

寻味端午

□ 张美华

“马上就到端午了，我切了一块火腿准备包粽子，到时候你回来和我包吧！”电话那头，妈妈开心的话语里，似乎溢满了火腿肉粽的香气。就着若有似无的香气，我沉浸在往年端午节的味道里。

这几年，妈妈总会在端午节前包上几十个粽子，原因很简单，就是她的三个孙子孙女都爱吃。包粽子前一天，妈妈会去菜市场买来几捆粽叶。这是周边山区的村民自己采摘的龙竹叶。龙竹叶长十厘米，青青绿绿，带着淡淡的竹香。洗净后煮一煮，能增加叶片的韧性。然后是泡米，家里那个直径五十多厘米的大盆，要泡半盆糯米。妈妈说，米要泡透，不然粽子太硬，不好吃。米泡好，妈妈还会顺手泡上一些花生。

买粽叶、泡米、泡花生，头天完成了这些工作，包粽子这天就能轻松一些。

一大早，妈妈就忙着把火腿切成了，要切两三斤的一小盆呢，至此，准备工作就算做好了。泡米的大盆里现在只有沥干水分的糯米，把火腿丁和泡好的花生都倒进去，搅拌均匀，搅拌均匀妈妈还会放入一点儿王家庄生产的土碱，说是吃了不容易积食，一盆粽子馅儿就准备好了。

把两片粽叶合起来，折一个角握在左手中，右手自盆中盛一勺馅儿放入折好的角里，然后用剩余的粽叶把馅儿包住，用棉线扎紧，一个粽子就做成了。每次包粽子，我都会想起老家背后的那株棕树。40多年前，我跟着一位城里的阿姨学会了用两片细长的粽叶编织一个精致的粽子壳。可那时，家里过端午节可不兴包粽子，最多就是蒸几个包子，煮几个鸡蛋，再煮一碗泡发好的蚕豆，以至于我用粽叶编织的粽子壳永远只是一个工艺品，从来没有在家的餐桌上出现过。现在，那随处可见的粽树

逐渐退隐到山林里，一如许多年少时的物事，淡出了我的生活。

半个小时过去了，一个小时过去了，粽叶和馅儿越来越少，另一个大盆里的粽子则堆成了小山。妈妈找出家里最大的锅，煮了一部分粽子，准备先尝为快。包完粽子，我边收拾桌子，边和妈妈聊，明年少包点儿，现在物流方便，可以在网上买干粽叶，什么时候想吃随时都可以包，很方便。我还说，到时候还可以包点儿其他馅儿的，豆沙、咸蛋黄、红烧肉，都好吃呢。

“好好好，听你这个小孩说的，明年多准备几种馅儿。”妈妈笑着说。这时，姐姐从外面进来，手里提着两兜东西。打开一看，一兜放着一截洗好的猪蹄膀，一兜是我们俗称刺刺根的大茴根，还有一些老茴香根，拇指粗细，一看就是精心挑选的。姐姐说端午吃这些草药根，可以打痧。打痧，即预防痧病。

这是端午的食补方子吗？我一边在心里嘀咕着，一边把那些黑不溜秋的草药根洗了，和蹄膀一起放进锅里炖煮。这也是我家每年端午餐桌上的一道必备菜肴。那刺刺根，平时遇到我们都会买一些食用的。我确定这些草药根吃下去不可能治百病，但我知道端午有斗百草的习俗。据说端午是草木一年中药性最强的一天，端午日遍地皆药。我还记得小时候端午出去游百病，会顺手采下青蒿、鬼针草、蒲公英等各种草叶，拿回家煮水，洗手洗脚。

很快，全家人就吃到了咸香软糯的粽子，而草药根炖蹄膀，那就是晚饭的主菜了。经过四五个小时的炖煮，蹄膀和草药根完美融合。蹄膀肥而不腻，吸满了油脂的草药根莹白透亮，又糯又香。

