

故乡的端午节

编者按:“五月五,过端午”,龙舟竞渡的鼓点敲响了汨罗江畔的千年记忆,粽叶裹挟着糯香沁入了城市街巷。人人都有专属的“端午记忆”,是挂上能驱五毒的菖蒲,是带上祈福康宁的香囊,是亲手包一枚棱角分明的粽子,更是在绳结缠绕间感受时光的温度……而那些记忆,才是我们的端午。

粽香深处

陈汉忠



在故乡过端午节,已是很遥远的事了。

离开故乡50多年了,漫长的岁月里,虽然也有探家的经历,但也大抵是春节或清明,偶尔也有亲友从老家捎几只粽子来,但那也只是一饱口福而已,与在家过节不能同日而语。

在我们老家,到了这一天,大人喝雄黄酒,小孩吃粽子,女人挂香袋。古语云,饮了雄黄酒,病魔都远走。雄黄是一种矿物质,俗称“鸡冠石”,用其泡酒后,有微量成分溶入酒中,使酒有了驱虫杀菌及止痒之功效。我家无人会喝酒,爷爷会把泡好的酒在我额头脚底和手心涂抹,说是涂了雄黄酒,一夏不被虫豸叮。端午节,爷爷会从药店买雄黄粉,领着我在房前屋后撒一圈,那时乡下蛇多,时常有爬到屋里来的。爷爷说,撒了雄黄,蛇就不会进屋了。奶奶会从市场上买回六七枝艾蒿,悬于屋檐下,艾蒿气味很是辛辣,很长一段时间,在门口经过都会闻到味道。自然,粽子依然是端午节的主角,姑姑们好几天前就把芦叶采好了。那时乡下宅沟和东西民沟沿上都有成片的芦苇,奶奶会把采回来的芦叶先煮熟,然后才开始裹粽子。

为什么端午节要吃粽子?小时候我是不知道的,上学后听老师说是为了纪念伟大爱国诗人屈原。其实在中华

民族漫长的历史进程中,关于端午的传说还有许多。

闻一多先生在《端午考》中曾提出“龙图腾祭”的假说,他先后查阅到101条古籍记载,认为端午节是古代吴越先民以龙舟竞渡祭祀龙神,祈求来年风调雨顺。这一观点为端午注入了更深远的基因。当我们在龙舟上挥桨击水时,实则是在与新石器时代的祖先进行一场跨越时空的对话;那些刻在甲骨上的祈雨祝辞,正以浪花的形式在岁月长河中奔腾不息。

而在江浙一带,端午节又与春秋时期吴国忠臣伍子胥的传说紧紧缠绕。他被夫差赐剑自刎,尸身沉入钱塘江,化为涛神。《史记》中记载,伍子胥死后,“吴越人怜之,为立祠于江上”,让端午多了份悲壮的底色。而《后汉书》所载:“浙江虞巫上祝曹盱,五月初五在曹娥江上婆娑起舞,迎接伍子胥。”沿岸百姓将粽子投入江中,既是对贤臣的追思,更是对“忠”与“义”的永恒守望。

端午的故事与传说中,也始终飘荡着文人墨客的诗魂。李白在《五月东鲁行答汶上翁》中写下“五月梅始黄,蚕凋桑柘空,鲁人重织作,机杼鸣帘栊”,用明快的笔触勾勒出唐代端午的民俗画卷;杜甫的《端午日赐衣》,描绘的是皇宫内的景象,“细葛含风软,香罗叠雪轻”,将帝王赐衣的恩宠与端午的节令

特色巧妙融合。最动人心魄的当属苏轼的《屈原塔》:“古人谁不死,何必较考折。名声实无穷,富贵亦暂热。大夫知此理,所以持死节。”在北宋的斜阳里,这位仕途坎坷的文豪,以诗为祭,与千年前的屈原完成了精神的对接。

而南宋诗人对端午的纪念则弥漫着家国情怀。陆游在《乙卯重五诗》中写下“重五山村好,榴花忽已繁”,看似闲适的田园景象下,暗藏着“粽包分两髻,艾束著危冠”的隐痛。当中原失地落入外族之手,诗人只能在节俗中寄托收复河山的渴望。而文天祥在《端午即事》中“五月五日午,赠我一枝艾”的咏叹,更将端午升华为民族气节的象征,那株散发着辛辣香味的青青艾草,已化作永不弯曲的脊梁。

