



粽叶里的温情

□蒲斌军

老家展茅，端午一直被奉为“大节”。家家户户把新鲜的艾草和菖蒲扎成把，倒挂在门框、窗沿上——青郁郁的叶子垂下来，风一吹，满鼻子都是草药清气。但最要紧的，还是走亲戚、挑着粽子去“送节”。那是晚辈孝敬长辈的心意，也是乡间人情最朴素也最结实的纽带。

包粽子，对母亲来说，自然也是一桩要紧事。粽叶一部分从镇上买回来，还有一部分是去年留剩的。剩下的旧粽叶舍不得扔，母亲将它们整整齐齐码在木桶里，泡软了的叶子上还粘着些糯米粒，黏糊糊的，就拿软布搓洗干净，一片片摊在屋檐下的竹匾里沥水、晾晒。精挑的糯米倒进大盆，兑上碱水，拿手慢慢搅。米粒一点点染成淡黄色，空气中浮着一股淡淡的碱香，说不上多好闻，但闻惯了就觉得安心。

等东西都备齐了，母亲就搬个小凳坐在屋檐下，面前搁着脸盆、木桶、棉线等。拿两片粽叶交错着叠一起，手指一窝，就是个尖尖的漏斗，舀一勺浸透的糯米填实了，再把粽叶收拢、捏紧，牙齿咬着棉线一端，手上一绕一拽，一圈圈扎得结结实实。包好的粽子肚子圆圆的且棱角分明，整整齐齐码在大锅里。柴火在灶膛里慢慢烧，文火要煮上一宿。半夜里父亲帮忙起来加水、添柴。天蒙蒙亮，粽子也就煮透了。煮熟的糯米混着碱水味传出老远。作家梁实秋认为，只有母亲炒的菜才有那个味儿，别人手艺再好，总差着火候——碱水粽也是这个道理。粽子出了锅，家里只留一小部分，绝大部分都要分装好，挨家挨户送去。

女儿读幼儿园那几年，每逢端午，父亲就陪着母亲一块来东港。等下了公交，父亲挑着满满当当的粽子，两只红塑料桶一边一个，扁担压在肩上，桶随着脚步轻轻晃。碰到陡坡，母亲步子不稳，走一段就得扶着扁担歇一歇。我从厨房后窗望去，一高一矮两个身影，时而重叠，时而分离。等我下了楼，他们已经站在楼道口了。母亲额上沁着汗，父亲正把扁担从肩上卸下来。我将装满粽子的塑料桶拎上楼，剩了一只放在盘中，女儿只是象征性地吮一口就跑开了，倒是妻子把它当成了早餐的主食。送来的粽子实在太多，丈母娘索性分给左邻右舍。邻居们围坐在一起，剥着粽子吃，都夸母亲手艺好。

有几次我回老家，看母亲包粽子，也想搭把手。搬个小凳子坐在她旁边，学着她的样子叠叶、窝斗、填米。可包出来的不是漏米就是瘪塌塌的，歪歪扭扭像个泄了气的皮球。母亲瞥一眼，嘴角微微一撇——那表情我懂，是嫌我笨手笨脚，入不了她的“法眼”。她接过我手里的半成品，三下两下就重新包好了，粽绳一拉，利落得像变戏法。后来，父亲走了。母亲还是守着老规矩包粽子、送粽子，只是分量悄悄少了些。父亲走后那些年，好多次我瞒着母亲，将粽子放到父亲坟头。母亲知道后也不多说什么，只是轻声叹一句：“唉，老头子这辈子没享过福……”

母亲的腿脚也大不如前了，走远路已经很吃力，可她心里那份惦念从没少过。从家里坐车，要换好几趟才能到海头、钓门，一趟来回常常耗掉整个上午。于是她央我开车送她，后备箱装满了粽子，还有蛋黄派、饼干这些吃的。几个老人见了面，总要拉着手，抱一抱，絮絮叨叨说个没完。她们说话的声音很大，像是怕对方听不见，又像是怕自己说得不够多。其实，到了这个岁数，心里都明白——见一面少一面，这端午的粽子，也是吃一回少一回。没过几年，姨娘走了，姑妈也走了……那些“老亲”，走得都差不多了。母亲越来越孤单。包的粽子，自然一年比一年少。有一年端午，我回老家，看见她坐在屋檐下低头包粽子，天色暗淡，院子里就她一个人。我走进厨房，灶台边多出了一口铝制的新锅。母亲说，这是刚过世的亲戚送她的，拿它煮粽子正合适。