吃完饭，妈妈还会让我们兄妹三人每家带一袋粽子回家。而这，已经成了我们家近几年端午节的日常。

无量山深处的端午记忆

□ 李文开

我生在云南无量山北部的一座小山村。村子很小，拢共也就二十来户人家，坐落在高深深山。

那个年月，吃肉是件很奢侈的事。山里人家收入微薄，平日粗茶淡饭将就度日，一年到头也难得尝几回荤腥。只有逢年过节，家里才舍得割一点肉，好好改善一次伙食。在所有节日里，我最记住、最难忘的，就是端午节。

乡下的端午没有热闹场面，只有山里人代代守着的简单规矩。对小时候的我来说，端午最期盼的，就是能吃上一顿肉，再煮一锅鸡蛋、一盘鲜嫩的蚕豆芽。这几样普通的吃食，在物资匮乏的山里，已是最好的滋味。

除了吃的，端午还有不少老习俗。天刚亮，奶奶就会找出五色丝线，细细拴在我的手腕、脚腕上。村里老人说，端午拴五色线，能挡风雨，保平安。随后她会拿出亲手缝的“蒿歌”，小小的，做工朴素，装着晒干的香茅草、挂在衣襟上，淡淡清香随身飘。到了午后，家里还要熬一锅中草药汤，味苦，却是山里人夏日祛病祛湿、祈求安康的老法子。

在外人看来，这些端午的琐事简简单单，可在我们这种深山穷村里，每一样都来之不易。想要凑齐端午的吃食和物件，都要提前费心筹备。而撑起我们家所有端午欢喜的人，就是我的奶奶。

老话讲，靠山吃山。无量山看着荒凉，实则物产厚实，山林里藏着不少宝贝，尤其野生菌最多。每到端午前夕，奶奶便趁着天晴，背着竹篓上山。钻进茂密的林子，一点点寻觅采摘木耳、香蕈、树花菜。山路难走，林间湿滑，她一趟趟进山，采回满满的山货。回家后仔

细清理干净，再慢慢晒干、烘干，细心收存起来，等着上街售卖。

卖山货，是最熬人的差事。那时候村里不通便利的铁路，想去镇上的公路街赶集，只能靠双脚走路。来回都是崎岖的山路，奶奶常常天不亮就出门，深夜才回家，两头不见太阳。而且不是天天有街，没到街天，就算手里有货也卖不出去。

一趟趟翻山赶路，一次次蹲守集市，忙活许久，换来的也只是寥寥几块零钱。钱虽少，奶奶却格外知足，只要山货能换成钱，心里就踏实。

奶奶辛辛苦苦上山采摘、日晒夜晾，翻山赶集挣来的这点钱，她一分不舍不得乱花，全部攒下来，专门用来给家里过端午。

就靠着这笔来之不易的辛苦钱，我们在端午时才能吃上心心念念的肉和鸡蛋，才能拴上新的五色线，戴上奶奶缝的蒿歌、熬上草药汤。每次看着满满一桌过节的吃食，拿着新鲜的小物件，我心里满是欢喜，一整天都乐呵呵的。奶奶站在一旁看着我开心，脸上的疲惫都会散去，眼里全是温柔和满足。孩子的笑脸，就是她所有辛苦的意义。

岁月走远，离开山村多年，我吃过很多好吃的，见过很多热闹的端午，可再也找不回儿时的那种味道。

我始终记得无量山的深山、清冷的山风、清贫的日子，更记得奶奶为了一个简单的端午，默默付出的辛劳。那些朴素的仪式、淡淡的草木香、难得的肉香，还有奶奶笨拙又深沉的疼爱，深深留在我的心底。

那是属于无量山穷山村最朴实的端午，也是我这辈子最温暖、最珍贵的童年记忆。

“粽”情于亲

□ 方慧敏

端午安康，见者吉祥。又是一年端午节，纵情于山水不如“粽”情于亲。亲者，女儿也，我家的粽子都是端午次日清晨面世。还“美其名曰”：本来是算着纪念屈原的，可一不小心多睡了几个时辰。

