

端午时清日复长

吴永飞(庆元)

芒种之际的山川与原野,其景况同早春二月相比已是天壤之别。群山万壑之草木像是脱缰的马驹,撒欢疯长。此时,乡村正是芬芳馥郁,漫步在千年古村,斑驳的青石路,古朴的木石砖雕,形态各异的院落,以其历史的气味让我感受到时光的氤氲。

粽叶飘香,雄黄酒浓,又是一年端午节到。端午节带给今人的,是一次追寻文化根源的苦旅。于此,人们把缅怀和敬仰裹在了香甜的粽心中。

对端午节的最初认知,源于粽子。每每端午将至,江南人家会把插艾蒿、挂菖蒲、吃粽子、竞龙舟等悲情的怀念渲染成了欢悦的行为,并从中透出些许意味。于是,我也就想起甜香黏软的糯米豆沙粽子。

久居城邑,故乡端午节的艾叶与粽子香便不自觉地随着童年的记忆进入我的梦乡。我生在浙西南山区一千年古村落,这里的乡亲朴素善良,他们用自己的方式过着不同的端午节。小时候,端午节是故乡最热闹的节日之一,家家户户都要插野艾、包粽子、煮

鸡蛋。节气当日早上,左邻右舍家的厨房里便会飘出粽子和煮鸡蛋的香味。

端午节前回乡访友的午后,阳光分外灿烂,行走在故乡阡陌小道上,扑面而来的清新空气里弥漫着清清的、淡淡的、袅袅的芬芳之气,沁我心脾。这是什么香,是丁香、石榴之香?不是;是玫瑰、芍药之香?不是;是槐花、蔷薇之香?还是桑葚的甜香与桑叶的清香混合之气?都不是……这是艾叶香,原来,我已置身于田间地头上。

转身回望,廊桥卧波间,田畴阡陌;墟烟依依中,洲畔葱茏;粗壮的香樟,葳蕤挺拔;繁茂的柳树,曲虬纷披。森林紫藤缭绕,山涧绿苔森森,夏花惊艳,濠洲之畔这方山水的风华简直是绿得醉人心扉。

坊间流传,所谓端午,就是要求人们端着架子,怀揣着庄重的仪式感度过节日。祖先为今人留下了可供继承的优秀文化遗产,人们只需要弘扬践行即可。当人们解开箬叶,举起杯盏的瞬间,莫忘那些在历史上远行的伟岸背影。

过端午

周新红(龙泉)

又是一年端午节,在我的家乡龙泉,划龙舟、包粽子、吃卷饼是节日特有的符号和象征,有文化的特殊传承与创新。

龙舟,俗称“华船”,相传龙泉的划龙舟活动始于南宋,至少已有800多年的历史。划龙舟为纪念爱国诗人屈原,在老百姓心目中,它还含有驱逐“瘟神”,求得风调雨顺、国泰民安的寓意。对于龙泉百姓来说,端午节划龙舟比赛可是一年一度最富激情的赛事了。即使遇上漫天飘洒、连绵不绝的梅雨,龙舟依然会在江上欢快畅游,游人依然如织,乘兴而来,尽兴而归。

在我的老家,端午包粽子是节日必不可少的仪式。

记得那个物质匮乏的年代,大约五月初,母亲就张罗开来了。早早地,母亲会到市场买来上好的箬叶,洗净了,晾干备着,糯米呢,则需要浸泡一晚上。

在我们家小院,哪一户人家包粽子,左邻右舍都会来帮忙。因此,每年包粽子,都没有我和小妹什么事儿,我俩顶多把包好的粽子按大小分个类,每5个一组,在箬绳上编出五花八门的麻花辫,再把其中大小相近的两组打结归并。最后,把大大小小的粽子一齐放进大锅里煮。粽子的香气在小院弥漫开来,温暖了整个童年。

龙泉粽子按馅的不同种类可分为肉粽、豆沙粽、枣泥粽、灰碱粽等等。灰碱粽是我的最爱,傍晚放学回家,就着白糖可以吃下两个大的,就是隔夜冷了也不怕,厚实晶亮的粽子遇见白糖,满足了味蕾对食物最美好的诉求。

端午节的卷饼是存留在记忆中最美味最香甜的食物了。

大约四月底五月初,街上就有人开始支起饼摊吆喝着卖薄饼了。饼摊一字排开,蔚为壮观,炭火炉上支起一个大大的平底锅,锅里两边各放几块肥猪肉,抹一抹肉,锅底起了一层油,手上的一个面团往锅上一贴一转,只几秒钟,起皮了,掀起来,就是一张完美的薄饼。薄饼论斤卖,我们家兄弟姐妹多,一般要买回两三斤才够吃,母亲看我们喜欢吃,有时候是初四吃了一顿,初五还要再来一顿。

