

往事悠悠话端午

江南的端午节,是一幅氤氲着水汽的水墨画卷,既有文人笔下的诗意,又充满市井街巷的烟火气。河道上,龙舟破浪,号子穿云,岸边呐喊声震天,尽显水乡豪情;门楣悬挂的艾草菖蒲随风摇曳,香囊里的药草清香四溢,寄托着人们对安康的祈愿。一只只飘香的粽子,不仅包裹着美味,更传承着江南人家的脉脉温情。

江南端午,以独特的民俗风情,承载着深厚的文化底蕴,在岁月流转中,始终散发着迷人的魅力,让传统节日的精神内核薪火相传。

粽香里的江阴记忆

。周武忠

端午的粽香,是刻在中国人骨子里的乡愁密码。在祖国广袤的土地上,无论大江南北,每到农历五月初五,总能见家家户户包粽煮粽的温馨场景。我的老家江阴,也不例外,同样沉浸在这粽香弥漫的节日氛围中。

独特的包粽方式:
不用绳扎的穿针技艺

儿时的端午,总是伴随着忙碌与期待。当大街小巷开始飘起艾草的清香,母亲便开始为包粽子做准备。在我记忆里,母亲包粽子的手艺堪称一绝,我们家包出的粽子,在邻里间都是出了名的精致美味。而最特别的,当数我们家独特的包粽方式——不用绳子扎。

我们所用的粽叶,是一种特殊的“粽秧”,其叶梢修长,是天然的“特殊材料”。包粽子时,母亲手中那根铜制的穿针就是唯一的工具。她熟练地将粽秧的长梢插入穿针头部的小孔,包好馅料、捏出形状后,轻轻一穿,粽叶便稳稳固定,一个棱角分明的粽子便成型了。这种独特的包法,既节省了绳子,又让粽子别具韵味,是其他地方难以见到的“江阴特色”。

如今,在街头巷尾,随处可见用绳子捆绑的粽子。仔细想想,这背后藏着的是粽叶的差异。许多地方的粽叶叶梢短,只能借助绳子来固定形状。而在江阴老家,得天独厚的自然条件孕育出了别样的包粽文化。

老家旁大片的毛竹林,是父亲带领全村村民在“农业学大寨”时期种下的。那些挺拔的毛竹,不仅为家乡增添了一抹翠绿,也给我们的生活带

来了诸多便利。每到合适的时节,我们便会采下毛竹竹笋的竹箨。竹箨宽大又坚韧,经过晾晒、浸水等处理后,就成了包粽子的好材料。用竹箨包出的粽子,个头大,密封性好,蒸煮时香气四溢。

岁月流转,如今我已离开老家多年,在城市的大街小巷,也能买到各式各样精美的粽子。但那些用绳子捆绑的粽子,总不及记忆中母亲用“粽秧”和穿针包出的粽子,带着浓浓的家乡味。每到端午,看着市场上的粽子,思绪总会飘回江阴老家,想起那片郁郁葱葱的毛竹林,想起母亲包粽子时专注的神情,想起一家人围坐在一起吃粽子的温馨场景。

粽香悠悠,飘出的是家的味道,承载的是对故乡的眷恋,更是中华传统文化代代相传的印记。无论身在何处,那独特的江阴粽香,永远是我心底最温暖的端午记忆。

舌尖上的端午密码:
江阴粽的百味乡愁

端午的糯米香,是老家江阴最鲜活的味觉记忆。家家户户用来包粽子的糯米,多是自家田里种的,颗颗饱满油亮,带着土地最醇厚的馈赠。在母亲的巧手下,这些糯米变幻出万千滋味,串联起我记忆深处最温暖的端午时光。

五花肉是粽子里的“经典主角”。肥瘦相间的肉块裹上秘制酱料,与糯米紧紧相拥。蒸煮时,油脂慢慢渗入米粒间,肉香与米香缠绵交融。咬上一口,软糯的糯米吸饱了肉汁的醇厚,五花肉入口即化,咸香在舌尖炸开,令人回味无穷。有时也会用咸肉代替,咸香浓郁的肉块,为

粽子增添了独特的风味,咸鲜交织间,是记忆里最踏实的味道。

红枣与蜜枣则为端午添上一抹甜蜜。圆润饱满的红枣、晶莹剔透的蜜枣,轻轻嵌入糯米中。高温蒸煮后,枣肉变得绵软香甜,枣汁渗透进每一粒米里,咬下去既有糯米的软糯,又有枣子的清甜,仿佛把整个夏天的甜蜜都包进了粽子里。豇豆粽也是常有的美味,翠绿的豇豆藏在雪白的糯米间,清香解腻,给粽子带来清新的口感。

最朴素的白米粽,却藏着最纯粹的美味。没有肉馅的丰腴,没有枣子的甜润,白白胖胖的白米粽,带着原始的米香。剥开粽叶,热气裹挟着米香扑面而来,蘸上些许白砂糖或红砂糖,甜蜜瞬间在口腔蔓延。白糖的清甜、红砂糖的醇厚,与糯米的清香完美融合,简单的搭配,却勾勒出儿时最幸福的味道。那香甜软糯的口感,承载着无数个端午的欢乐时光,成为记忆里不可磨灭的印记。

