的馋样，笑着说慢点吃别噎着。那年的粽子不多，端午节当天就吃完了。邻居小伙伴听说我们吃了粽子，都很羡慕。

当年，我家的糯米又获丰收，邻居们都说来年要到我家吃粽子。

第二年的端午节，正好轮到我家请工栽秧。父亲说人多，用笋壳叶包粽子太麻烦，便将家中过滤豆腐的旧包单剪成长布条，让母亲用缝纫机扎成一两尺长、一拳粗的长布袋。我们将泡好的糯米装入布袋中，扎紧口，一个个圆滚滚的，像细枕头，又像白沙袋。晚上，将它们堆码入大铁锅，压上石头，加满水，盖上锅盖，大火猛煮，再焖一夜。

端午节那天，大人小孩一共两桌。我们将煮熟的“粽子”从布袋中倒出来，像一根根白色的肥香肠，用刀切成约一厘米厚的片，装盘撒上糖，吃起来与用笋壳叶包的粽子无异。当时村里许多人家多年没包过粽子，乡亲们吃了我家特制的“粽子”喜笑颜开，对父亲的创新大加赞赏，还有人说来年要效仿。父亲甚是得意。

从那以后，许多年的端午节，我家都是用纱布制作“粽子”，直到我们搬离了那个小山村。

随着年龄增长和生活水平提高，粽子对我的吸引力逐年减弱，我们家每年包粽子的数量也逐年减少。自从我成家后，就没再包过粽子。

如今，每逢端午，超市里的粽子品种丰富、制作精美，不用自己动手了，我却没了当年那种吃粽子的欲望。端午节吃粽子，更多的是一种记忆、一种文化、一种仪式了。

(作者单位：房县发改局)

山村端午

■尚宏厅

家乡的端午节，总在布谷鸟的啼叫声中悄然临近。新麦入了仓，白面馍馍的香气便是这个节日最踏实的念想。当然，也少不了艾草、雄黄酒和香囊这些驱邪避秽的物什，为山村端午添上一层神秘而温情的色彩。

天蒙蒙亮，爷爷便踏着露水去山坡割艾。镰刀“噌噌”响过，一捆青翠的艾蒿便抱回了家。他将艾草分成小把，用红线拴了，插在门楣，靠在墙根。刹那间，满屋皆是苦艾的异香。爷爷总说：“这神草的气味能驱走邪气，带来福气。”随后，他又端出雄黄酒，用指头蘸了，挨个儿抹在我们孙辈的鼻孔、耳朵和额头上，还哄着大家抿上一口。他笑着说：“《白蛇传》里的白娘子道行那么高，喝了雄黄酒还得现原形呢，你们喝了保管蛇虫不近！”我们便果真觉得胆子大了许多，仿佛百毒不侵。

厨房里更是热闹。奶奶和母亲围着灶台，将新磨的面粉做成馒头、花卷，还有最讨喜的“斑鸠娃儿”馍——用筷子蘸了红颜料，给小面鸟点上眼睛嘴巴，说是吃了能吉祥如意。蒸笼“滋滋”冒着白气，面香四溢。我们这群孩子戴着二妈她们缝制的精致香囊，挂着五色丝线，围着锅台打转，馋得不行。待奶奶笑呵呵地将一只热乎乎的“斑鸠娃儿”塞到我手里，我便一溜烟跑出门去，把端午的欢喜也带了出去。

几十年光阴过去，我从当年的孙娃儿变成了城里的爷爷。心里却总也忘不了四十多年前那个山村清晨的艾草香和“斑鸠娃儿”馍的麦香。

(作者系茅箭区政协副主席)

端午吟唱

(组诗)

