



(上接第一版)

艾香里的传承

长屿中学九(1)班 林锦楠

端午未至，艾草的清香已在檐角悠悠荡起秋千。外婆总说，这味道是食饼筒的前奏曲，预示着温岭端午的热闹开场。

灶台上的铁锅烧得通红，外婆往掌心呵了口气，倒入菜籽油。“刺啦”一声，油花四溅，像撒了把碎金。她左手执铲，右手握着那把磨得发亮的铜勺，将胡萝卜丝、肉丝、豆干依次滑入锅中。厨房里瞬间腾起白雾，各种食材的香气在蒸汽中纠缠，化作一缕缕炊烟，飘向青瓦白墙的天际。姨婆在案板前揉着面团，手臂有节奏地起落，面团在她掌心渐渐变成薄如蝉翼的圆饼，边缘泛着珍珠般的光泽。在温岭，端午做食饼筒是重要习俗，一家人围坐制作，象征着团圆美满，也寓意着驱邪纳福。

“楠楠，来试手气。”外婆把面团轻轻放在我掌心。十岁的我踮着脚，看那团雪白在案板上跳舞，却被竹蜻蜓带得东倒西歪。外婆用沾满面粉的手包住我的小手，说道：“要像揉棉花糖那样，顺着纹路来。”她的手掌粗糙却温暖，带着常年劳作的茧子。当第一张歪歪扭扭的饼皮在鏊子上绽开笑脸时，满院子都是艾香混着麦香的甜。那一刻，我感受到传统节日带来的欢乐，也明白了传承的意义——从外婆到我，手艺在传递，亲情在延续。

去年端午，外婆的背已有些佝偻。她执意要教我包食饼筒，颤巍巍地夹起炒好的馅料。“先铺一层豆芽，再放鸡蛋丝、红烧肉等，最后淋上一勺汤。”她的手指不再灵活，饼皮在她手中微微颤抖，馅料从边缘漏了出来。我想接过她手中的竹筷，她却固执地继续着，说道：“老手艺不能断在我手里。”那一刻，我心中满是酸涩，也深知老手艺传承的责任重大。

如今，我学着外婆当年的样子做食饼筒。鏊子上的饼皮有些焦脆，馅料铺得不够均匀，但当我把第一个完整的食饼筒递给母亲时，她眼中泛起了泪光。这让我想起外婆。窗外的艾草在风中轻轻摇曳，送来熟悉的清香。这小小的食饼筒，裹着的不仅是美味的馅料，更是代代相传的温暖与坚守。

粽叶上的年轮

长屿中学九(2)班 陈姝涵

我总爱蹲在灶台边看姥姥包粽子。她布满老茧的手指轻轻抚过粽叶，仿佛在摩挲岁月的琴弦。“要挑宽叶，中间对折成漏斗。”她示范时，手腕转动如水中的莲花，糯米在掌心堆成莹白的小山。突然，一片粽叶调皮地滑出手心，落在我鼻尖上，带着草木的清香。姥姥笑得眼角的皱纹都漾开了，用沾着糯米的手指点我额头：“小馋猫，等蒸熟了管够。”在温岭，包粽子是端午的重要习俗，那一个个精致的粽子，承载着家人间的深情，也寓意着对美好生活的祈愿。

蒸笼里的水汽开始欢腾时，姥姥会搬来竹凳坐在院门口。她粗糙的手掌握着蒲扇，有节奏地扇动，仿佛在编织时光的经纬。我数着蒸锅里“咕嘟”冒泡的声响，看她用围裙擦去额角的汗珠，蓝布围裙上晕开深色的圆斑。温岭的端午，除了包粽子，还有门前挂艾草、菖蒲，以驱邪祈福。那淡淡的草药香，混合着粽香，构成了家乡端午独特的气息。

去年端午，视频通话里姥姥举着粽子，粽叶上凝着水珠：“给你冻了二十个，茴香豆馅的。”她身后的厨房显得空荡荡的，竹筛里只剩零星几片粽叶，像被时光遗弃的书签。我突然发现，她的背竟已佝偻成一张弓，当年能提起整桶井水的手，此刻正微微颤抖着捏紧粽叶。那一刻，我才惊觉时光的残酷，它带走了姥姥的青春，也让我与家乡的端午渐行渐远。

今年端午，清晨的露水还未散尽，姥姥已在溪边洗粽叶。晨雾中，她的身影单薄如一片枯叶。“让我来。”我接过粽叶，才发现要把两片叶子叠成完美的漏斗，需要掌握微妙的角度。姥姥笑着用布满老年斑的手抱住我的手背：“顺着叶脉的弧度折，就像折纸船那样。”她的掌心依然温暖，却失去了记忆中的力度。当我们一起包好粽子，看着一个个饱满的粽子下锅，我仿佛回到了小时候，感受到那份浓浓的亲情和传统节日的魅力。

