



端午粽香

□辛舟

和温馨的节日，这是一段让人回味无穷的美好时光。

记得小时候，到了端午节，家家户户都要包粽子，而且当时多为碱水粽，色泽金黄透明，吃起来淡雅清香。在我的记忆中，每年端午节前几天，母亲总会忙碌起来，她会提前从菜市场购买箬叶，在大盆里浸泡着，糯米也需要加食用碱提前浸泡，淘好沥干。一切准备就绪，包粽子时先将箬叶折好斗，装米、压实，把箬叶折过来盖住斗口，最后用棉线捆紧，一个棱角分明的粽子就这样完成。包好的粽子用冷水下锅，在锅里煮上数小时，粽子煮好捞出来，我便迫不及待，解开棉线，掀开箬叶，热气混着香气扑鼻而来，咬上一口，蘸一点白糖，这就是自己小时候最期盼的味道。

时过境迁。现在不一样了，人们已不再习惯于自己动手包粽子，而是到超市去买粽子。粽子发展至今，其形状与古代相比虽然没有多大的改变，但品种更为丰富，质量更佳，如浙江嘉兴的五芳斋粽子，有鲜肉粽、蛋黄肉粽、栗子肉粽、豆沙粽、枣泥粽、蜜枣粽等多种花色，湖州的诸老大粽子也享有盛名，形似枕头，松软可口。此外，北京、广东等地的粽子同样独具风味。

又是一年粽叶飘香时，我想无论是购买粽子，还是自家包粽子，各式各样的粽子，一定会让你大饱口福的。

品粽子，忆端午

□韩丝语

粽子，又称角黍，是端午不可或缺的食物。

我最喜欢枣泥馅的粽子，从锅里捞出绿油油的粽子，解开绑在上面的细线。再用指腹剥开荷叶，三角状白白的米饭混合着荷叶的清香扑鼻而来。咬上一口，细细咀嚼，糯米和枣泥的香甜就在唇舌里荡漾。

吃着粽子刷着手机，无意间刷到一段短视频：为了打捞跳江殉国的屈原，百姓自发在江上行驶扁舟。一声声“屈原大夫”，一句句“魂归来兮”，是百姓对屈大夫的敬重。可惜事与愿违，所求无果。哪怕在粮食紧缺的时候，百姓也纷纷用剩余不多的粮食，做成角黍投入江中，来保全屈原大夫身体不被鱼儿啃咬。自那之后，清明节吃粽子、赛龙舟的习俗，就这么悄无声息地流传至今。

说到赛龙舟，记忆深处没有观赏或参与过此项活动的印象。松花江畔游玩的回忆，却如潮水般扑面而来。记得那年正读初中，表姐在我家暂住。到了端午，一大早，她就撺掇着我去江边游玩。松花江将松原一分为二，发展繁荣的地段叫江南，稍微逊色的地段称为江北。每年一到端午清晨，一块五毛的硬币在一路公交收费柜子里发出哗啦啦脆响，载着我们驶过跨江大桥，去江北桥头游玩。

一下公交，表姐开心地带我跑去坐船，观赏松花江的美景。乘船的旅客众多，硬是把娇小的我挤到了狭小逼仄的船尾。可惜小船行驶的时间较短，全程下来堪堪感受到行驶时的漂浮，听着江水翻腾拍打船身的声音。刚探出的小脑袋，只看到岸边欧式风格的楼房越来越远，渐渐模糊聚焦成一点。就像手机无法捕捉的镜头，一闪而过。只留下微微波动的江面，似褶皱的抹布一样，安安静静地放在松花江上。

风吹过脸颊，碎发轻晃，带走人潮的热流，短暂又清凉。小船晃悠悠地靠了岸。“欲买桂花同载酒，终不似，少年游”的诗句不经意从嘴里吐出，表姐一听，笑呵呵地用指尖戳着我的脑门，调侃我是小书呆子。

除了坐船，江边的小摊，如雨后春笋般冒出来。摊主贩卖着形形色色的商品，粽子、五彩绳和香囊供不应求。下了船，表姐在小摊前驻足，买了不同口味的粽子和几条五彩绳。坐在回程的公交车上，她牵起我的右手，认真将五彩绳系在了我的手腕上。五彩绳是驱邪避灾、祈福纳吉的象征。每年家里人都会为我准备，图个吉利。端午节系五彩绳的习俗，好似长进了骨血。哪怕时隔多年，跨越山海，我也会在端午节前夕准备好五彩绳，将这份承载祝福的绳子系在手上。

回家后，表姐闲不下来，又约着友人出游。回来时捧着一小撮艾草，说挂在门口驱驱邪。不禁想到陆游的“粽包分两髻，艾束著危冠”，古有艾草插帽子，今有艾草挂门口。那次是我第一次见到艾草，便偷偷留下一株在手上把玩。远远看去像杂草，绿油油的。细细打量它叶片宽厚，似羽毛般分裂，散发着薄荷混着药香的味道。后来我将一枚叶片风干，安安静静地放在书里。

如今，我居住在南方靠海的小镇上，繁重的工作早已让我疲惫不堪，过节的氛围冲淡了很多。去年同事赠予一个速食粽子，仔细看了包装竟然是榴莲口味。这是完全脱离我想象外的一种味道。只能感叹，大千世界，真的是无奇不有啊。