■王征珂

端午的美词和吉言

今日端午节，当用清风涤心
用白芷和兰草，修身养性
一心向善之人
献上美词和吉言——

一片粽叶，包裹着安宁的时光
一个福袋，装载着吉祥的岁月
一只香囊，让我们的日子
生出明慧和香甜

安

端午节的白云，安于心，安如素
安插艾叶，安佩福袋
安食黄酒和香粽
安享福安的一日三餐
安沐月光的清凉流水
安睡六月安逸的枕席
安度惬意、安适的时光

五月初五的白云

在乱哄哄的烟火尘世之上
在天空的洁白牧场那边
做梦似的，飘来了
报平安、道万福的白云

五月初五的白云
嘴里吐着清香的莲花，赠给我——
慈竹叶、富硒茶、云英草、百合心

五月初五的白云
像一只通灵的风鸟，身上长出
四十五个悠扬的笛孔
(作者单位：国药东风花果医院)

端午艾草情结

■金伟忠

在我的故乡鄂西北深山，端午节极其隆重。除了包粽子，在门楣插艾蒿和饮雄黄酒，是最重要的仪式。故乡的端午还分“小端阳”(农历五月初五)和“大端阳”(农历五月十五)，而小端午尤为要紧，是外嫁女儿赶回家团聚的日子，一家人围坐包粽子，其乐融融。

记忆里最鲜活的，是随家人起早去山野割艾蒿的情景。乡邻们三五成群，在山间寻觅。我们姐弟三人运气好，在一片山坳处发现了大丛艾草，叶子淡绿带灰白，挂着露珠，清香袭人。我们欢呼着投入其中，弟弟抢到一大把，满脸都是“寻宝”成功的喜悦。姐姐心细，再三叮嘱：“千万别割绝了，要留些让它长，方便来年乡邻们再割。”当然，如今也有人家将整片

艾蒿割了运到集镇售卖，毕竟城里人也重视这个习俗，能换些零花钱。

艾蒿于我们，乐趣不止在割。上学路上，男生用它编草环戴在头上，女生摘其顶梢别在发间，一路清香弥漫，神气极了。而在大人眼里，它更是灵丹妙药——干艾叶熏蒸能驱蚊止痒，泡水或冲服能消食化积。这看似普通的野草，寄托着除邪避灾、护佑安康的朴素心愿。

又是一年端午将至，过往的趣事涌上心头。这生于山野的多情之草，早已扎根在记忆深处，也必将作为民族的文化传统，代代相传。

(作者单位：湖北交投鄂西北高速公路运营管理有限公司)

话说端午

■赵国章

“豌豆大哥”的脆鸣从楼下竹林传来，我才恍觉端午已在眼前。于我而言，端午的记忆坐标，永远是故乡屋后那棵核桃树下的蚂蚁草滩，以及在那抢收抢种的时节里，母亲彻夜忙碌的身影。

为了让我们在端午一早吃上粽子，母亲总在干完农活后的深夜包粽子。昏黄的灯光下，她左手托着笋叶，右手舀起晶莹的糯米，一包一折，一捏一绑，转眼间一个厚实的三角粽便已成形。我看得眼花缭乱，却总熬不过睡意歪倒在凳上。只记得朦胧中，母亲捶打后背的“嗵嗵”声，和村口零星的狗吠，陪着她奋战到月落星沉。

端午的仪式感在黎明前达到顶峰。天不亮，我被

母亲拉到核桃树下的草滩上。她蹲下身，用毛巾饱蘸露水，从我的头顶到脚踝细细擦遍，神情虔诚。她说这端午的露水是“白水”，擦过身，一个夏天不长痱子不起毒疮。回家后，母亲又用父亲备好的雄黄蒜瓣酒，为我擦拭耳朵鼻孔。厨房里，大铁锅中的鸡蛋、大蒜和粽子正在混合的草药水里翻滚，这是连夜慢煮的成果。而父亲也早已趁露水割回艾蒿，插满了门窗。

如今移居城市，粽子馅料五花八门，随时可得。但吃来吃去，挥之不去的，仍是岁月深处故乡没有任何辅料的原味粽子。只因那里面有不可替代的、全力以赴的母亲味道。

(作者地址：茅箭区东城开发区东风大道7号)