其实追忆屈原也好,纪念伍子胥也罢,还是别的什么由头,都是故乡人民借端午习俗为载体,寄托对爱国和善良举动的信奉,对邪恶和黑暗理念的摒弃,对幸福和美好生活的向往。

端午的故事与传说中,也始终飘荡着文人墨客的诗魂。李白在《五月东鲁行答汶上翁》中写下“五月梅始黄,蚕凋桑柘空,鲁人重织作,机杼鸣帘栊”,用明快的笔触勾勒出唐代端午的民俗画卷;杜甫的《端午日赐衣》,描绘的是皇宫内的景象,“细葛含风软,香罗叠雪轻”,将帝王赐衣的恩宠与端午的节令

倒使我又想起一件陈年旧事。那是上世纪70年代初,我外婆家周家宅住了十几户邻居,端午时几乎家家都裹粽子,忙得不亦乐乎。我母亲长的、尖的、圆的,包了一大堆。那天午饭后,前宅有个小伙伴哭丧着脸跑我家来,说他妈没有裹粽子。我妈很奇怪,说前几天你妈不是采了很多芦叶吗?不说还好,一说此事,小伙伴竟哭起来了。他告诉我们,他妈烧了一锅米饭,把洗净的芦叶放在米饭上面,还说裹粽子多麻烦,不就是闻点芦叶香味吗?一席话把我们全家都逗笑了。我外婆赶紧从锅里捞了十几个串成一溜,让我送小伙伴回家。

想想也是,芦叶裹米的粽子与芦叶共煮的米饭,实在没有多大区别。但米饭终究只是米饭,放进芦叶煮熟的米饭,仍然是米饭。而用芦叶包裹起来的粽子却因为被烙上了民俗文化的印记而流传千古。

如今很多人家都是买一些裹好的粽子自煮,有的甚至已经煮熟,拿回家热一下即可。这自然也没什么好挑剔的,只是对于孩子们而言,似乎缺了点什么。

故乡的端午节,我还是很向往的,倘有机会,我一定要到我外婆家的老屋去,带上女儿和外孙他们,一块去裹粽子、挂艾枝、制香袋,再喝一杯久违的雄黄酒。

艾草飘香

沈琳

艾叶是端午时节当仁不让的主角之一。

在我的记忆中,爷爷每年端午,都会在大门口插上用红色的纸条包着的艾草。这个动作,一直坚持到他98岁那年。每当那一刻,他的表情很认真,动作也很娴熟,用现在的话说,年幼的我感受到一种强烈的“仪式感”。

我问过爷爷,这艾草真的能祛病消灾吗?

爷爷说,你也是学生了,可以自己去翻翻书啊。

我知道爷爷早年跟着长辈在中药店当学徒,还收藏过不少医书,最珍贵的当属那套清朝版本的《本草纲目》。怀着好奇心,我找了本简体字版的《本草纲目》,书中说到艾草:“艾以叶入药,性温、味苦、无毒、纯阳之性,通十二经,具回阳、理气血、逐湿寒、止血安胎等功效,亦常用于针灸。”艾草又被称为“医

草”,据说现在流行的“药草浴”,大多就是选用艾草。

爷爷说,现在城里看不到那些植物了,其实以前在乡村,艾草几乎无处不在,无人不识。河岸上、沟渠里、偏僻的山脚荒地里,遍布着艾草的影子。每年春天开始,它们旁若无人地绿着,成群结队地长着,经久不散地香着。人们路过艾草的身边,一不小心碰触到,就沾染上浓烈的香气。

艾叶还是做清明团的辅助材料。说起青团,又是另外一个故事了。为何要用艾叶?这与青团的来历有关。

古时为纪念春秋时期晋国贤臣孝子介子推死于火烧而设立了寒食节,这一日禁止用火,只能吃冷食。为此,人们常先准备一些蒸制好的糕点。寒食就在清明的前一两天,渐渐地,两个节日的习俗合二为一,人们就有了清明食用冷糕团的习惯。此时春风回暖、柳绿

桃红,人体养生应当顺应自然,不宜食用生冷之物,以防寒邪阻碍阳气的生发,但为敬奉贤人,古人们又不得不遵循“寒食”这一习俗。春三月,艾草伴随着复苏的阳气一同冒出了头,一派欣欣向荣,此时食用艾叶既是春季尝鲜,又能温阳除寒,防止生冷糕团阻碍人体阳气生发。

我国古人通过长时间的观察,掌握了大自然的诸多规律,并以顺应自然为主旨提倡“天人相应”的养生理念,更为可贵的是他们在“知天”“顺天”的基础上,又学会了利用自然,形成了“知天—顺天—用天”的耕种和养生模式,这也是古人讲究“采收有时”的理论依据。

