

端午味道

下班走在街头,晚风里忽然飘来一阵熟悉的粽香。抬头望去,路口的小吃摊冒着腾腾热气,一个个青绿粽子摆得满满当当,带着刚出锅的温度。朴素的烟火气息扑面而来,我才真切地察觉,一年一度的端午又悄然将至。淡淡的粽香萦绕在鼻尖,小时候,那些伴随着艾草清香、围着灶台等粽子的端午时光,一下子清晰起来。

小时候过节,要比现在有盼头。离端午还有好几天,母亲就开始忙活起来。天刚亮,她就背着背篓去田埂边割艾草。田边的艾草长得茂盛,绿油油的,沾着淡淡的泥土气息。回家后,母亲把艾草晒干,一束束扎好挂在大门和窗台两侧,剩下的则送给邻居。

听老人说,端午挂艾草是传统习俗。艾草能祛蚊虫、净浊气,还可以预防疾病,把艾草悬挂于门窗,藏着普通人最朴素的心愿,期盼一家人平平安安、健健康康、生活美满。端午前后,小院里飘着清清浅浅的艾草香,不浓烈,却安心,那是刻在记忆里的端午气息。

不过,对我们这些小孩子来说,挂艾草只是一种点缀而已,最心心念念的,还是母亲包的粽子。端午前,母亲到附近的竹山,捡拾新鲜脱落的斑竹笋壳。刚捡回来的笋壳色泽鲜亮,带着山林里干净的气味,比集市上卖的干粽叶多了几分自然鲜香。

包粽子的前一天,母亲先把笋壳粽叶反复搓洗干净,放进清水里浸泡,硬挺的叶片慢慢泡软,在水里轻轻舒展;再把圆滚滚的糯米淘洗数遍,泡在清水里,白白的米粒吸足水分,变得饱满透亮。我们家包的粽子有两种:腊肉粽和绿豆粽。腊肉提前切丁,肥瘦相间,咸香入味;绿豆泡软,细腻清甜,所有食材都摆放得整整齐齐。

包粽子时,母亲先取一片粽叶轻轻一转,一个结实不漏米的漏斗形状就成型了。她舀一勺糯米铺底,放上腊肉或绿豆馅料,再添加糯米拌匀压实,手指轻轻抚平粽叶,快速折叠裹紧,最后用麻线扎实捆牢。揉米、裹叶、捆线,母亲的动作娴熟利落,新鲜粽叶与糯米交织的清香在空气中飘散。片刻工夫,一根麻线上就挂满了一个个棱角分明、端正坚实的粽子,看着煞是喜人。

我和妹妹总爱凑在旁边看热闹,兴致勃勃地蹲在母亲身边,学着她的样子摸索着包粽子。可笋壳粽叶一到我们手里就不听话,要么包裹不成型,要么缝隙漏白米,忙活大半天,歪歪扭扭、松松散散,软塌塌的一团,和母亲那些棱角分明、结实饱满的粽子比起来,简直不堪入目。

母亲看着我们笨拙又着急的

模样,忍不住眉眼带笑,一边随手帮我们捡起散落的米粒,一边柔声叮嘱:“包粽子要有耐心,粽叶捏紧、米压实,心浮气躁可包不好。”

我们嘴上连连应着,手上却依然如故,试了两三次还是毫无长进。新鲜劲儿一过,耐心也消磨殆尽,索性随手丢下粽叶,和小伙伴们跑出去疯玩了。

我们在坡上嬉戏,不知过了多久,母亲包好粽子,叫我们回家帮忙烧火煮。听见喊声,我和妹妹立马飞奔回家。只见母亲将粽子层层垒起,摆放在铁锅里,中间放了一些新鲜的竹叶,然后加一锅凉水,盖上锅盖,就开煮了。我担负起烧火的“工作”:引燃火后,我把火势烧旺,最后架上数根长而粗的木柴,留好空隙,这样就能烧上个把小时,不用担心火会中途熄灭。

在一边忙活着的母亲,时刻过来留意锅里沸水的动静。大概煮了个把小时,觉得差不多了,母亲揭开锅盖,一阵阵夹杂着粽叶、糯米香甜气息的袅袅白烟,在屋里弥散开来,馋得我们直吞口水。母亲用筷子小心翼翼地将一个个滚烫的粽子夹出来,放到盘里,再小心地端到桌子上来,喊道:“馋猫们,吃粽子啦!”