如今,超市里的粽子琳琅满目,各种新奇口味层出不穷。但那些工业化生产的粽子,总少了几分烟火气。唯有记忆中老家的粽子,用自家种的糯米,包上最家常的馅料,带着母亲的温度,在岁月的长河里,始终散发着独特的魅力,勾起我无尽的思念与眷恋。

2025年5月31日 端午节 于上海

作者周武忠为江阴山观(城东街道)人。现为国际设计科学学会主席,上海交通大学教授,江苏省旅游学会名誉会长,江苏省第八届、上海市第十三、十四届政协委员。

烟雨江南 汤青 摄



手指捏住叶片中后部,快、准、狠地往下一掰,一片完整的芦叶便到了手中,有时用力过猛,会捎带扯下一段叶鞘,甚至折断芦苇秆。每一片芦叶都带有弯弯的弧度。采下的芦叶就顺着一个方向一片一片叠合在一起,底部用线扎住。芦叶的尾部那细细的尖梢不能折断,裹粽子时,很多时候就靠细如线的尖梢将粽子捆牢。

回到家,我将芦叶平叠在大盆里,注水浸透。别看长在枝头的芦叶似乎干干净净,其实上面沾着一层细细的灰尘,有的还有密密的小黑虫。浸泡一晚,芦叶有了水的滋养,恢复了青绿。接下来就是刷,粽叶要就着流水刷,叶片正反面都要刷到。否则那些灰尘、虫卵会顽固地黏在叶片上。洗刷时,我又进行一次筛选。淘汰掉那些破裂的、尾梢短的、叶片黄褐斑多的。这样洗洗刷刷,挑挑拣拣,花了两个小时,我的身上湿漉漉,腰酸手肿,终于将所有的芦叶洗干净。再将每十片芦苇对合,中间用绳系成一个芦苇包,将所有粽叶包串起来挂在楼梯口阴干。

几天后,芦苇叶从碧绿徐徐成了黄绿,叶片表面干枯。裹粽子前,芦苇还要经历一场考验,那就是煮。将干芦苇放入大锅,添水浸没芦苇

一缕永恒的芬芳

。龙腾

岁月如梭,许多往事都随风而逝,但儿时端午节的记忆,却如同那碧绿的粽叶,永远包裹在我心中,散发着淡淡的清香。

“五月五,是端阳;门插艾,香满堂;吃粽子,撒白糖,龙舟下水喜洋洋……”当街头巷尾被粽叶的绿色所充盈,丝线捆好的粽子被悬挂在展示台上,商户热情地向顾客推荐包装精美的礼盒时,我的思绪总会不由自主地飘向儿时家乡的端午节。

艾叶青青门前挂,粽香浓郁四处飘。在家乡,每到端午那天,家家户户都要在门前挂上一把含有艾叶、菖蒲的青藤,寓意驱邪祈福。端午节的早上,我便会和妹妹及小伙伴们一起上山采摘散发着阵阵清香的艾叶、菖蒲。把它们扎成一小捆一小捆后,用一根竹竿将其穿插着带回家,并挂在家门前。那绿色青翠的艾叶,散发着浓浓的植物天然香味,令人心旷神怡。

这一天,母亲还会带着我们制作彩色纸葫芦。我们用编好的彩色绳线把纸葫芦串好,系在刚刚摘下的杨树枝条上,然后挂满小院子里的每个角落。家里顿时变得喜气洋洋,充满节日气氛。母亲会在端午节前夕选好香料和柔软、漂亮的布料,为我们缝制香囊。到了端午节那天,母亲会拿出缝制好的香囊送给我们兄妹俩。她说端午节戴上香囊和彩绳,这一年都不会被蚊虫叮咬。

在家乡,有一种端午习俗是被人们普遍沿袭的。那就是到了晚上,母亲会把艾叶、菖蒲等不知名的草煮水,让我们兄妹洗澡,据说可以驱邪。而我觉得用这些叶子水洗澡很舒服,味道很清香,晚上蚊子少了,躺在床上一会儿就进入了梦乡。如今,每逢端午,母亲依然会像从前那样,上山采来艾草煮水让我们洗澡,让这份传统的温暖延续。

端午节的重头戏,自然少不了包粽子。端午节清晨,母亲会带着我一起包粽子。她先将碧绿的粽叶一片片洗净,然后泡好糯米,准备好红豆、花生等馅料。我和妹妹坐在院子里的大树下,母亲一边包粽子,一边给我讲着屈原的故事。她说,屈原是一位伟大的爱国诗人,因为忧国忧民而投江自尽。人们为了纪念他,才有了端午节划龙舟、吃粽子的习俗。那时的我,虽然不能完全理解屈原的情怀,但那份对英雄的敬仰和对传统的敬畏却深深烙印在我的心里。

