

抬粽子 过端午

□董小飞

一大早，我在满屋碱香中醒来。愣了片刻，突然想起，哦，是碱水粽的香味，过端午了。赶紧起床跑进厨房。

灶上，粽子还温热着，通体棕红。独特的碱香混着笋壳的清香，还有糯米久煮后的甜香，丝丝缕缕弥漫在空气里。

看我们起了床，母亲捞出两个粽子，剥了壳，露出蜜蜡般晶亮的“果冻粽”。她用解下的棉线把粽子切成薄薄的片。蘸上白糖放进嘴里，冷幽幽、韧结结，甜糯里带着特有的碱香，还有白砂糖发出的“沙沙”声，像舌尖上开起了音乐会。

吃完粽子，就得去外婆家送节礼了。记得第一次由我们姐妹俩代表全家去送节的时候，我8岁。母亲挑出四五十个粽子放进竹篮，盖上布，穿一根扁担，由我和我姐一起抬着去。我比她个子高，她在前我在后。

外婆家离我家大约五六公里路，要穿过一大片农田。虽然出门前母亲一再叮嘱，路上不要玩，外婆等着呢，可我们还是一路走走停停，抬得累了就玩一会儿，到外婆家都快午饭时间了。

还没进村，隔河就望见外婆等在村口。她的背驼得厉害，头努力地抬着，手搭在脑门上，似乎在张望什么。“外婆！”我们兴奋极了，边叫边飞快地跑过去。“慢点、慢点。粽子都要被你们甩出来了。”外婆看到我们，笑得合不拢嘴。

进了家门，外婆说要先把粽子挨家挨户送去。这样，有些刚收工回家的邻居就不用再做饭了。

我跟着外婆一起去送粽子。邻居问：“女儿来啦？”外婆总会骄傲地说：“两个外孙女抬来的。”邻居不由得夸上一句：“真能干。”说得我心里美滋滋的，敞着口袋任由她们塞小零食。有的邻居家关着门，正想着晚上再来看看呢，主人却回来了，一边对我外婆说着：“阿婶，太客气了，自己家没了吧？”一边又感慨起来，“这外孙女刚抱来给你养的时候，才小猫般大，现在都能出力了。”外婆笑得

一脸幸福，驼着的背好像都被阳光给熨平了几分。有的人家开着门出去了，我就直接进厨房拿个碗盛着。过不多久，那个没走远的人就会端着一碗煮熟的倭豆或是其他的什么过来道谢了。

也会在路上遇到同样提着粽子送人的邻居，外婆说：“正巧。”对方则说：“阿嬷，也尝尝我女儿的手艺。”

我们回家的时候，竹篮已被外婆放上很多零食作为回礼。咸光饼、毛桃是每年必回的礼。咸光饼是她提前一星期就去烧饼店定做好的，薄薄脆脆，半个巴掌大，也放碱。毛桃是小外公送的，他种桃。除此之外，还有炒蚕豆、炒年糕干等，这些也是外婆提前炒好的。

回来的路上，我们依然一前一后抬着篮子，依然盖着布。这个时候我是很幸福的——零食就在眼前。虽然我们姐俩约定路上不偷吃，但她后脑勺又不长眼睛，自然是防不住我的。我忍不住想吃的时候，总会先装作没走稳的样子，让竹篮晃荡，我姐总会警觉地回头看我，然后趁她转回头去我赶紧把手伸进盖布，抓到什么拿什么。含在嘴里让它自然化开，再偷偷咽下。如果不幸抓到毛桃，那只能放回去——这东西嚼起来动静很大，我不能让她知道我半路偷吃。

抬粽子过端午的快乐，一直延续到上世纪八十年代末，随着生活的日益好转，邻里间挨家挨户分享的习俗慢慢淡去。母亲不再包大量的碱水粽，只是象征性地包上十几个，家里留一半，其余送到外婆家。我们姐妹也不再抬着粽子去送节，而是全家一起带着粽子和鱼肉去外婆家吃一顿团圆饭。

后来，外婆过世，母亲也不再包碱水粽了。端午成了可有可无的存在。偶尔想吃，就去菜市场买来尝尝，但似乎不再是当初的味道。所有关于端午的念想和仪式，就只剩下记忆中那只晃悠悠的竹篮和挂在门上的一束艾草了。