不用召唤,我和妹妹,还有几个“守嘴”的邻家小伙伴立马围坐到桌前。“别急,小心烫着!”母亲话音未落,我们就争先恐后,猴急地抓起粽子在手,一边不停地对着粽子狂吹气,一边从左手抛右手。待稍冷却,小心翼翼地割断麻线剥开粽叶,滚烫的热气混着糯米、笋壳和馅料的醇香,瞬间扑面而来。

“蘸点白糖,小口慢嚼,这样才不会噎着。”母亲说。我一边嚼着粽子,一边含糊不清地跟母亲念叨:“妈,还是你包的粽子蘸糖最好吃!”母亲闻言笑得眉眼弯弯,抬手轻轻擦去我嘴角沾着的米粒:“好吃也不能多吃,吃多了对肠胃不好。”那一刻,简单纯粹的满足与欢喜,是童年最踏实的幸福。

年年岁岁,我们兄妹都已各自成家,又因事业生计,我离开故乡,在城市里奔波忙碌。母亲也老了,手脚已不再利索,很多年没有包过粽子。如今每逢端午,超市里的粽子琳琅满目,包装精致、馅料丰富,甜的、咸的,荤素搭配,花样层出不穷,却勾不起我的胃口。我认为,外面的粽子再好,也没有笋壳的清香,没有柴火慢煮的醇厚,更比不上母亲手工包裹的味道,那种熟悉的滋味,或许早已融入血液。

又是一年端午,风里粽香依旧。人间百味万千,最难忘的是故乡的端午味道,是母亲包裹的、独属于我的人间温柔。



没有粽香的端阳

□何武

民谣曰:清明插柳,端午插艾。又是一年端午至,阵阵清苦的艾草药香在空气中弥散,糍合着粽子的清香,儿时端午节的情景历历在目。

大竹县有山前、山后之分,县城坐落山前,我家地处明月山脚、御临河畔,属山后地带。明月山横亘在我们与垫江县城之间,铜锣山又将我们与大竹县城阻隔,家乡远离都市喧嚣,端阳风俗也和别处大不相同。

如今端阳,街巷乡野皆是粽叶裹来的清新,儿时家乡弥漫的是滚烫油锅飘出的油炸粩香气。家乡的端阳,偏爱麦香悬挂节,一锅菜籽油,一瓢新麦面粉,便是山乡最寻常、最踏实的节庆光景。

那时,母亲总在灶台前忙得团团转。灶膛里烧着晒干的麦秆,金黄色的火苗舔舐着黑黑的锅底。刚刚榨回来的菜籽油金黄透亮,倒入锅中一会儿便热气飘香。瓷盆里的面团是母亲头天晚上就揉打好了的,面团光滑紧实,盖上干净的纱布慢慢醒透,这样炸出来油炸粩才外酥内软。母亲从盆里扯出一块块白生生的面团,投入滚油中。随着“滋滋”一声,面团在油锅里翻滚、膨胀,渐渐浅黄,继而金黄,醇厚的菜油香夹杂着清甜的麦香蒸腾起来。我们围在灶台边,眼睛直勾勾地盯着翻滚的油锅,肚里的馋虫早被勾得蠢蠢欲动。炸好的粩,母亲用长长的竹篾捞在笊箕里,我们总是等不及晾凉,随手抓起咬上一口,烫得指尖、嘴巴连“痛”字还未说出口,外焦里软的油炸粩已顺顺当当滑入肚中。

直到后来上了学、读了书,才知道别处的端阳与家乡大不相同,原来大多数地方竟然是吃粽子。

家乡为何流行吃麦面油炸粩?我猜想,那时糯米金贵、粽叶难寻,端午节前恰是新麦收获、菜籽榨油时节,寻常的油炸粩就能让人解馋,加之端阳本就有“驱邪、避瘟、驱虫”的民俗寓意,热油炸制象征着祛病消灾。

“端阳五月五,天师骑艾虎。手持菖蒲剑,驱邪入地府。”家乡流传的这

首民谣,说的是端阳节时,家家门上悬挂一束大艾、菖蒲之类草药,可以驱瘟气。古人把农历五月视为恶月,初五为恶日,暑气上升,且南方气候潮湿,毒虫肆虐,疫病多发,端阳节也成了自古相传的“卫生节”。每逢此日,户户净扫庭院,内外整洁,洋溢着节日气氛。

《岁时广记》卷二十二“采杂药”引《荆楚岁时记》佚文:“五月五日,竞采杂药,可治百病。”端阳午时阳气最盛,此时百草药性最足。奶奶回艾草和菖蒲,艾草叶片背面布满厚厚的白茸,宛如新麦磨出的面粉撒了浅浅一层;菖蒲叶片细长如剑,仿佛铮铮铁骨撑起一身正气。奶奶将艾草和菖蒲淘洗干净,置入铁锅,添上井水熬煮。正午时分,正是沐浴的最佳时刻。奶奶将滚烫的药汤倒入木制大脚盆,兑冷水调试出适宜的温度,怜爱地对我说道:“端阳泡个艾草汤,一年四季不长疮。”我褪去上衣,坐泡在脚盆里,直到药汤变凉。浴罢周身草木余香,换上衣服一身轻松。

吃中午饭了,面对难得的满桌大鱼大肉,我却没了胃口,油炸粩已将肚皮撑得圆鼓的。爷爷让我呷了一口雄黄酒,爸爸在旁边摆摆手说:“这可不能多喝!”雄黄可“解百毒、辟百邪、杀百虫”。爸爸取出酒中沉淀的雄黄在我额头上画“王”字,又涂在我的耳鼻、手心手臂,用来避“五毒”。爷爷特别叮嘱:“身上涂抹雄黄酒,毒蛇闻到要逃走!”