母亲包好粽子后,放入铁锅里,并加满水。在灶膛用大火烧开,再改用文火慢煮一个小时左右。等到灶房弥漫着粽叶和糯米的香气时,粽子熟了。我和妹妹围在灶台旁,母亲给我们一人一只粽子,碗里还放了些白糖。她看着我狼吞虎咽的样子,对我说:“孩子,慢点吃。”

端午节,最让我期待的还是午后的划龙舟比赛。村里的青壮年会组成几支队伍,在宽阔的河面上竞相划行。鼓声、号子声、欢呼声交织在一起,形成了一幅热闹非凡的画面。我会站在岸边,目不转睛地看着那些健儿们奋力划桨,感受着那份激情和力量。那一刻,我仿佛也融入了那片欢腾的海洋中,与大家一起欢呼、一起呐喊。

随着时光的流逝,我离开家乡,来到外地铁路部门工作和生活。从此,回家乡的次数越来越少。但每当端午节来临,我都会想起儿时那些美好的时光,想起母亲慈祥的笑容,还有那些和我一起欢笑的小伙伴们。那些记忆如同一串串珍珠,串联起我童年的点点滴滴,成为我人生中最宝贵的财富。

家乡的端午,是一缕永恒的芬芳,永远萦绕在我的心间。

叶,烧开。这时的芦苇叶经过了高温的熏蒸,滚水的洗礼,褪去了青绿,通体褐绿,散发着淡淡的清香。煮过的水呈纯澈的黄绿色,像极了白葡萄酒。这样的芦苇叶更加富有弹性和韧性,承担得起裹时大幅度的折叠捆扎重担。

煮过的芦苇叶舒展着身姿,躺在冷水盆里。我挑出三片折成一条“大鱼状”,用剪刀修平叶舌,挽成漏斗状,灌入红枣、糯米,五张粽叶经过一番起承转合,组合成了一只只小脚粽。裹好的粽子又得经受数小时的大火烧煮,开锅时,一只只粽子保持原形,没有散架,粽叶依旧忠实地护卫着米粒。手指一层层撕开黏黏的、粘着饭粒的粽叶,洁白糯米团中,嵌着化成糊状的红枣肉,咬一口,粽叶香、米香加上大枣的甜迅速传遍全身,挑动着味蕾!这时,粽叶的使命才得以彻底完成。

从长江边采粽叶开始,到吃上清香四溢的小脚粽,我用了整整五天时间,汗水渍过几件衣服记不清了。粽子出锅的那一刻,我激动地打电话向母亲汇报制作粽子的全过程,感慨说,没有哪件事是容易的,非得亲身体验过、品尝过艰辛的人,才能更加珍惜拥有的可贵。

我与屈原握个手

。罗全兵

艾草散发出浓浓的中药香
我们的病,艾草还能治疗
生活经验告诉我
端午节的水
留到什么时候用都没有副作用
雄黄酒里渗透好像有你的血
往事燃烧的火焰依然在继续
汨罗江吞噬你的身体时
你的伤痛也在反刍汨罗江
咆哮汨罗江的水沸腾起来
后辈的我们仍在阅读
《离骚》《九歌》《天问》……
时隔千年难以释怀无法明白
汨罗江流淌至今
我们血液流淌着你的思想
年年端午节在复述往事
时间的利剑怎么可能生锈
我们常常打捞沉淀的伤痛
逆流而上,回望苍穹
弯下腰收割艾草
站起来喝碗雄黄酒
再用端午节的水洗净身体
挺直起脊梁,带上粽香的眼泪
在月亮升起的夜晚与你握手
带上你遗留的竹筒
你的车马,你的刀剑
以诗为舟,再度出发

端午粽香

。蔡亚春

亲身体验裹粽子的全过程,出于我“闹独立”的情绪。去年,在我的软磨硬泡下,母亲终于教我学会了裹粽子。吃着自己亲手裹的粽子,我想,明年一定要搞清楚,那一片片芦苇叶、一粒粒糯米如何华丽转身,化作一只只精巧的小脚粽?

上个月中的一个周末,我约上三五好友,浑身裹得严严实实,进入长江边窑港口的芦苇滩。走进芦苇丛,密密匝匝的芦秆无法插足。好不容易挤进去,脚下踏着的不是想象中的淤泥,而是倒下的枯萎芦秆。马兰、野菊花在芦秆间冒出细细的脑袋。脚下的芦根发出清脆的断裂声,一股莫名的恐惧瞬间流遍全身。

每走一步,都得有“抬”“跨”“迈”“踩”等几个探步的过程。走不了几步,我就气喘吁吁,双手不停拨开芦苇秆,调整身体角度,捡芦苇密集处挤过去。芦秆两三米高,叶片呈带状,从芦秆上向四面伸出去,叶面渐次收缩,顶端呈尖形,如一条条丝带渐次缀在茎秆上,底下的芦叶老些泛着青黑色的光,顶上的嫩些清凌凌的,随风摇曳,让人喜欢,这些芦叶最适合包粽子。

采芦叶可大有讲究。得拉住近身的芦叶,将整个枝秆慢慢地拽弯腰,捡那叶宽色翠的叶子,