记得刚来丽水那一年,同事张老师邀约去她家过端午,也是吃卷饼,可是卷饼馅儿却并不相同,油炸的小粉干唱了主角,这油晶闪亮的炸粉干虽然也是香气扑鼻,诱人得很,但总觉得和我童年的味道相去甚远。

时至今日,我们家包卷饼所用的馅儿依然还是那几样传统的菜肴:精肉丝、四季豆、绿豆芽、豆腐干、墨鱼干、茭白、香菇、木耳,这在今天看来平常得不能再平常的几道菜,却是存留在记忆中最美味最香甜的食物啊!

老家过端午的习俗还有插艾叶、吃田螺、挂香包、喝雄黄酒等等,现如今,很多的乡风民俗都慢慢淡化了改变了远去了。在孩童无忧无虑的时光里,端午节有如五色丝线般绚烂多彩,带着阳光,带着风声雨声,带着水响,带着欢声笑语,带着父母手指翻飞间的温热与温存,带着外公外婆蒲扇轻摇下悠远的传说,带着鸟鸣蝉唱和乡土的味道,让人销魂动魄,流连忘返,那么遥远,又仿佛近在咫尺。



重午随想

金茂青(青田)

端午,我们故乡的方言都称“重午”。五日重午,五日年,重午大如年,因此故乡对重午特别重视,家家户户都高高兴兴包粽子,鱼、肉、鸡等菜肴非常丰富,我们家还做祭祀、拜祖宗……

由于这日是农历五月初五,两个五,称“重五”。这个节日在中华民族二十四节气中算是大节,在这个节日里,大门和双轩门都要贴上红纸,插上菖蒲,称“菖蒲剑”,还要喝雄黄酒,喷雄黄水以驱邪防病,还要给每个孩子煮红鸡蛋,用网袋装上挂在胸前,以壮孩子胆量。

孩提时,我特盼望重午节的到来,妈妈可以给我和弟妹们煮红蛋,每个人都有红蛋袋,出去到处招摇,向人家炫耀我们的红蛋又大又红。

最象征这一节日的是包粽子,粽子有三角的,有四角的,还有高脚粽,有红枣馅的,有腊肉馅的,也有一点馅都没有的。做粽子也不是说做就做,得早些时间备好箬叶,有的自己去山上采,我们家都是买的,端午节前一天就得用水浸透,还要备好绑粽子的龙须,用棕榈叶撕成细条也可以,这些都得浸泡在茼蒿或稻草灰水中。粽子大部分是糯米或晚米,粳米是不行的,在头天得用灰汤水(草木灰)浸涨,翌日再倒入缸罉中。一片大篾佬,用凳子架起来,全家会做的都围坐一圈,大家讲

讲笑笑做粽子挺认真,不管是四角粽还是高脚粽,将米放当中,包好缚死,5个一把再两把扎一起,这样多少粽子做好,一下就知道了。做粽子对孩提的我很感兴趣,有时自己包个小粽子挺高兴的。

令我最难忘的是,一年端午节前,妈妈做豆腐,我在外正玩得起劲,跑回家看到灶前一碗清清的“水”,我问妈妈:“这是水吗?”妈妈没抬头,只是“嗯”了一声,我端起就喝:“啊!怎么这么苦?!”妈抬头一看,吓坏了,原来那是做豆腐用的盐卤,妈妈赶紧斟一碗豆腐花给我喝了,这是可以解盐卤的,果真没事,一家人虚惊一场。

长大了,成人了,特别是结婚了,每年端午节都要给岳父母送“重午庚”,红掣盂、红扁担、红口袋……“四礼”装在红口袋里:粽子4把,鱼鲞九斤(两片),猪腿一个,荔枝或桂园一包……年年必送。婚后生了儿子就可以免了,俗话说“生个外孙,结了重午庚”,我老家离岳父母家有25里路之遥,山路峻陡,但我并没生了儿子就结了,一直挑到他俩老离世。每每想起送重午庚,过溪涉水不算还要爬10里的山岭,够呛!

时光似流水,我的孩子长大了、成人了、工作了,他们该给我送重午庚,这个重午庚可不同以往,送的不是四礼,而是红包,这可比四礼重多了,不过端午节做粽子过节日全家团聚聚餐做祭祀拜祖宗,仍然延续之。