源远流长的风俗在飞逝如电的时光中延续,记忆中艾草浓烈的香在各家各户门口持续了很久,成为一种象征,

守护着世人的安康。

交汤煮粽

钱国丹

乐清人煮粽,是用灰汤烧煮的。这灰是庄稼秆灰,也不是所有的桔灰都行,一定要早稻秆烧下的灰,晚稻秆、麦秆、豆秸烧下的灰都是不行的。

既是早稻秆灰,那必须要在上一年留起。因为端午这个节日,离早稻收割还早着呢。

每年夏收后,农家都要用早稻秆烧饭,而主妇们都会留起一箩新鲜的、干干净净的早稻秆灰,并束之高阁。那是防止受潮或被污染,再就是杜绝被鸡们选做产房——母鸡最爱找干燥柔软的灰堆里下蛋了。

端午节前,主妇们就将这储存的早稻秆灰挖到一个细篾编的大畚斗里,再把大畚斗搁在水桶上,然后烧两大锅开

水冲在灰里,冲淋下来黄褐色的热水就叫“棕灰汤”。这棕灰汤碱性重,香味浓。从前物资紧缺,农民们普遍用这早稻

秆灰淋下的汤水洗涤衣服,也被用来洗头发,洗得还特别干净。

乐清人

用箬竹叶包粽子。那是一种矮矮的,像灌木一样趴着的竹子,它不长竹竿,光长又大又长的叶子,那宽大柔韧的叶片包起粽子堪称完美。它不但有竹子的清香,还含一种特殊的“箬叶多糖”,有天然的防腐功能。用箬竹叶包的粽子在自然环境里放个十天半月不会变质。

我们这儿有个谜语,谜面是“斗米包个粽”。谜底是“箬王”。箬王是我们这里的一个镇名。想想看,一斗米包的粽子有多巨大?不是“箬王”怎么包得过来?

一般到农历四月,我们就上山去采箬叶,因为此时的箬叶又旺又大,然后扎成一捆捆的让自然晾干。端午前夕,把它们拿到河里去清洗,回头放在大锅里煮得软软韧韧的,这样的箬叶包起粽子来不会断裂。缚捆粽子的绳子也很有讲究,乐清人一点也不看好那些花花绿绿的棉线,用棉线一圈一圈地胡乱扎粽子太容易,失去了炫技的快感。

粽子的主要“内容”是糯米。人们按各家条件和喜好,在糯米里加些豌豆、花生、板栗、蜜枣或咸

肉。小时候,我家的糯米少得可怜,我妈妈就把番薯切成蚕豆大小的块块,拌在糯米里,那番薯粽子也别有一种风味。现代人条件好,人们挖空心思地在粽子馅里搞花样,去年我亲家送我几个粽子,有火腿鲍鱼馅的,有鲜肉干贝馅的。

包粽子是个技术活,只有巧媳妇才能包得四角挺括,粒米不漏,在锅里翻来滚去也不会散架。做姑娘时,妈要求我们什么都学,当然也包括包粽子,说只有把这些活干漂亮了,将来到婆家才不吃亏。

我们学着把箬叶折转,相交成一个上大下尖的夹角,那模样就是个小小的畚斗,我们叫它“畚斗碗”,再把“醒过”的糯米往里面装,然后一手提着畚斗碗——要提得不偏不倚,不松不紧;再用另一只手在畚斗碗底下拍三下,为的是把糯米压实下去可以再装一些。然后将多余出来的箬叶扭转,再扭转,把糯米紧紧地捆在里面,然后拉过一根棕榈叶子,在棕榈上绕一圈——一只一圈就运行,打个活结,这样粽子就悬在棕榈上面了。这过程清清爽爽,包出的粽子漂漂亮亮。

粽子的主要“内容”是糯米。人们按各家条件和喜好,在糯米里加些豌豆、花生、板栗、蜜枣或咸

将包好的生粽子泡在棕灰汤里,过会儿给它们翻一次身,让每个角落都浸透了灰汤。煮粽子一般在晚饭后,把粽子提到大铁锅里,放上足够的水和灰汤。然后在灶洞里架起柴爿,熊熊大火烧煮一个小时之后,开锅将粽子上下换位,再慢火烧一个小时,不再添薪,只让余下的炭火保持热度到第二天凌晨。

第二天一早,我们就争先恐后地去揭锅,提出那些绿油油翠青青的粽子来,那些粽子热乎乎的,又不烫手。我们剥开粽箬,看见的是琥珀色的、半透明的、四角挺括的粽子。我们剥掉箬叶,拿筷子扎进棕体,然后举着那琥珀色粽子,开心地跑来跑去,互相欣赏。那些粽子不但很美,而且又香又糯,烂熟得连米粒都分不出了。咬一口,咂的一声,特别带劲。