于是，我家的端午就过成了两天，一日遵从传统，一日女儿生日。

端午前半月余，沉寂良久的漾漾小街就开始热闹起来，大小店铺支起锅灶，热气腾腾，遍布人间烟火。只可惜现在灶火已然不再，换成了电磁炉、蒸箱，完全被绿色清洁能源取代。

热气腾腾下，一锅锅、一箬筒捆得结实实的粽子，探出脑袋，若隐若现，迫不及待地寻觅有缘人。饕餮了一年的漾漾人总是紧跟时令，早就偷偷品尝起来。在他们刁钻和挑剔的嘴下，粽子也变得多情起来，从传统单纯白粽，蜕变成五花八门的肉粽、水果粽、蔬菜粽，只要想变来，什么都可以“粽”在其中。唯一不变是秘制蘸料：糖稀和蜂蜜。若非要寻其差别，只是甜一点，或少甜一点。

女儿不爱吃街上买来的粽子，唯独对她外婆包的粽子情有独钟。岳母久居农村，是民间“大厨”，自有一身好手艺。煮、蒸、炸、煮、咸、淡、荤、素，样样不在话下。每逢村里办个红白喜事，总能看见她忙碌的身影。但即便再忙，端午将近，哪怕深夜加班加点，她也会为外婆包几袋爱吃的粽子，里面盛着外婆对外孙女满满的爱与关怀。

妻子和我下班回家，拉开冰箱，见到突如其来的新鲜粽子和打包好的投喂小菜，我就知道岳母来了，可掏出手机摇人

吃饭时，岳母大抵又回到老家了。这一来一返专程送粽子的路上，我总能感觉到岳母那满头白发又白了几分，即使染成了黑色也掩盖不了由内而生的白。女儿从出生到如今十五岁，岳母就专程跑了十五趟，从当年脸上些许皱纹到如今皱纹深深，每一趟，送的仿佛不是粽子，而是浓浓亲情。

昨天，与妻子一道回家接岳母进城做客，刚好岳岳岳母干涸归来，岳母刚好洗了头在吹头发，远远地我就看出来，那一头色泽分明稀疏的头发。发尖上褪了色的黑，实在是遮挡不住头顶上葱根般的白。岁月早在他们的头顶上烙下了烙印，一下子我就看到五个“白头翁”了。不，准确说只剩四个了，奶奶101岁阳春三月离我们远去。现在只剩四个“白头翁”了：父亲、母亲、岳父、岳母。

我不敢继续想下去，秒把思绪拉回来。催促妻子赶快把熟拿拿出来，让临近擦黑尚未吃饭的二老赶紧吃晚饭。席间，我感觉岳岳岳母又苍老了几分，他们夹菜的力度、说话的声音不再那么“孔武有力”，而是变得轻轻的、慢慢的。或许，今天的他们，只是累了，而不是真正老了！

再过半个月就到端午节了。妻子和我都知道，岳岳岳父还是会为包粽子的事忙碌着。这是谁也阻挡不了的事，因为还有那么一大群孙子、孙女、外孙女和亲戚朋友在等着。可我真心想说，上年纪了，少辛苦一点，慢慢歇下来，享受享受生活。虽然我说的这些话苍白无力，漾漾小街上也满街粽子，但“粽”是情深。

“粽”情于亲，“粽”情于亲，总有那么一瞬间为情打动。

藏在菖蒲根里的回忆

□ 熊子军

前不久，我将母亲从老家带来的菖蒲苗移栽到楼顶的大鱼缸里，翠绿的叶片从缸底蹿出水面，瞬间点燃了整个夏天。几条金鱼好奇地围绕着菖蒲叶，不停地打转游弋吐泡泡，似乎很想知道这菖蒲的来历和故事。

我的老家在大理州巍山县西南边的一个山村，村中只有一条小溪，无法载船行舟，所以没有端午节赛龙舟的习俗。但一向注重文化传承的父亲总有办法为我们儿孙普及各种中华优秀传统文化，端午节自然也不例外。

记得小时候，村子南边有个土塘，塘边有许多绿油油的菖蒲，像一把把锋利的翡翠宝剑密密地排列在其中，别提有多壮观。每到端午节，父亲就会带我们拔一些菖蒲回来，倒挂在房顶上，并给我们讲述爱国诗人屈原的故事，还有一些驱邪辟邪的民间神话传说，但我最爱听的还是雄黄酒让蛇妖现原形的故事。当然，讲这些故事要到晚上，等父亲忙完手里的活计，一家人围坐在火塘边上，他才会不紧不慢地倒上一盅菖蒲根泡的白酒，从历史到传说，从远古到现在，娓娓道来，总有讲不完的故事。