如今，速冻粽子填满了超市的冰柜，却少了那份柴火灶的烟火气。每当我咬开姥姥亲手做的粽子，舌尖依然能触碰到她掌心的纹路。这小小的粽子，裹着的不仅是香甜的馅料，更是血脉里流淌的温情。



粽之魂

市四中八(17)班 沈宬阅

母亲拆开真空包装的粽子时，我忽然想起老屋后面那片芦苇荡。青绿的苇叶在风里“沙沙”作响，像奶奶哼了半辈子的采菱调，总在端午前几日铺满整个河滩。

那时的苇叶要赶着露水采。天还没透亮，奶奶便挎着竹篮往河边走，布鞋踩在湿漉漉的草叶上，印下一串歪歪扭扭的省略号。我跟在后面，学她掐叶尖的弧度，太嫩的容易裂，太老的裹不住米香。“苇叶是粽子的魂哩！”她总这么说。叶尖沾了晨露，凉津津地贴着手腕，仿佛把整个五月的清新都揽进了怀里。

泡糯米要三天三夜。粗陶缸摆在灶台边，清水渐渐浸出乳白的浆，像把月光揉碎了融进去。赤豆是去年秋收时晒的，枣子得选圆润如玛瑙的。奶奶把砧板擦得锃亮，刀起刀落间，蜜枣便绽成花瓣模样。我最爱偷吃腌好的五花肉，油亮亮的咸香沾在指尖，惹得灶台旁的花猫直蹭裤脚。

包粽子那日，灶膛里的火从清晨烧到日暮。苇叶在滚水里烫出翡翠般的光泽，糯米淘得颗颗莹白。奶奶的手指翻飞如燕，三折两卷便兜出一只青翠的三角粽。麻绳绕得紧实，系结时总要用牙咬住线头，那泛黄的牙印后来竟成了我辨认“奶奶牌”粽子的暗号。我捏的粽子总是歪歪斜斜，不是漏了米，便是鼓着滑稽的大肚子。奶奶也不恼，只悄悄拆开重包，再塞进我的竹篓：“河神就爱娃娃包的丑粽子！”

煮粽子的时辰最难熬。柴火“哔剥”作响，铁锅上白雾氤氲，混着苇叶和糯米的清香，把窗纸都熏得发软。我蹲在灶边数铜壶滴漏，直到奶奶掀开锅盖的刹那，碧玉般的粽子在沸水里沉浮，麻绳早被染成檀木色。粽子剥开时热气腾空，露出琥珀色的蛋黄和流油的肉块，连空气都变得绵密香甜。

暮色四合时，龙舟的鼓点从远方传来。奶奶把第一串粽子挂在

门楣上敬屈原，剩下的装进竹篮让我送给邻居。我抱着温热的篮子跑过青石板路，家家户户的炊烟里都漾着相同的苇叶香。李婶会塞给我艾草糕，张叔总往我兜里揣咸鸭蛋，归家时篮子里反而比出门时更满。

去年端午再回老屋，芦苇荡已成了停车场。奶奶戴着老花镜拆开速冻粽的包装，塑料绳勒出的红印子，再不像当年麻绳咬在牙间的模样。超市的蛋黄粽用真空锁住了油润，却失了柴火熏染的焦香。窗外有赛龙舟的直播欢呼震天，屏幕里的龙舟划过玻璃幕墙的倒影，恍惚化作旧时烟波里的粼粼波光。

我嚼着粽子，忽然记起奶奶说过的话。原来苇叶真是粽子的魂，当机械压制的碧绿完美如模型，当每一粒米都精确到克重，那藏在歪扭褶皱里的，被麻绳齿痕封印的，带着灶灰和童趣的魂，早已和芦苇荡里的晨露一起，消散在某阵不知名的五月风中了。

艾香端午忆故人

大溪二中七(8)班 陈奕蒙

每年五月初五，按照惯例，我们全家都是要去和太婆一起过端午的。

乘车沿蜿蜒的山道盘旋而上，若是车窗开着，沿途的艾草便会争先恐后地探进窗来，那特有的清香不请自来，直往人鼻子里钻。我向来不需要用眼睛分辨野菊与艾草——那浓郁的香气自会告诉我答案。

端午这个时节真是奇妙，它衔着春天的尾巴，又衔着夏天的衣角。山道旁的野花半开半谢，像是吃饱了暮春的暖阳，慵懒地享受着最后的春光。虽已近仲夏，山间却仍透着几分清凉，想必是蓄着劲儿等待盛夏的来临。车子在山路上晃晃悠悠，天上的云朵也悠悠荡荡。恍惚间，仿佛听见白云在问：“吃粽子了吗？”在这端午的山间，这样的问候竟也不觉突兀。