这种灰粽除了有特殊的香味,更易于消化,吃多了也不怕积食。店里出售的肉粽,只能叫“酱油糯米饭团”,算不得真正意义的粽子了。



心香一瓣

红领巾时期的盼

王工一

我的红领巾时期,在上世纪80年代初萧山围垦偏僻的夹灶、益农公社度过,心里满是盼望。盼望下雨,不用背着竹篓打猪草、干农活;盼望下课,既免了老师的叨叨,又有了同窗的要要,这一来一回的滋味,自然两重天;盼望下雪,与同大队(村)的伙伴打雪仗、堆雪人、嚼“寸管糖(冰柱)”,甚至去结冰的湾河上惊险战地“溜达溜达”;盼望“六一”儿童节,学校会组织做游戏、分糖果;盼望戴朵小红花、拿张大奖状;盼望练好体育,像朱建华、李宁、郎平一样为国争光;甚至看到阿飞式坏蛋时好想训斥,盼望获得武林秘笈,练成霍元甲、郭靖的功夫……此外盼望的,还至少有五个。

倒使我又想起一件陈年旧事。那是上世纪70年代初,我外婆家周家宅住了十几户邻居,端午时几乎家家都裹粽子,忙得不亦乐乎。我母亲长的、尖的、圆的,包了一大堆。那天午饭后,前宅有个小伙伴哭丧着脸跑我家来,说他妈没有裹粽子。我妈很奇怪,说前几天你妈不是采了很多芦叶吗?不说还好,一说此事,小伙伴竟哭起来了。他告诉我们,他妈烧了一锅米饭,把洗净的芦叶放在米饭上面,还说裹粽子多麻烦,不就是闻点芦叶香味吗?一席话把我们全家都逗笑了。我外婆赶紧从锅里捞了十几个串成一溜,让我送小伙伴回家。

想想也是,芦叶裹米的粽子与芦叶共煮的米饭,实在没有多大区别。但米饭终究只是米饭,放进芦叶煮熟的米饭,仍然是米饭。而用芦叶包裹起来的粽子却因为被烙上了民俗文化的印记而流传千古。

如今很多人家都是买一些裹好的粽子自煮,有的甚至已经煮熟,拿回家热一下即可。这自然也没什么好挑剔的,只是对于孩子们而言,似乎缺了点什么。

故乡的端午节,我还是很向往的,倘有机会,我一定要到我外婆家的老屋去,带上女儿和外孙他们,一块去裹粽子、挂艾枝、制香袋,再喝一杯久违的雄黄酒。

端午节,我還是很向往的,倘有机会,我一定要到我外婆家的老屋去,带上女儿和外孙他们,一块去裹粽子、挂艾枝、制香袋,再喝一杯久违的雄黄酒。

如今很多人家都是买一些裹好的粽子自煮,有的甚至已经煮熟,拿回家热一下即可。这自然也没什么好挑剔的,只是对于孩子们而言,似乎缺了点什么。

故乡的端午节,我还是很向往的,倘有机会,我一定要到我外婆家的老屋去,带上女儿和外孙他们,一块去裹粽子、挂艾枝、制香袋,再喝一杯久违的雄黄酒。

端午节,我還是很向往的,倘有机会,我一定要到我外婆家的老屋去,带上女儿和外孙他们,一块去裹粽子、挂艾枝、制香袋,再喝一杯久违的雄黄酒。

多走路也带大风了。这可真憋屈了大米,天天伺候着我们,却没有享受到这份荣光。

盼入城。家乡别称“东伯利亚”,条件简陋,从课本和大人们的攀谈里,得知城里“像天宫一样的好”,心中就想去探个究竟。因为离萧山有80多里路,离绍兴50里路,1956年之前都属于绍兴,口语也是“属于”绍兴,因此去绍兴就像举人赴京考进士一样期待。终于,在红领巾时期的最后一年,学校安排春游,我们坐着敞篷帆船,听着“哒哒哒”不绝于耳的挂桨机伴奏,有着“让我们荡起双桨”和鲁迅看社戏一样的兴奋,在船舱内叽喳不停地闹笑着,感觉岸上的油菜花分外黄、麦苗分外绿。当天游览了三味书屋、百草园和周恩来祖居,这趟春游连同高楼、车流、小笼包、百货大楼、弄堂街巷,班上开心地回忆了一个多星期,是当仁不让的“热搜”榜首。

<p