那时候，少不更事的我，总以为父亲泡的菖蒲酒有一种神奇的魔法，喝了之

后就源源不断的故事讲给我们听。于是，第二天，趁父母不在家的时候，我约了几个堂哥堂弟偷偷偷偷偷一点菖蒲酒，也学着父亲的模样嘬上一小口，发现味道辛辣，直冲天灵盖，原本记得的几个故事都被这辣味给冲没了。

后来，随着年龄的增长，我对菖蒲这种草本植物有了一些科学的了解，除了驱邪避瘟的传说，它还有清热解毒、消肿止痛的功效。菖蒲的根是块状的，外表呈褐色，每到端午前后，父亲就会拔一些菖蒲回来，把新鲜的菖蒲根洗净、晾干，然后切成片，将其泡在高度白酒中，放置数天，直到菖蒲的药味完全融入酒中，才能拿来饮用。而不善饮酒的母亲则把它作为一种消炎止痛的药酒来使用，特别是夏天到秧田里薅草回来，她的小腿和手臂上总会有许多蚊虫叮咬的痕迹和各种刮痕，只要倒点菖蒲泡酒，轻轻地擦在腿上，就能及时消肿止痛。

去年端午节前后，我拔了几株菖蒲移栽到塑料桶里，到现在已经一米多高了，现在又把它的移植到鱼缸里，算是为老家的一种寄托。

虽然不能随时回老家，但每到端午节，我还是会带着女儿到大街上买上两株菖蒲，倒挂在大门上，并给她讲藏在菖蒲根里的故事，还有父亲给我讲过的各种传说，满满的全是回忆。

随手拍



粽香迎端午

端午佳节临近，剑川县端午粽飘香，当地藤缘小院早早开启手工包粽模式，多款特色风味粽子凭借优质食材、地道口感广受市民游客青睐，节日消费市场暖意十足。

走进藤缘小院，粽叶清香阵阵，工作人员分工协作，忙而有序。据小院负责人陈爱秋介绍，店内粽子口味丰富多样，桂花豆沙粽、羊肚菌肉粽、香菇粽、蜜枣粽、红糖芝麻粽等经典款式销量居高不下。结合剑川本土特色打造的玫瑰花瓣粽、粽叶飘香，成为人气爆款。据了解，小院粽子售卖将持续至端午节当日。

粽叶飘香迎端午，民俗传承润人心。当下，剑川城乡各地纷纷开展包粽子民俗活动，全城洋溢着祥和浓厚的节日氛围。

[杨紫 摄]

端午的香味

□ 周学朝

“粽子香，香厨房。艾叶香，香满堂……”一想起这首歌儿，我心里就有感觉，端午节是那么地亲切，那么地有香味。从厨房里飘出来的粽子、艾叶混合的香味，洋溢在我童年的梦幻里。

曾记得，端午节那天，母亲和嫂子在凌晨5点多就起了床，她们要先把糯米泡起来。母亲说，泡糯米的时间太长，煮出的粽子太软没筋道，所以不能图省事，要算好时间掺水泡米。

开始包粽子之前，先把自己家的优质糯米入盆，放一点土碱泡好，嫂子开始手忙脚乱地架锅把芭蕉叶和粽叶烫软了一下，以此增强它们的韧性，便于待会儿的包扎。嫂子熬糖稀的时候，母亲开始在一旁切火腿肉，我剥核桃仁，备好粽馅。

万事齐备，便开始分两味包粽子了。咸的是火腿肉馅，甜的是红枣切片加核桃仁。母亲和嫂子分坐桌旁，各包干一样，我打下手也学包几个，或把包好的粽子放进蒸锅里。

包粽子是一门手艺活，折叠卷裹芭蕉叶很有讲究，动作粗鲁太用力，会把叶片弄破；裹得不紧，要么整个粽子会在煮着的过程中散掉，要么煮出的粽子松散无形状，既不美观，又损了口感。当然，用芭蕉叶裹紧后，还得用粽叶撕条捆好，否则入锅一煮，同样会散成一锅粥……我们相互看着各人包出的样式各异，你说我的方，我说你的扁，她说他的不成样子，时不时笑出声来。