当时的我别提有多开心,终于不怕毒蛇了!因为我心中藏着一个秘密:奶奶曾给我讲,她看见院子边的竹林里有条蛇,像虬豆秧儿那么长,害得我夜里常从恶梦中惊醒。

今又端阳,故乡已变模样,儿时的伙伴已凋朱颜,邻近院子的小华早已搬去了蓉城。油炸粩,成了岁月的信使,每每忆起,一股幸福的暖流涌上心头。我怀念没有粽香的端阳节,油炸粩的香气已融入血脉,那是故乡的味道,是再也回不去的少年时光。

年年思乡,岁岁端阳。

端午

□杨波

端午节,人家吃粽子,我们切蛋糕,因为这天正好是岳母的生日。从我成家那年起,每年端午节,都是一家人到岳父家聚餐。

20世纪80年代初,岳父从区乡调进城里工作。一家人先住在单位不大的福利房,20世纪90年代初又搬进宽敞的集资房,靠近滨河路,出门散步锻炼都方便。每到端午节,妻子兄弟姐妹六人,带着各家大小,涌进岳父家。一桌家常饭菜,混着粽香与奶油蛋糕的甜腻,既是过节,也是给岳母祝寿。

初见岳母,给人身体孱弱的印象,说话做事慢腾腾,甚至还有点“懒”,因为很少见她做家务,家里家外全靠岳父张罗。这样的印象,很难把她与“农村妇女”和“六个孩子的母亲”联系起来,而对于岳父的忙里忙外,大家早就习以为常。

2004年,岳母不慎摔跤,腿伤导致行动不便,虽然做了手术,但余生大部分时间都躺在病床和轮椅上。照料岳母的事,岳父从不肯麻烦儿女,全揽在自己身上。怕岳母记忆力衰退,他就天天陪她摆龙门阵,聊农村老家的山路、熟悉的小地名——三清庙、雷打石,说起旧时乡邻的小名——狗娃、舜儿,细数长辈与孩子们的过往,陈年旧事翻来覆去地讲,岳母不时会露出迟钝的笑容。有时候,岳父会拉着岳母的手陪她数数字,从一数到百,错了重来。岳父用如此细碎的陪伴,留住岳母一点一点流走的记忆。

长久卧床,肢体容易僵硬,生理机能也可能退化。岳父每天为岳母按摩手脚、舒展关节,动作小心翼翼,生怕弄疼她。每晚还端来热水,亲手为岳母洗脚擦拭,多年来雷打不动。后来请了护理,但岳父仍没闲着。

日子年复一年,生活越来越好,岳父家的端午聚餐也从家里挪到了酒店。场地变了,菜式换了,可一家人和睦团聚的传统没变。

看着岳父数十年如一日地照料岳母,我心底一直藏着疑问:究竟是怎样的情分,让他这般无怨无悔,倾尽一生去守护?

四年前,岳母以86岁高龄离开了我们,走的时候很安详。待岳父心绪平复,我终于问出了憋在心里多年的困惑。

二人是同乡,都住在山眷晃,相距不过五公里。岳父家境贫寒,家里还背负外债,可他是长子,也是唯一的儿子,还有三个妹妹上学,因此早早扛起生活的重担。按照乡邻的说法,家里那么穷,他这辈子怕是要打光棍了。有人前来提亲,岳父没有半点隐瞒,如实道出窘迫的家境。没承想,岳母竟毫不嫌弃,只淡淡地说:欠账不怕,以后两个人慢慢还就是。就凭这句话,她走进了岳父清贫的家门。

1957年,岳父跨出“农门”,正式参加工作,从此走南闯北,一步步打拼,岳母则留在老家耕种务农、养儿育女。在困难年代,能够拖儿带女把六个孩子养大,她付出的艰辛可想而知。