AI生成图

旧时光里的端午

□吴大明

端午又至，尘封在岁月深处的往事，宛如一帧泛着暖黄的旧照片，在记忆里徐徐铺展，清晰浮现。

农历五月初五的端午节，这个中华民族传承千年的节日，总被母亲用满满的仪式感点亮。挂艾草、吃五黄、裹粽子、戴香袋、敷草药——每一项习俗里，都浸润着烟火温情。

端午清晨，天刚蒙蒙亮，母亲便从地里割回带着露水的鲜嫩艾草，倒挂在门楣之上。艾草散发着清苦的香气，在晨风里轻轻摇曳，仿佛为家门挂上了一道平安符。她说，这能“福到家门”，护佑家人安康，还能驱赶夏日的蚊蝇，守护一方安宁。

端午吃五黄，是刻在儿时记忆里的滋味——黄鳝、黄鱼、黄瓜、咸蛋黄、雄黄酒，样样俱全。端午前夜，父亲穿上高筒胶靴，左手执手电筒，右手紧握那把锯齿形的黄鳝夹。我提着水桶，蹑手蹑脚跟在他身后。手电的光束划破夜色，照见沟渠里悠然浮水的黄鳝，它们憨憨地探着头，浑然不觉危险将至。父亲眼疾手快，夹子一夹一拉一甩，活蹦乱跳的黄鳝便在空中划过一道银亮的弧线，落入桶中，不停挣扎，溅起细碎的水花。端午那天的餐桌，总是丰盛得让人挪不开眼：母亲做的红烧黄鳝、红烧黄鱼，金黄油亮的鱼肉上点缀着碧绿的葱花，浓郁的香气直往鼻子里钻；自家种的黄瓜用刀背拍碎，浇上酱油和菜油，晶莹剔透，清脆爽口；咸鸭蛋是母亲用草木灰腌制的，切开时金灿灿的蛋黄微微冒着油，在盘子里颤颤地晃动，勾得人垂涎欲滴。

午饭后，母亲用烧酒调和雄黄，在我们每个孩子的额头上端正地画一个“王”字。那浓烈的酒气熏得我直眨眼，额头上一阵清凉一阵微辣，相传这般再也不怕夏日的毒虫蚊蝇。

而端午前几日，便是全家裹粽的热闹时光。母亲左手托着翠绿的箬叶，灵巧地卷成漏斗状，右手

执勺舀入雪白的糯米，指尖轻轻按实，再嵌入几颗红润饱满的红枣，覆上一层糯米压实。随后她将上半截箬叶折下，两侧捏紧，麻线一头用牙咬住，一头在手里飞快缠绕，眨眼间，一只棱角分明的粽子便裹好了。我们几个孩子围坐在桌边叽叽喳喳地学样，却总笨手笨脚，将米粒洒得满桌都是，像撒了一地的珍珠。母亲也不恼，只是笑着嗔怪：“慢些，慢些，这可不是田里撒种哩！”端午那天，吃着母亲亲手裹的粽子，软糯香甜，不仅是舌尖的欢愉，更承载着“早中状元”的质朴期盼。

饭后，母亲还会给我们每个孩子一只黄色的小香袋，是她一针一线缝制的，里面装着香药与雄黄，让我们放在上衣口袋里。那淡淡的清香，便跟着我们跑了一整个夏天。

民间相传，农历五月被称为“毒月”，而端午当日中午敷草药（上世纪80年代母亲的土方，切勿模仿），可祛病强身，药效最好。姐姐的膝关节时常肿痛，母亲便去田野里采来一种叫“老虎脚底板”的草药。她洗净晾干，加入大蒜与烧酒后，细细捣碎，敷在姐姐的膝上。两三天后，姐姐腿上鼓起一道黄澄澄的水泡，母亲使用消过毒的针小心翼翼地挑破，用纱布轻轻吸净毒液，一遍遍细心照料。一周后，姐姐便能下地走路，那膝关节的毛病，竟真的痊愈了。后来，连上海的阿姨、南京的舅舅都专程赶来敷药，母亲便一趟趟往田野里跑，采回那不起眼却灵验非常的草药。

岁月流转，端午年年依旧，可童年里那些温热的仪式与烟火，如今再难重现。晨曦里倒挂的艾草在风中摇曳，父亲手中那道银亮的弧线，母亲额角细密的汗珠，缝制的香袋里淡淡的药香，早已深深镌刻在记忆深处。那些深藏在旧时光里的端午，裹着父母的温柔，化作心底最深的乡愁，成为故乡最温柔的念想。



AI生成图