



曙光拾贝 »

说起端午，那可是中国最富含文化传承的节日之一，很多文人墨客都在这一天写下了动人的文章。

沈从文的端午最有浪漫色彩。他在《端午日》中描写了湘西热闹的端午场景：“当地妇女和小孩都穿上新衣，额角上用雄黄蘸酒画个‘王’字。”在丰子恺心中，端午是祛除疾病的日子。他在《端阳忆旧》中回忆了过端午的情景：门上挂艾草，取午时水制药，用来敷伤口，能消炎止痛。汪曾祺的端午，鸭蛋成了主角。他在《端午的鸭蛋》中，不仅怀念了家乡高邮的咸鸭蛋，也记录了童年过节的温馨回忆。

名家笔下，端午色调不一，记忆殊异。本报特别邀请师生写下心中的端午故事。



话端午

端午将至，街头巷尾渐渐热闹起来，卖粽子和香包的小摊如繁星般点缀其中。那熟悉的粽香与香包散发的草药香，丝丝缕缕地钻进鼻腔，瞬间勾起了我对端午的回忆。说实话，我真的想奶奶了……十年了，她那糯米粽似的小脚，仿佛还在记忆的青石板上缓缓叩响，叩开了记忆深处那扇温暖的大门。

端午前一日，温岭这座小城便已沉浸在节日的氛围里。街头巷尾弥漫着粽香与艾蒿的清香，那是端午独有的气息，如同一首悠扬的古老歌谣，在空气中轻轻传唱。奶奶总是凌晨便挎着竹篮上街，她瘦小却坚韧的身影，穿梭在清晨的薄雾中。不一会儿，竹篮里便装满了鲜嫩的艾蒿、青碧的粽叶、雪白的糯米，还有……它们带着清晨的露珠与泥土的芬芳，被奶奶小心翼翼地带回了家。

归家后，奶奶先将艾蒿郑重地挂于门框上。那一抹翠绿，宛如翡翠屏风，在微风中轻轻摇曳，隔开了暑气与邪祟，为家带来一份安宁。接着，她把糯米倒入木盆，注入清水；把干粽叶投入铜盆，浇上滚水，叶片渐渐恢复了柔润，泛着油亮的光泽，仿佛在诉说着岁月的故事。

午后，阳光透过斑驳的树叶洒在堂屋的地面上。奶奶坐在堂屋的竹椅上，开始包粽子。包粽子可是奶奶擅长的活计，她的指尖仿佛有魔力一般，翻飞如蝶。只见她取三片粽叶，灵巧地卷成漏斗状，然后填入泡得发亮的糯米，轻轻压实，再巧妙地折粽叶封口，最后用棉线缠绕三

圈，打上一个结实的结。她嘴里还不停地念叨着：“做事情不能急于求成，要耐心，要学就要学得有模有样，要么就不学。”

她告诉我们，包粽子的关键步骤是“绑”，既要绑得“漂亮”，又要绑得“结实”。

只见她把粽叶搓成的粽绳一头咬在嘴里，一只手拉住绳子的另一头，捏紧粽口，熟练地旋转、绕圈、扎绳，瞬间，一个小小的、鼓囊囊的粽子就安静地躺在了桌板上。不一会儿，案板上便整齐排列着棱角分明的粽子，宛如列队的绿衣小战士，英姿飒爽。

包粽子的间隙，奶奶会给我讲述温岭端午的习俗。她说，门前挂艾草、菖蒲，是为了驱邪；喝雄黄酒，是为了防蚊虫叮咬；包粽子、做麦油煎，是为了纪念屈原。在奶奶的讲述中，我仿佛穿越时空，看到了古代温岭人过端午的热闹场景，感受到传统节日的深厚底蕴和文化内涵。原来，这一个个习俗背后，蕴含着先辈们的智慧与情感。

所有粽子就绪后，便被小心翼翼地放入灶屋的大铁锅。清水没过粽身，盖上木盖，灶膛里的柴火噼里啪啦地响着，仿佛在为节日的美食欢呼。青烟裹着粽香飘出烟囱，在屋檐下萦绕，那香味弥漫了整个小院，也弥漫了我的童年。

粽子煮熟了，奶奶端来半盆凉水，将热腾腾的粽子逐个浸入。水汽氤氲中，粽叶的清香越发浓郁。奶奶总是先替我剥好粽子，雪白的糯米团卧在青花碗里，宛如一件精

美的艺术品。她再撒上一撮白砂糖，那晶莹的糖粒在糯米上闪烁着，如同夜空中的繁星。咬一口，软糯香甜，粽叶的清苦与糯米的甘润在舌尖交融，齿间留香，那味道至今让我难以忘怀。奶奶坐在一旁，笑意盈盈地看着我们大快朵颐，眼角的皱纹里盛满了慈爱。

继承传统手艺，仿佛是奶奶最重要的事业。而我们，都是她手里摩挲过、洗涤过的一片片粽叶。经她的手，我们都变得生机亮丽了。只有在我们快乐健康幸福的时候，奶奶才有了欣慰的笑意。在奶奶眼里，我们永远是长不大的孩子。她的叮咛、唠叨、牵挂，时刻伴随着我们，直到生命的终点。