端午节从纪念屈原，演变到每年不可或缺的传统节日，在时间的长河里留下不可磨灭的一笔。如今我捧着粽子，系着五彩绳，挂着香囊，在文化的熏陶下，成为了一个融入非遗传统的“文化人”。我愿把这份刻在骨血的习俗，如祖辈一样，一代又一代地传承下去。

“渚闹渔歌响，风和角黍香”。农历的五月，当微微清风吹起，便会送来阵阵粽香，吃粽子可算是端午这个传统佳节，最具代表性的风俗。

粽子，古称“角黍”。在魏晋时的《风土记》中说：“仲夏端午，烹鹺角黍。”明朝李时珍的《本草纲目》中也有记载：“古人以菰芦呼裹黍米，煮成尖角之形，故曰粽、曰角黍。”据有关史料记载，唐朝时，食粽之风已相当盛行，而且作为正式食品上市，品种有菱粽、筒粽、锥粽、七巧粽等。

至于粽子的来源，有多种说法，但在民间广为流传的是祭悼爱国诗人屈原之说。相传，公元前278年，屈原投汨罗江之后，百姓为避免鱼虾啃食他的身体，将米饭包裹在粽叶中投入江中，之后逐渐演变为端午吃粽子的习俗。

明清时期，粽子成为吉祥食品。那时，凡参加科举考试的秀才，在赴考场前，都要吃上家中特意给他们包的“笔粽”，样子细长很像毛笔，谐音“必中”，就是为了讨个口彩。

悠悠粽叶香，唤醒温柔的端午佳节。一枚小小的粽子，裹着草木清香，裹着亲人的温情，裹着传统文脉，在我的心中，这是一个充满亲情

端午的家乡美食“乌馒头”

□力女

打开记忆的闸门，怀想儿时老家的端午节，甜蜜、温馨充满了我的胸怀。

家乡六横岛的百姓将端午节称之为“五月端午”，每当五月初五端午节的脚步临近时，在街头就能看到热气腾腾的乌馒头和粽子，色泽诱人，香味扑鼻。

每年的端午节，母亲都会包粽子。我依偎在母亲身旁，两眼盯着母亲娴熟地拿起竹壳，弯成一个立体三角形，托在左手的掌心，再用右手抓一小把浸胀的糯米或者是高粱放入壳子里，做成粽子，然后，在锅里烤……到了第二天，我们一家人就能吃上热乎乎、又香又甜的米粽子或者高粱粽子啦。而我记忆中的“纯糯米粽子”，那种糯、香、甜的味道，终生不会忘记。

端午节除了吃粽子，六横人还可以尝到一种美食，称为“乌馒头”。“乌馒头”是用面粉做的。面粉经过发酵后，在做好的面粉馒头的一面放上麦糖、红焦糖之类，然后包上荷叶在蒸笼上蒸，蒸熟后就称之为“乌馒头”，一面焦黄，一面米黄色，味道独特，不亚于粽子。

我儿时很喜欢吃乌馒头，但是，那个年代买乌馒头，除了钞票之外，还需要粮票，一个乌馒头需要一两粮票。吃商品粮的人家有粮票。农家只有谷和米，没有粮票。母亲为了让我吃到乌馒头，就用家里的米去向吃商品粮的人家兑换粮票。然后，再到包子店去买乌馒头。

刚出笼的乌馒头，热乎乎、香喷喷的，吃起来甜滋滋的，特别是吃着一面放有红焦糖的，格外甜……

端午节晌午，有人头顶着筛米的筛子，筛子里放着大饼油条，进村大声叫喊：“卖大饼油条喽！”“卖乌馒头喽！”这往往是店里的大饼油条或者是乌馒头卖剩了，雇个人在附近村子里推销。

家乡年年过端午，年年有乌馒头。

今年农历四月廿八，去了趟六横老家，一早来到蛟头街吃早餐，包子店里，热气腾腾的乌馒头已出笼了。售卖的时候都是一对一对卖，一来把黏黏的红糖叠在一起，不至于沾得到处都是；

另外最主要的原因是传统上认为“好事成双”，两个一起才是最好的。来买乌馒头的人络绎不绝，生意兴隆。

我买了两个乌馒头，付了4元钱。坐在我对面的是位老者，也买了两个当早餐。

老者说：“过去做乌馒头复杂，在做乌馒头模子底盘放一张梧桐叶或荷叶，以防粘底，现在换成了白铁皮，抹点油就可以了。”乌馒头的面团比一般的馒头面团更加湿软，所以口感是“软、香、甜、糯、松、滑”。氤氲着馒头和红糖的古朴香气，本地人吃乌馒头都是等到凉了再吃，红糖凝结起来，变成乌黑色的，香甜松软的味道，简直让人回味无穷。我赶紧说：“那我再买一个放凉了再吃，味道会更好。”引得几个人哈哈大笑。

笑声刚落，急匆匆地进来一个中年男子，说要买10个乌馒头，有人问：“咋买这么多？”男子笑了笑答道：“我是六横人，在宁波工作，打包拿到宁波去，母亲要吃六横人做的乌馒头。”

这时，又一笼热气腾腾的乌馒头出了笼。走出店门，背后传来了叫卖声：“刚出笼的乌馒头，卖喽！”又是一年一度的端午节来临。