2023年底，母亲不幸中风。病中她还惦记着那口锅，拉着丈母娘的手叮嘱，一定要保护好，千万别扔，煮粽子时还能用。她说话已经不大利索了，但那几个字咬得很重。还没等过年，母亲就走了。她惦记的那口锅，后来被哥哥的丈母娘收了起来。

又是一年一度的端午。只是我再也不用忙着置办节礼、去孝敬母亲了；我们再也尝不到她亲手做的碱水粽了。前阵子看《给阿嬷的情书》，里面阿嬷用一辈子等一个人的书信，那份情义让我想起母亲——她不曾漂洋过海，可她每一个端午挑着粽子送出去的路，何尝不是她一生的情路？她12岁没了亲娘，却用一辈子的时间走着亲戚、惦念故人，把自己仅有的亲情活成了一桩庄重的事。电影里说“做人得有情义”，母亲没看过这电影，可她的日子，句句都在印证这句话。

树欲静而风不止，艾草年年青，粽香岁岁飘。那些相伴的故人、那些温暖的旧时光，都留在了过去。这世上，再也没有那个为我包粽子、为亲戚奔走的母亲了。就让这份藏在粽叶里的温情，伴着点点乡愁，一直长留在心底吧。

端午记忆

□谷均

不知不觉，一年一度的端午节，又悄然而至。

说起端午，最让人惦记的便是粽子，还有家家户户门边倒挂的菖蒲与艾草。岁月悠悠，留在心底的端午记忆，始终萦绕着艾草的药香与粽叶的清芬，伴着岛城的海风，飘向远方。

小时候，离端午还有几日，母亲就翻出去年收好的毛竹笋壳叶，用开水焯烫、摊开晾干，留着包粽子。节日越近，老家的烟火气也越发浓厚。山野间的菖蒲、艾草长得青翠繁茂，母亲常在傍晚挎着竹篮去田边地头采割，回家后捆成一小束一小束。天还未亮，她便带着沾着晨露的艾草、菖蒲和笋壳叶，赶到高亭菜场外摆摊，贴补家用。

端午前一晚，母亲把糯米泡入木桶，次日一早淘洗沥干，备齐各式食材，包粽子的热闹便拉开了序幕。邻里的大妈、阿婆都赶来搭把手，众人围坐一堂，手上麻利地裹着粽叶，一边忙活一边闲话家常，屋里满是欢声笑语。粽叶在她们手中轻轻一卷，折成漏斗，装米、压实、裹叶、捆线，动作行云流水，转眼一只只棱角分明的粽子便成型了。我搬来小板凳凑在一旁学着包，可总是笨手笨脚，米粒撒得满桌都是，逗得阿娘开怀大笑。

包好的粽子码进大铁锅，用柴火慢慢焖煮。缕缕青烟缓缓升腾，粽叶的草木香混着米香、肉香，溢满整个院子。我守在灶台边不肯离开，一遍遍追问：“阿娘，熟了没呀？”终于等到粽子出锅，阿娘剥开带着斑纹的笋壳，紧实软糯的糯米泛着温润光泽，蘸点白糖递到我手中。一口咬下，软糯清甜，那份踏实与满

足，时隔多年，依旧留在唇齿之间。那时邻里和睦，你送我几只碱水粽，我赠你几个豆沙粽，一枚小小的粽子，裹着乡间淳朴的人情味。

后来我渐渐长大，背井离乡，远赴异地谋生。再后来，阿娘走了，那些守在灶台前静待粽香的温暖画面，就此定格在了旧时光里。

每逢端午，我总会惦念老家的粽子，惦念阿娘端坐桌前包粽的模样，还有柴火慢煮间氤氲的浓浓烟火气。在外也吃过各式各样的粽子，甜咸荤素、蛋黄鲜肉，包装精致、花样繁多，可尝遍之后，总觉得少了儿时家乡那股本真味道。慢慢才懂得，粽子里包裹的不只是糯米与馅料，更是阿娘掌心的温度、母亲细细捆扎的心意，还有故乡海风捎来的绵长惦念。一片粽叶，裹住的是深植心底的乡情，更是再也寻不回的乡愁。