日子慢慢安稳。岳母当年的接纳和不离不弃,岳父记了一辈子。他用往后数十年的陪伴、呵护与付出,一点点回馈这份难得的真心。

如今,我们兄妹六家每月轮流去陪伴岳父,给他做饭、洗衣、打扫卫生。如今,91岁高龄的岳父身体尚好,每天坚持去滨河路散步,精神状态也不错,还能与儿女一起打麻将。

又到端午节,又该去看岳父大人了。虽不再有蛋糕,但祝福依旧。

粽情粽味

□田世军

端午节临近,满地的紫云英正蓬蓬勃勃地生长,在大地上堆起厚厚的绿色。其间,开放着一串串紫色小花,四下散发着甜丝丝的气味,引得许多蜜蜂在田野上嗡嗡叫着。

买糯米、大枣、红豆、花生、绿豆、白砂糖,洗腊肉、蒸锅、棉线,到山溪边摘箬叶,跑烟花爆竹专卖店买黄烟……我陪老婆从市场到家里来来回回跑了好多趟,累得汗流浃背、气喘吁吁。依样学样,照着母亲当年过端午节的架势准备着,只为节日的传统习俗原封不动地呈现在至亲的团聚盛宴上。

母亲在世时,这些忙碌累人的事是与我无关的。用母亲的话说,我只晓得吃现成的!

以前的端午节,母亲会早早地问家里的每个人,粽子吃什么口味,然后一一记下。甜的、咸的、豆沙、板栗,腊肉粽、鲜肉粽、红豆粽、蛋黄粽,端午节的午宴上,每个人都能吃到各自喜欢的味道。

每年端午节,在我脑海里,总有一幅清晰的画面:母亲拿出事先准备好粽子的原材料,老婆和母亲将洗净的箬叶在手里捏成锥形,用勺子舀一小勺糯米倒进去,然后放一块切好的腊肉丁或一粒大红枣,或放几粒红豆等馅料,加入小勺糯米,将馅料置于中间。然后封口、缠线,一个个或是三角形、牛角形、长条形的粽子,有棱有角,绿决决的,堆放在铝盆里。父亲翻到山地里割回一捆艾蒿,还有一大把菖蒲,绑成一小把一小把的,一把艾蒿中间插一枝菖蒲,挂在房前屋后的门沿、窗沿上方。我无所事事,想帮母亲包粽子,试包了两个,总是不成样子,怎么也绑不紧棉线。母亲见教不会,笑着说:“一边要耍,别浪费了箬叶。”老婆则说:“你命好,生来就是吃现成的命!”我便讪讪地说:“木业有专攻,还是你们心灵手巧!”以此自我解嘲。

三五五个粽子下肚,二两黄酒入喉,阵阵凉风吹进堂屋,风里裹挟着艾蒿与菖蒲的丝丝清香,母亲镂空记忆讲述着外爷在世时过端午节的种种规矩和仪式感。吃着,喝着,听着,闻着,感受凉风带来的惬意。

饭后,父亲把我们“赶”到晒坝边的树荫下。关门,关窗,将十几支黄烟摆放在五间瓦房的各个角落。点燃后,冒出黄色的浓浓烟雾。

这时,母亲就会跟同在树荫下的姐姐们摆谈我五岁那年,偷外爷的黄烟去河里炸鱼的糗事。

“那黄烟,红衣外皮,怎么都像像是加大号火炮。”我辩解道,“莫说我那时才五岁,就是在城里见多识广的十几岁娃儿,也容易把黄烟认成火炮嘛。”

记得当时,外爷从街场上买回黄烟放在桌上,我以为跟过年一样,外爷买回来的是特大号火炮。在玩伴忠忠的怂恿下,趁外爷忙其他事的时候,我悄悄摸抽了两根,跑到河边去炸鱼。学着大孩子用火炮炸鱼的模样:点火,引信快燃尽的时候,迅速扔进水塘。双手捂住耳朵,转身躲到麻柳树下,心里数着一、二、三……正常情况下数到四或五就应该听到“咚”的一声闷响,震得水边的香胡子草一颤,水柱冲得老高。见迟迟没有响声,我和忠忠相互递了一个眼色,可胆小的忠忠不敢去查看。我只好壮着胆,亦步亦趋地探头查看,只见河里像开了锅的水,云朵翻滚。我以为马上就要爆了,连忙缩回脑袋,闪身躲到麻柳树后。又过了好一会,还是没有听到“咚”声,我和忠忠得出一个结论:外爷买到假火炮了,全是只冒烟不炸响的哑炮。当我跑回家,把这一结论告诉外爷时,引得全家人一阵哄堂大笑……

今年端午节马上到了,我向老婆提议先包几个粽子来试吃一下,看看有没有母亲当年做的好吃。

一番忙活,热气腾腾、油绿发亮的粽子出锅了。拆开棉线绳,一口咬下去,凝目品味:“好吃是好吃,但总感觉差点什么,具体也说不上来。”坐在一旁的小女儿说:“是不是差点妈妈的味道?”我又吃了一个,最终确认:就是差点妈妈的味道!

粽情端午,就如小时候吃过的诸多美味,如今再难重现。

□舒官文