离老屋越发近了，远远望去，

门楣上插着的艾草、菖蒲格外醒目。太婆的晚年，几乎是与艾草相伴的，她那间小屋常年浸染着艾草的清香。说来也怪，明明整座房子都快被疯长的艾草淹没，可那五彩的端午绳却格外显眼，像把老屋和艾草紧紧系在了一起，也把记忆和思念系在了心上。

还没等我们下车，太婆已经笑意盈盈地迎上来。八仙桌上照例摆着一盆粽子——蜜枣馅是母亲的，鲜肉馅归父亲和弟弟，而番薯馅必定是我的。“拿蒲扇扇凉了，趁温吃。”太婆家的番薯是自己种的，即便不蘸糖也已经够甜了。我总怕糯米粘嘴弄脏了衣裳，但到最后还是糊得满脸都是，现在想来倒是添了几分童趣。

太婆包粽子分两批：第一批十几个自家吃，第二批则包上几十个，送给山里的邻居。有一次，隔壁养鸡场的那户人家回赠了十几

个新鲜的大鸡蛋。还有一些呢，要捎给山下的街坊亲友，端午的温情就这样在山野与城市间流传开来。

我呢，直到现在还没领悟太婆包粽子的精髓。只记得太婆那双布满皱纹的手一卷，一填，一盖，一缠，一个棱角分明的坚实的粽子便成形了。我曾尝试过，不是这边散了，就是满手沾满糯米。有一次好不容易包好一个，下锅一煮，粽叶却像开花似的散开，糯米在锅里沉沉浮浮。大家一眼就认出这是我包的，全家只有我会把三角粽包成四不像。

又是一年端午到，山间艾香依旧。只是太婆走后，那座小屋再没了往日的生气。院中野生的艾草，在蛛网的缠绕下竟也渐渐凋零。我自是再也吃不到那白糖一般甜的温热的番薯粽了。物是人非，物是人非。

唉，我的一声叹息，如鸿毛落地。

悠悠端午情，袅袅粽香意

大溪二中七(8)班 赵伊伊

记忆中的端午，粽香袅袅，年年岁岁，从未消散。

清晨，温润的薄雾如轻纱般笼罩着小院。空气中弥漫着淡淡的艾草清香，混合着粽叶的甜香。这是端午独有的气息，丝丝缕缕，撩拨着人们的心弦。

包粽子，是端午最隆重的仪式。节前几个星期，奶奶就开始忙碌。包粽子的材料，自然是讲究的：粽叶需选片大完整的，糯米得是圆润饱满的，粽馅自然要新鲜味美的。去集市上买来粽叶，在清水里浸泡好糯米，将肥瘦相间的猪肉腌制好，再备上粘连拉丝、蜜汁饱满的蜜枣，材料便算齐全了。奶奶说：好粽子得用新鲜料，偷不得懒。

粽子有咸有甜，有肉馅的，也有蜜枣馅的。肉馅香喷喷，蜜枣馅甜滋滋，两种都好吃。奶奶包什么馅，我就吃什么，但我觉得肉馅粽更胜一筹。

包粽子那天，小院热闹得很。奶奶坐在木椅上，将粽叶卷成漏斗状，用手腕轻轻一抖，叶片便乖巧地拢成圆锥，舀一勺糯米，夹上一块油润的猪肉，随后盖上一层糯米压实，棉线在她指间穿梭，三缠两绕，一个棱角分明的四角粽就诞生了。我蹲在一旁学，包出的粽子不是漏米就是歪斜，奶奶笑着说：“多包几遍，也就会啦。”

柴火灶“噼啪”作响，锅里的水“咕嘟咕嘟”，开始冒泡，奶奶搬来小凳守在灶台边。约莫一小时后，她会揭开锅盖查看。蒸汽腾起，模糊了她眼角的皱纹，她看着比平时年轻了不少。

“好了没？好了没？”“快了，快了！”

等待的时光总是漫长！当粽香终于浓郁得化不开，弥漫了整个小院时，奶奶再次揭开锅盖，说了声：“好了！”我馋得直咽口水，奶奶刮了刮我的鼻子，打趣道：“心急吃了热粽子，烫着呢。”

我可管不了那么多，从锅里挑了个肉粽，拆下棉线，用筷子拨开粽叶，米色的糯米便露了出来。剔下叶片上沾着的糯米粒儿，同肉粽一起放在碗里。用筷子一扒开，看得流油的猪肉便展露在眼前，满满的酱油盐的香。这味儿真让人欲罢不能！咬上一口，糯米的软糯、五花肉的咸香一齐在舌尖散开，幸福的滋味顺着喉咙滑进心底。太满足了！

粽子备好了，艾草插上了，村子里飘起了雄黄酒的辛香。我和妹妹在手腕处系上五彩丝线，在门楣上高悬的菖蒲剑的影子里追逐嬉闹。时光，就这样在五月的时节里，变得绵长柔润起来。