在岱山，端午从来不只是吃粽子那么简单。农历五月，海岛雾气重、湿气大，蚊虫也多，老一辈素来讲究清扫庭院、趋吉避邪。端午清晨，家家户户都会采来新鲜艾草、菖蒲挂在门窗边，借草木清香驱虫净宅，祝愿家宅安宁、四季顺遂。佩戴香囊也是代代相传的老习俗，如今街头随处可见这份芬芳：商户售卖着调配好的香料香囊，长辈或是亲手缝制，或是买来精巧的五彩香囊给孩童戴上，盼着家人平安康健。习俗虽有变化，但里面藏着的不仅是老一辈的生活智慧，更是家人沉甸甸的牵挂。

早年过端午，走亲访友最是暖心。出嫁的女儿端午回娘家送礼，是海岛延续多年的老规矩。每到这时，女婿早早备上

定海深巷端午长

□何杰波

甜又爽口。

走出包子铺，巷口的空气里又换了一番滋味。白斩铺门前，老板娘早已摆出一捆捆青绿菖蒲与艾草。她说这些草木皆是父亲登上上岗山，从自家山间亲手采收。地里自种数方艾草，再搭配山间割来的菖蒲，一一捆扎成束，趁着节日摆摊售卖。驻足挑选的路人渐渐多了起来，一位听闻2元一捆的老奶奶，一口气买下5捆，除自家悬挂，还要分给儿女各家。一位老人特意挑了一束根须修长的菖蒲，眉眼间满是欢喜。原来他要做民俗里的“菖蒲人”：将菖蒲根切作细条方块，以雄黄酒浸泡，再用五彩丝线穿成小巧人形，挂于门帘，祈福驱邪，安守家宅。我正出神，老板娘又指着地上的野草说：“这是鱼腥草。”

老板娘的父亲还捎来许多鱼腥草，成捆摆放待售。相比艾草的抢手，它们显得有些落寞。我向来只当它是寻常野草，经老板娘细说才知，清热消炎的复方鱼腥草片，原料便是这质朴草木，天生清热解

馒头、鲜粽、黄鱼鲞、鳗鲞、鸡鸭、酒水，挑着担子赶往岳父家，感念养育之恩；岳母也会精心张罗一桌家常菜，热情款待。一桌家常饭菜，一席暖心闲话，孝心脉脉，亲情绵长。这份质朴的礼数，在海岛乡间代代相传，至今未曾改变。

如今我早已回本岛定居，守着这片被海风滋养的故土。只是生活节奏越来越快，邻里围坐在一起包粽子的热闹场景，已然少见。想吃粽子，去超市便能买到，老字号、网红款式应有尽有。可入口之时，总觉得缺了几分滋味：少了山野草木的清冽，少了柴火慢炖的醇厚，更少了儿时守在灶台边翘首期盼的欢喜。流水线生产的粽子外形规整，却少了人间烟火，没有了阿娘亲手制作的温情，也不见邻里相互馈赠的热乎暖意。

如今不少人过端午，只盼着借着假期休闲放松，许多老传统、旧习俗渐渐被淡忘。但每到端午前夕，我总会想起阿娘低头包粽的身影，想起炊烟里漫开的粽叶清香，想起邻里互赠粽子时的笑脸，还有额间淡淡的雄黄药香。这些温润的旧事，任凭岁月流转，始终鲜亮如初。

一枚小小的粽子，串联起海岛千百年的民俗传统，既藏着对先人的缅怀，也承载着岱山游子剪不断的乡愁。我们这片滨海之地，海城辽阔、少有河道，虽没有别处龙舟竞渡的热闹盛景，却独有悬艾挂蒲、身佩香囊、彩绳祈福、端午归宁的别样温情。一桩桩老习俗，拼凑出海岛独有的端午风情。

