



母亲的粽子

◆叶轻痕

我小的时候特别喜欢吃糯米和糯米粉做的食物,母亲说这些都是粘食,因为在嘴里咀嚼时粘粘的。我不是喜欢那种粘粘的感觉,而是喜欢糯米的味道。在这些食物中我最喜欢粽子,而且小时候只有端午才有粽子吃,所以每次吃上粽子就是过端午节。尽管那时端午还没有定为法定假日,但能吃上粽子便有了过节的味道,不像现在放了假却难得真正休息,还是没有过节的感觉。

家里的粽子都是母亲亲手一个一个包的。在村里,母亲是比较手巧的,记得我小时候,母亲除了要包自家的,还要包五六家,甚至十几家的,一坐往往就是一两天。母亲包的粽子很紧实,煮好的粽子米粒颗颗分明,不像现在市场上卖的粽子,米粒全都粘在一起。米粒颗颗分明的粽子更有嚼劲,更有粽叶的香味。

那时村里没有人家包肉馅,常见的馅有花生米、蚕豆瓣、红小豆、蜜枣,不过我只喜欢不包馅的。母

亲每年都会留几个粽子不包馅,用线连在一起,我要吃时再解下来,防止和其它粽子搞混。但随着岁数渐大,我发现包馅的粽子并没有原来感觉那么难吃,慢慢地也吃起包馅的粽子。我让母亲都包上馅,但是母亲每年还是会包几个没馅的粽子,说是万一我想吃呢。

我工作后,粽子也走上了工业生产线,不需要等到端午节,一年四季天天可以买到粽子。我还是喜欢粽子,想吃时就到超市、早餐店买上一两个。糯米做的食物不易消化,一次吃上一两个就能抗饿好长时间。每逢端午节,母亲还是习惯包粽子。村里自家准备粽叶、糯米包粽子的越来越少了,特别是家中无老人的,如果大人小孩不喜欢吃粽子,也不包也不买。和月饼不同,粽子在许多人眼中并不是端午的必需品。慢慢地,找母亲帮忙包粽子的人家越来越少了,最近几年母亲只包自家的粽子。

我们和父母亲分开居

住已有好几年了,尽管妻子和儿子不喜欢吃粽子,但母亲每年端午节前都会骑上十几里路给我们送粽子。

我这几年越来越忙,难得在家吃饭。虽然还是喜欢吃粽子,但母亲送来的粽子却很少有机会吃。妻子和儿子不喜欢吃粽子,母亲送来的粽子便放在冰箱里,一放就是一两个星期,甚至更长时间。母亲时常还会送些蔬菜、水果、肉类,每次来她都会帮我们收拾一下冰箱,看粽子长时间没吃就会带回老家。近几年,每年看母亲都是上一次送粽子过来,下一次再把粽子带回去,我就对母亲说,明年别送粽子吧。母亲每次都说:“你喜欢吃,万一有时间吃呢!”我不再多言。

母亲已经是快七十岁的老人,她来来回回奔走于城里和乡下,虽然风尘仆仆,但脸上总是堆满笑意,我知道这是做老人的幸福。如果下一次母亲再送粽子,我一定抽时间回家吃上几个,因为能吃上母亲亲手包的粽子是很幸福的。

奶奶去帮忙。亲事定下后必须送一百个粽子,其中有一个特别大,意思是这个姑娘是百里挑一。这个做法得持续到准备办喜事的那年,粽子六十六个,想着诸事顺利。粽子与男女情事有了关联,那种菱米形的与小脚形的也有了别样的意味。那时候,男方抬着箩筐到女方家里不忘说一声“这是马家奶奶裹的”,如果女方是外村的,还要花点时间介绍一下马家奶奶被宠爱的幸福人生。

奶奶从什么时候开始不裹粽子的,记不得了,只知道她的牙齿在八十八岁那年一个不缺,嚼蚕豆咯嘣咯嘣地响。

今年大丫因为疫情没有外出上学,前几天在抖音上看见人家裹小脚粽子,竟然跟着学会了。我把大丫裹的粽子煮熟了送回老家,父亲捧着这小脚形的粽子说了一句:“这是你奶奶的小脚呀!”

爷爷宠了一辈子不下田的奶奶是小脚呀,在那边,爷爷还是宠着她吧!