半个时辰后揭开锅盖，锅里已热气腾腾，清香四溢。我赶紧用筷子夹出一个肉馅的来，胡乱吹几口气，轻轻松开粽叶绳，剥开折卷的芭蕉叶，只见绿色汁液染绿了雪白的米饭，饭粒圆润饱满，咬一口，红色的火腿咸香可口，慢慢咀嚼，同时嘴里发出赞叹：“好吃！真好吃！”

再来一个核桃和枣馅的剥开，把那绿玉样儿的粽子往浓稠红亮的糖稀碗里（或蜂蜜）打个滚，整个屋里顿时弥漫着暖暖的粽香……

当然，在那缺盐少油的艰苦年代，

好多农村孩子盼过端午节，其实就是盼着这一天能放开肚皮吃一顿油炸点心。后来上学读书，才知道每年五月初五吃粽子是有特殊历史文化意义的。端午节是为纪念大诗人屈原先生的。我还知道他写下了《离骚》《天问》等不朽诗篇；知道他看到自己的祖国被侵略，心如刀割，于五月初五抱石投汨罗江身亡；知道那时的楚国百姓拿出饭团、鸡蛋等食物，投进江里，好让鱼、虾、蟹等水生动物吃饱了，不去咬屈原的身躯，以至后来人们用芭蕉叶包饭，外缠彩丝而为粽子。这才真正知道“端午节”的由来。

随着历史的更替和变迁，后来的端午节，家家户户都要采一把艾叶悬挂在自家的门上，据说是用艾叶辟邪。其实不一定能辟邪，倒是能祛病。因为艾叶的本质是药草，芳香，可以苦燥辛散。（本草纲目）说，有回阳、理气、逐湿寒、止血安胎等功效；还可用于熏疗，是一种简易的防疫法，对很多病毒和细菌都有抑制和杀伤作用，对呼吸系统疾病也有一定的防治作用。

而如今的永平人过端午节则更富有特色。端午节的前一天晚上，家家户户都在鸡叫头遍时就开始包粽子、煮粽子，一大早，老老少少吃过粽子，就驾着小汽车或骑着摩托车去县城赶“端午花街”。

永平“端午花街”开街这一天，车水马龙，热闹非凡，卖花的和买花的人络绎不绝。漫步在大街小巷，街道两边的人行道一行行、一树树挂满花舒展着，花朵繁盛，洁淨质朴，花香浓郁，街巷中摆在地上售卖的一堆堆粽子和花卉，汇成姹紫嫣红、流光溢彩的街市。花朵和粽子的香味混合在一起，一股股清香扑鼻鼻腔，沁人心脾。这也就是永平花农采用一种创新的特殊方式，来庆祝一年一度的端午节活动吧。

年年岁岁花相似，岁岁年年人不同。新时代，新征程，新格局，端午粽子，厨中飘香，香中有甜，香得满溢；小城花香四溢，香中有情，送客留香，香在城里，香在心里，香在路人，也是留给我的一道难忘的端午香味。

端午与艾蒿的乡情

□ 周学朝

“五月五，是端阳；门插艾，香满堂”。五月的艾蒿，鲜嫩水灵，香气高挑，生机勃勃，散发着阵阵清香。这股淡淡的清香，从《离骚》中飘来，从那条汨罗江中飘来，从古老美丽的传说中飘来，一直飘进了祖国的大江南北，飘进了城市乡村，飘进了我欢乐的童年，也飘进了我永远的记忆中。

“清明插柳，端午插艾”。每到端午节这天，家家户户便会起个大早，到野外去采几把带露水的艾蒿和高蒿，挂在门框上，说是“辟邪”；还要抹雄黄，接着就包粽子、煮粽子、吃粽子、品粽子。

