

乡愁,是一颗小小的粽子



范希菊主抓调馅、包粽子,掌控着家族粽子的纯正味道。她调的豆沙馅和肉馅味特别到位,附近居民都喜欢吃她包的粽子。

家乡味道的思念就愈加浓烈。他们吃下的不仅仅是一颗粽子,更是一份浓浓的乡愁。

“我们寿宁的粽子是用大片的箬竹叶来包,呈四棱角状,主要有豆沙、肉丁、菇丁等做馅,也有无馅白粽。但无论什么粽子,只要是用来送人的,都要以每10个为一提,其中要有一个粽中包小粽的‘消息粽’。相传消息粽就始于当年官台山平寇。”范希菊边包着粽子边跟我侃侃而谈,“我家的肉粽做法也很讲究,馅肉首先要挑选当地的土猪肉,再放当地的老酒、糖、盐、味精等调料腌制一会儿,这跟你们闽南的烧肉粽有点相似。”她随手拿了一颗亲手包的肉粽让我尝尝。闻着这诱人的粽香,我半推半就接过了。剥开粽叶,又香又黏的粽味扑面而来,里面晶莹剔透的糯米和猪肉馅就裸露了出来。我看着她高兴的神态,趁热狠狠咬了一口,香甜嫩滑,嚼劲十足,一点也没有油腻的感觉。这是我童年时才有的滋味。

恍然间,仿佛觉得坐在我面前的范希菊就是我的母亲,她慈祥地注视着我,幸福地看着自己的孩子美美地品尝着她亲手包的粽子。

临行前,“母亲”准备了一提沉甸甸的肉粽叫我带上,我的心头不禁一热,有股暖流涌上眼眶,母亲的味道,从此留在了我的灵魂深处…… (摄/文 王福平)

前不久,应约到廊桥之乡寿宁县采风。据当地文人缪先生介绍,寿宁人有提前一天过端午节的习俗。清诗人柳遇春在《官台山怀古》一诗中描述:“胜算安排一着先,艾旗蒲剑凯歌旋;千秋今节成佳话,仍过端阳早一天。”写的便是寿宁县民间农历五月初四凌晨祭祖过端午节的风俗。每到那时,百姓从廊桥上扔下粽子喂鱼,纪念在征讨官台山战役中英勇无畏的当地乡民,一并纪念爱国诗人屈原。

在县城梅溪河上有一座始建于1457年的廊桥叫“升平桥”,是全国重点文物保护单位。桥边有一家粽子店,店的主人叫范希菊,今年已71岁,乍看形象和年龄都很像我的母亲。范希菊的母亲从民国初年开始包粽子,她是从母亲手里传承来的这份手艺,如今年事已高,已将店里的日常业务交给她的女儿李玉英来打理,而自己退居后屋主抓调馅、包粽子,掌控着家族粽子的纯正味道。

今年46岁的李玉英性格温和、热情能干,从小就跟随母亲学包粽子,也许就是这种独特的美味与和气生财的缘故,粽子店在第三代传承人李玉英手里得到了发扬光大,老百姓都喜欢吃她家的粽子。快到端午节了,她的家人几夜难眠,粽子都来不及煮,有人就直接把生粽买回去自己煮了再寄给远在他乡的游子。一份小粽寄温情,或许人就是这样,走得越远,对

亲总会想尽办法从城里弄来几斤猪肉,叫母亲包上三种粽子——花生红豆粽、豆沙粽和闽南味的肉粽,让我们过个快乐的端午节。肉粽自然是我的最爱。

端午节一早起床,整个屋子里已弥漫着一股浓浓的粽香。我衣服都来不及穿上就迫不及待地直奔厨房,凭着历年贪吃的经验,一眼就能认出那串泛着油光的粽子肯定是肉粽,便狼吞虎咽地吃几个,撑饱了肚子,还趁姐妹不在偷偷藏了几个放进书包。直到今天,这份记忆一直都是这么美好,这是母亲的味道,这是永远的怀念。

又到了粽子飘香的季节。

记得小时候,父母被下放到福建闽北山区的顺昌余墩伐木场接受贫下中农再教育,我也成了大山里的孩子。每当端午节来临,我总喜欢跟着母亲到后山上去采摘粽叶。粽叶长在像毛笔粗细的竹子上,母亲反复交代,一棵竹子只能采末梢下面的那两三片新叶,太老的叶子没有香味,包粽子也容易破裂。

等到端午节前夜,母亲便开始忙碌起来。她把粽叶洗净、煮熟,再把糯米淘洗干净放入灰碱水里浸泡。那时家庭经济拮据,肉吃得也少,可每年的这个时候父

情动端午

农历五月五,当悬挂门前的艾蒲,在街头巷尾弥散着阵阵幽香,一个庄重的节日——端午,伴随着夏日的清风朝我们走来。穿越千年的时空,经过一代代人的追忆、传承、思索,凝结了中华儿女对家与国最独特的情感寄托。每逢此时,那位行吟于荆楚大地的诗人,总是被我们重新纪念、缅怀;他的千古绝唱,总能让我们心中层云激荡。作为天地之间的人,应该具有何种价值,被再次深思。