奶奶离开我们已有十年，我和妈妈也会包粽子了，虽然没有奶奶当年的风味，但比街上或超市里五花八门的商品粽子有味。萦绕心头的是缠绵的暖意，挥之不去的是绵绵的情意。每年端午，家人聚在一起，走在怀旧的时光碎片里，手持揉进十多种馅的香气扑鼻的麦油煎，津津有味地嚼着。我的心里依稀嚼出了挥之不去的端午情结。

每当粽香飘起，恍惚间我又回到那间老瓦房，看见奶奶在灶台前忙碌的身影，听见巷子里小伙伴的欢笑声。那是故乡的味道，是岁月深处最温暖的慰藉。端午，不仅是习俗的延续，更是亲情的传递，还有对先辈们的缅怀和对生活的热爱。在这个快节奏的时代，只要粽香飘起，我们总能找到回家的路，找到那份最纯粹的温暖。

端午食饼香

●大溪四中 卢群芬

当闷热裹着潮湿扑面而来时，我们的端午也翩然而至。

一大早，温岭人就忙开了：挂菖蒲，采夏枯草、鱼腥草煎凉茶，买雄黄，逛菜场……摊食饼的摊子前早已排起了长龙，我们家是不用凑热闹的，因为婆婆有拿手绝活：摊食饼。

一回到家，婆婆就撸起袖子套上围裙，开始打浆（将小麦粉加水调成胶糊状）。这可大有学问，浓稠不行，摊不开，太稀了又不成形。即便是婆婆这样的老手，也会时不时掺一些水，加一点粉，再倒点食用油，使劲地用两根长筷子搅拌。搅到光滑细腻就可倒清水养着，静置半小时后倒水再搅拌，又在鏊盘里试摊一下，当摊出来的饼达到又软又润的程度，这个浆才算调配成功。

鏊盘早已生好火，盘底已用蘸了色拉油的纱布抹了一遍。“这样就不会粘锅。”婆婆一边解释，一边用右手抓一把浆放在鏊盘边上，按顺时针或逆时针方向在盘上画一圈。然后往里面抹圈圈，使鏊盘沾上一层薄薄的糊。一眨眼，一张薄如锡箔的大饼就在盘里出现了，仿佛用圆规画出来一样。

“这么圆啊！”我们竖起大拇指感叹。

“再用文火稍稍地烙一下，当白色粉糊变成淡黄色，边上翘起来时，再翻

过来烙一下……”她一边跟我们讲细节，一边快速地用左手抓住饼的一角，轻轻地往上一揭，一张食饼就被摆放在青花瓷盘上，散发着淡淡的麦香。

婆婆在一边忙碌，我们几个儿媳负责炒馅。“山村饁食无他物，海味新鲜配麦筒。”墨鱼茭白丝、绿豆芽炒黄鳝、鸡蛋面鱼、土豆丝撒上葱花、咸菜里放点粉丝、洋葱炒肉丝、鸡蛋丝、韭菜配豆腐干，还有红苋菜……可谓包罗万象。

当香喷喷的馅和圆溜溜的饼被摆上桌时，孩子们早已迫不及待，拿起一张就准备包。

“馅不要太多，放在饼的三分之一处，铺在这条线上，对，就这样……”我忍不住又唠叨。

“知道，知道，选一头做底，把皮往中间折一小段，沿着这个折痕对在一起朝前卷去，尽量卷得紧一点。”孩子们抢了我的台词。这么多年下来，他们早已技艺娴熟。我们把靠近自己这头的饼卷起来，覆盖在馅料上，接着轻轻地一圈，把馅全部包住，然后朝前卷去，一呼一吸之间，丰满挺立的食饼筒就站在了手心。

“妈妈，像你的蚕丝面膜一样薄啊！”女儿像发现新大陆一样。可不是，隔着皮都能看到里面五颜六色的馅，看着就让人垂涎。

“好吃！这筒吃完我还要！”额头涂着雄黄的女儿吃着手上的，看着桌上的，样子有点滑稽。

“好，如果你还吃得下！”爸爸宠溺地一笑。

饼香袅袅，凉茶可口，一家人围坐着，一边津津有味地吃着食饼，一边聊着电视里各地的端午习俗。

女儿忽然来了一句：“也不知舅舅有没有吃食饼？”

视频里，久居成都的弟弟居然也拿着一筒食饼：“今天是端午，温岭人必须要吃啊！”他回答得理所当然。

隔着屏幕，我们不约而同地举起食饼筒，再道一声：“端午安康！”

“端午食饼，无病无灾。”端午吃食饼筒是温岭人的仪式感，不管身在何方。食饼，雄黄酒，凉茶，和龙舟一起，成为温岭人特有的端午文化和乡愁。一张食饼包得下“世间万物”，一筒食饼流转着温馨与祥和。端午的食饼筒成了人们叩问生活的家乡美味。

最爱端午食饼香啊！舌尖上残留的丝丝缕缕，正是温岭人盖在端午的邮戳，岁岁年年……

注释：食饼也叫锡饼、麦油煎、食饼筒、拭饼，是端午必不可少、家喻户晓的美食。《温岭县志》记载：“端午，家家食麦饼。”

(下转第四版)