又是一年粽叶飘香时，海风轻拂过岛城的街巷乡野。惟愿山海无恙，岁岁安康。

毒。菖蒲艾草很快售卖一空，唯独鱼腥草少有人问津，大抵是熟知它药性与吃法的人本就不多。终究不乏识货之人，年长的陆续驻足买下，或焯水入菜，或泡茶养生，更多人则留着端午当晚煮水，给孩童泡澡沐浴，寓意驱灾祛病，安稳度夏。看着老人们提着草药远去的背影，我忽然觉得，这些粗糙的草木外，藏着长辈说不出的惦念。我想起外婆，她从前也信这些理儿。

老板娘说，每年端午前一夜，她都会将鱼腥草连根洗净，慢熬出一锅浅褐药汤，兑入温水给孩子洗澡。孩童坐浴盆中，她轻轻撩水擦拭，口中轻声念着乡间老话：“洗了百病除，一年不长痱。”草药清润过肌肤，往后整个盛夏，只留一身淡淡草木香。

箬叶的糯香与菖蒲艾草的清气，交织在定海深巷的烟火里，将端午晕染得绵长。只是，那个会在粽子里藏红枣、会给我系五色丝线的人，已经不在在了。

淡的咸味和土豆本身的清甜。

做完这些，我还第一次在夏天尝试做酒酿。夏天温度高，发酵的节奏快，稍不留神就容易发酸，我起初没有十足的把握。等到酒窝里有了水，就迫不及待地打开，舀一勺尝尝，甜而不腻，带着淡淡的酒香。我也给母亲舀了一勺尝了尝，她点点头说甜，我终于放心了。

母亲夹起一个盐烤土豆，咬了一口，说：“就是这个味道。”又尝了尝盐焗蛭子，点点头：“蛭子这样做，鲜。”她的表情很平静，但我看得出来，她是满意的。那些她念叨了许久的老底子的味道，终于又回到了舌尖上。

母亲说：“端午那天你姐他们来了，就照着这样做。”

我心里终于踏实了。试验成功了，端午那天的团圆饭，就有了底气。

父母老了，他们想要的，不过是一份熟悉的味道，一场团圆的饭，一次被儿女放在心上的温暖。母亲说想吃粽子了，其实不是粽子不好，而是她想念的那些老底子的味道，我们好久没有做给她吃了。

我觉得舟山人的端午，从来不只有粽子。那些老底子的盐烤土豆、盐焗虾、盐焗蛭子，那些一家人围在一起的笑声，才是这个节日真正的内核。节日让我们在忙碌的生活中心停下来，用心为父母做一顿饭，用味道唤醒他们的记忆，用陪伴温暖他们的岁月。

端午不只是粽子的记忆

□薛晓波

端午至，姐姐送来了自己包的粽子。她笑着说：“好几年没包了，连打结都不会了。”我蒸了几个，发现其中一个米粒都松散了。想起早几年她包的粽子，紧实饱满，棱角分明，心里不免有些怅然。姐的手艺，是真的生疏了。

我说，要不我学着做做？母亲摆摆手：“粽子现在我也不太想吃了。你要是真想学，给我做些酒酿吧，我想吃老底子的酒酿馒头。还有那老底子的盐烤土豆、盐焗虾、盐焗蛭子。端午那天把你姐一家叫上，我们聚一聚。”

母亲说得轻描淡写，我却听出了期待。那些“老底子的味道”，是她记忆深处最踏实的慰藉。

在舟山，端午的餐桌从来不只是粽子。小时候，母亲会在门框上挂菖蒲和艾草，用雄黄酒在我们额头上点一下，说是驱虫避邪。家里的饭桌上，除了粽子，一定有虾、有蛭子、有刚从地里挖出来的小土豆。靠海吃海，舟山人家的端午，一半是粽香，一半是海味。

可这些年，我们做子女的忙工作、忙孩子，家里的端午越过越简单。母亲嘴上不说，心里是失落的。她念叨的那些菜，我们已经很久没做给她吃了。

我从来没做过盐烤土豆，也没做过盐焗虾和盐焗蛭子，心里没底，但决定先试试。毕竟端午那天要给母亲和姐姐一家做，总得提前练练手艺。邻居家刚好种了