提起插艾蒿，把香包挂在胸前，让我不禁想起20世纪70年代不可忘记的童趣。

那是快要到端午节的前几天，我和爷爷一起背上小竹篮，到野外割艾蒿回来，有的插在门上，有的挂在凉绳上，有的挂一些艾蒿绳晒干待用。这时淡淡的清香飘荡在我幽静安然的小院里。傍晚时分，我们几个小孩便会坐在门前的小石凳上乘凉，旁边石凳上放着一条条点着驱蚊的艾蒿绳，相当于现在的蚊香，托着下巴听爷爷或奶奶讲屈原的故事。

夜深的时候，我还会高兴地地点上一条艾蒿绳，在黑夜里狂舞，用手中的艾蒿绳画一个个红圈，或画一个个8字形火影，让伙伴们看得惊奇，一饱眼福。这样的端午情景，永远荡漾着一个故事，一个期盼，一个向往美好生活的梦想。

艾蒿全身是个宝，晒干后可入药，用来泡脚可温经止痛，祛湿止痒；艾蒿煮鸡蛋，有清火消炎之功效；用晒干的艾蒿熬汤，可治疗感冒风寒。小孩肚子剧痛，甚至昏迷，可煮艾蒿叶混合米醋烧熟，敷于脐下，不久就会苏醒。艾蒿阴干制成“蚊香”，能驱蚊虫。夏天的夜晚，坐在院子的石凳上，点上一条艾蒿绳，飘散着一股烟香，熏得蚊子落荒而逃，一家老小可以舒心地一边纳凉闲聊，老人们还可以用艾蒿绳点早烟，显得异常安然悠哉。假如不慎被蚊子叮咬，红肿奇痒，就用晒干的

艾蒿和蒜瓣放入水中浸泡，像洗澡一样，在雾气蒸腾中，满屋香味弥漫，皮肤被药水浸泡，那舒服的滋味，那种氛围，那种疗效，比现在使用的花露水要管用好几倍。

但至今让我不能忘记的是，艾蒿还救了不少人的性命哩！那时是三年困难时期，艾蒿是填充村人饥饿肚皮的主要“粮食”和治疗疾病的“良药”。村子里的人没饭吃，饥不择食，能吃的野菜都找吃光了，还未成熟的柿子果都找吃光了，有的患了浮肿病，头昏眼花，迈不动脚，听说艾蒿不但可以充饥，而且可以治病，村人立即纷纷找来，放到砧板上剁碎，做成艾蒿饼，放入铁锅里煎熟，尽管很苦，实在难吃，却使饥饿进肚里，但觉苦后余味无穷。果然，没过多久，大家身体也好了。由此，一传十，十传百，家家户户吃艾蒿。于是，家乡的艾蒿走向了“绝迹”的边缘。

如今，吃腻了大鱼大肉的人们，开始追求向往的是一种原生态、无污染、原汁原味的生活，艾蒿再度进入城乡居民的视野。那些乡下的土地，在艾蒿的点缀下，显得如此绚丽多姿，招人喜爱。只见一些城里的人开着小车纷纷来到乡下，手提竹篮，穿着五颜六色的衣服，女人脚蹬高跟鞋，一瘸一拐地上山搜寻艾蒿。他们手握镰刀，一个个弯腰伸手，那娇气的动作，那流动的身影，如同在拼凑一幅五彩斑斓的山水田园风光。她们把盈盈葱葱的艾蒿带回城里，一片片清洗、切碎，拌上麦面或糯米面和红糖搅成浆糊状，然后把铁锅烧热，放入香油，待锅里发出“吱吱”的声音，再把一坨坨艾蒿放入锅里，用铁铲按平整，眨眼工夫，艾蒿饼就煎好了，撒上点芝麻，香气扑鼻，叫人馋涎欲滴，吃在嘴里，又香又甜。

故乡的艾蒿一簇簇，一片片蓬勃地生长，茂盛而极富气势，彰显着一种顽强的性格和蓬勃的风情。

故乡的端午节，将艾蒿淡淡的清香弥漫进清醇的民俗民情。端午节的艾蒿，将浓浓的怀念倾注跌宕的汨罗江。端午节的艾蒿，将深切的寄托融入人们的乡情和乡愁里。