端午是屈原对国至爱的不朽

“路漫漫其修远兮,吾将上下而求索”。屈原的一生,不管在家国大事上,还是在文学探究上,始终在不断求索。从他于汨罗河畔吟出“身既死兮神以灵,魂魄毅兮为鬼雄”“长太息以掩涕兮,哀民生之多艰”等诗句起,家国情怀便成为端午节最深刻的文化底色和精神标识,启迪着我们构造属于自己的精神家园。我们要以脚踏实地、爱岗敬业将爱国之志变为报国之行不负韶华,为国家之崛起努力奋斗前行。

端午是饱含长乐康宁的祝福

“轻汗微微透碧纨,明朝端午浴芳兰”。盛夏来临,用芳兰洗去身垢,除去秽气,门前挂上艾蒲,长辈为孩子们系上彩绳,佩戴荷包,擦上雄黄,浓浓的节日氛围为这个夏天填上了一抹色彩。伴随着我们对家人朋友身体满满的牵挂,也寄托着对祛病消灾的美好愿望,“只消山水光中,无事过这一夏”,祈盼往后的日

子风调雨顺,无病无灾,喜乐安康。

端午是香甜中化不掉的爱意

“四时花竞巧,九子粽争新”。碧绿的粽叶将糯米包裹其中,带着些许微微的清香,当热腾腾的雾气冒出锅时,满屋都是粽子的芳香,甜甜糯糯的粽子,明明热得烫嘴,却让人忍不住一口接着一口,突然遇到一个金黄色的咸蛋黄,抑或是一大块酱肉,是情理之中的相遇,却也有意料之外的惊喜。一枚小小的粽子,不仅裹满了我们对美好生活的向往,也承载着浓浓的情义,不论是甜是咸,朋友、家人间的情谊就是最好的馅料,幽幽粽香,也氤氲着团聚的温暖和幸福的爱意。

端午是对美好生活的不懈追求

“菖蒲酒美清尊共”。古人用悠然又隆重的方式,期望驱邪避灾。传承已久,始终不变的是那颗向往美好生活、善良温暖的心。生活也像剥粽子,谁都不知道层层粽皮里,包裹的是甜还是咸。或许眼前会有些困难,但只要多一点勇气,尝过生活百味后仍保持热爱,总能发现世间美好。

每一年端午时节,我们在都在感知家国情怀的意义,不论是艾蒲的幽香还是彩绳的牵绊,都饱含着亲人最美好的祝愿和最浓烈的爱意。对生活抱有满怀的热情,一切美好将接踵而至,愿每个人都能品尝时光的香甜,在仲夏的日子里平和安康!

(李佳怡)

笋叶黄,包粽忙

端午节,也是家乡麦浪金黄,开镰收割的繁忙季节。同时也是新竹长成,笋叶发黄脱落,包粽子的最佳时期。豫北太行山下的竹林是家乡的一景,村落就隐藏在一片茂密的竹林中,许多家庭使用的桌椅、板凳、床、柜都是竹制家具。

这时节,毛竹和斑竹的新笋亭亭玉立,拔节到数米高。早上,孩子们三三两两到竹林里采集笋叶。抬头看一下翠绿挺拔的新竹,顶部已经生成一把蓬蓬松松的绿伞,而中下部的笋叶发黄、卷曲。握住竹竿轻轻一摇,这些一尺长的黄色笋叶便纷纷脱落下来。笋叶捡回来,要放在大锅里煮成深绿色,使其变得柔韧结实。

粽子在麦收农忙时节是农家最方便、最实惠的食物。把白天淘净泡好的糯米、大枣、花生,连同柔软的笋叶准备好,晚上大家会围坐在院子中间的竹桌旁,一家人有说有笑地包扎粽子。两片笋叶交叉对折成一个小兜,抓一把洁白的糯米,两头塞进鲜红的大枣和花生或方糖,笋叶反过来一裹,细丝一绑扎,就好了。锅台上的大铁锅里烧好开水,粽子丢进去,一会儿工夫,院子里、竹林里就都飘散出糯米和竹叶阵阵的清香。粽子煮熟后要盛在一个水桶里,然后吊入自家的井底,用清凉的井水“冰镇”一晚上。

第二天,粽子捞出来,拿在手里是那么清凉。解开细丝,打开粽叶,棕黄或深绿色的竹叶里包裹着洁白软糯的

糯米,晶莹粘黏的米里又有深红色的大枣。讲究点的人再蘸一点桂花蜜,咬一口在嘴里,米的爽滑软糯、竹的清凉清香、枣的甜润鲜红、桂花的浓香都融合在一起,令人从口到心、从心腹到头顶都感觉一股凉爽、舒心、通畅。

煮熟的粽子就盛在大水桶里,随吃随捞。大人割麦晒场一身的大汗疲惫回来,进屋就先捞两个粽子,吃进肚,消暑顶饥;孩子们从田地了拾麦穗、推车子回家,满头汗水,匆忙剥两个粽子塞进嘴里,清凉解渴、香甜解馋。基本上,整个麦收期间,粽子就成为农户家里最便利、最可口、最香甜的食品。

四十多年过去,生活发生了翻天覆地的变化。我告别家乡近五十年,来到闽南十三年,离开家乡的竹林太久太久,品尝不到家乡的粽子也太久太久了。来到闽南,每年端午节都会品尝各类香甜美味的海鲜粽、肉粽、五谷豆粽子等。可是,这时候总会不由自主地深深想念家乡的麦收,想起家乡的笋叶粽子。心里浓浓的思乡之情,久久地散不开、抹不去。

(周国利)

端午