迫降
(摄影)

纪爱卿

端午剪影

◆潘福平

一
每当家乡的池塘边上的芦柴冒出尖尖的嫩芽时,人们就知道离端午节不远了。里下河地区的人们把采摘芦柴叶子称为打柴叶。人们通常将打好的柴叶扎成串,吊在屋檐下晾干,到了端午节将柴叶放到锅里烧煮,使之平整、柔软、有韧性。

勤快的妇人三三两两地围着池塘打柴叶,谈笑风生。夕阳的余晖洒在她们笑靥如花的脸上。

二
淅沥沥的小雨随着斜风飘落,飘落在静谧的小河,河面泛起道道涟漪。灰色的小麻鸭爬上主人家的吃水码头,摇摆着身子归巢。

农人身披雨披插秧,他们要赶在天黑之前插完。孩子正在等他们回家包粽子。

竹林里的麻雀叽叽喳喳地吵闹,老人在厨房里一边拉风箱一边朝灶膛里塞茅草,炊烟袅袅,粽子的香

味飘得很远。

三
包粽子、吃粽子的习俗陪着人们过着一个又一个端午节。

端午节在门上插艾草的传统沿袭至今。早年的里下河艾草随处可见,门上插艾草不是迷信,而是借助它驱虫防病,净化空气。招福驱邪之说只是人们对幸福生活的一种追求。

端午节当天,家家户户的门上插有艾草、菖蒲。

四
“端午至,五毒出”,说的是仲夏时节各种各样的毒都出来了,不但有蛇、虫、蚊、蚁等毒虫,还有致病的毒“气”,比如暑邪、湿邪、疫病等,挂上草药填充的香包,可以免受病灾的侵扰。端午节给爱人、亲人、朋友送一个香包,传递的是真情,捎去的是爱意,彼此祝福一年无病无灾。

花花绿绿的香包香气四溢,里面藏满了故事。

粽子的怀想

◆马军

奶奶一辈子没有下过田,在旧时乡下少见,不过她有爷爷宠着。奶奶只做女儿家的细致活,她会裹粽子。

每年端午,奶奶的粽子是裹得最早的,她把旧年的粽箬悬在内屋,这时节拿出来放在清水里浸泡,粽箬慢慢返青泛绿,变得柔软,虽然有点折损,但大多能用。

准备齐整的稻草也浸在水桶里,一旁的篮子里是自家田里的糯米、花生、红豆,满是烟火的味道。奶奶会裹菱米粽子,三张粽箬摊在手上,一个翻卷就成了倒锥形,填进糯米、花生或红豆,最后用大拇指摁实在了,再插一片粽箬左缠右绕一番就成型了,而后用稻草扎捆,一根草缠绕一圈,最后还能打结,打的结有讲究,花生粽子,红豆粽子,纯米粽子都

能区分。奶奶还会裹小脚形的,这个费时间。见过很多人家裹粽子,可小脚形的粽子只有奶奶裹过。

母亲不会裹粽子,端午前奶奶的笑脸更多了。乡村四月,收麦子、插秧、棉花钵子下田,人是忙得几乎脚后跟离地,饭是没有工夫煮了,一锅粽子能打发一天。奶奶裹粽子,母亲打下手,洗粽箬、淘米、守灶膛,厨房里清香袅袅。奶奶裹的粽子紧实,特别当饱,配上青绿透亮的粽子汤,下田后心里不慌。村子里大忙时节时尚换工,你去我家帮忙,临了我也得去你家还工,中午就在田头拿粽子对付,这时候一个人家的粽子裹得模样精巧可以博取很多赞誉。奶奶裹的粽子是数一数二的,又有特别疼爱她的丈夫,村里的人家娶媳妇之前送端午节礼都要请

儿时的端午

◆潘龙杰

“卖粽叶啦!新鲜的粽叶喽……”频频的叫卖声把我带回了儿时的端午节。

“吃粽子,沾白糖,全家喜洋洋。”“三年困难时期”,农村人连基本的温饱都不能解决,何谈在端午节吃粽子!我们家因为兄妹多更加贫困,儿时能美美地吃上一顿粽子纯属奢望。

尽管如此,每年的端午节前夕,父母都会拿出家中有限的粳米跟人家兑换糯米,或者向人家借一点,让我们兄妹五个能在端午节吃上粽子。每到芒种节气父亲就会到沟塘边采摘野

生的芦苇叶子,然后扎成小捆挂到屋檐下晾干备用。

端午节适逢夏收夏种,这一天母亲会格外早起,将洗净的粽叶和淘过的糯米放到木桶内浸泡,待劳作归来包粽子,我们兄妹会一直站在母亲身边等着吃粽子。母亲包的是不带馅的小白粽子,不像现在放花生、蜜枣、咸蛋、火腿等食材。

时光飞逝,儿时的端午节的习俗已渐行渐远,传统的粽子也因为母亲的离世而有十多年未尝到,母亲用铁锅稻草蒸煮粽子时散发的粽香我永远难忘。