

曙光拾贝 >>

粽香里的端午情思

●长屿中学 李雪飞

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。



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,温岭这座小城镇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卓板上。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。“山村饕餮无他物,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)