

艾蒿清香

| 叶森岚



地里的野草肆意生长,被阳光晒出浓烈的草木清香,是初夏的味道。

乡间的艾蒿三三两两抽枝发叶,向阳面的叶片肥硕翠绿,叶片背面有着薄霜般的毛绒感,捉迷藏似的混杂

在野草丛中若隐若现,却躲不过阿嬷炯炯的目光,一把一把被掐断丢进背篓里,一阵野性的、带有清凉和苦涩的香气立刻盈筐而出。倘若谁家孩子不小心被虫咬到或者摔伤肿痛,阿嬷会从背篓里抓出一把新鲜的艾叶捣碎,挤出汁液轻敷在孩子伤口上,不过一刻钟,疼痛便可缓解。

“艾蒿全身都是宝,食粮入药不能少。”这是阿嬷的口头禅。从清明节蒸第一笼艾糍开始,阿嬷院子里晾晒的艾蒿就没有间断过。箩筐里茂密的艾蒿经受日光洗礼,水分渐渐蒸发,叶片慢慢蜷缩变白,仿佛覆上一层银粉,即可装袋贮藏。

到了端午节前后,家里大大小小的孩子都要跟着阿嬷上山采艾蒿。午时阳气旺盛,这个时候的艾蒿药性最强。采回来的艾蒿嫩叶熬药、沐浴,便可身轻体健,粗壮的艾蒿则与桃枝、松柏、菖蒲、石榴花等用红绳捆扎成束,

插挂在大门、厅堂、床头等处,据说可以招百福、辟邪秽。

乡间多蚊虫,有“端午节,五毒醒,不安宁”之说,但阿嬷总有驱虫的办法。她把晒干的艾蒿拧成粗壮的“火绳”,悬挂在屋檐下,或搁在炭炉里点燃,随着缕缕青烟在院子里飘散开来,蚊虫自然销声匿迹。阿嬷偏爱孩子们,即使再忙也一定会在端午节前夕做好驱虫避瘟的香囊。制作香囊时,只取晒干的艾蒿叶片,加入菖蒲、紫苏叶、佩兰、薄荷等草药,放在石臼中细细地碾磨成粉,再装到香囊中缝合起来,其味芳香清新,十分好闻。香囊别致地缝制成虎头和三角粽形状,很是好看。后来每读到“笑唤谢家儿女,绣带香囊亲结”“艾虎宜男,朱符辟恶”等诗词,我眼前总会浮现阿嬷替我们佩戴在衣襟上五彩斑斓的香囊。

在闽南乡间,艾蒿还有更广泛的药用价值,《尔雅翼》记载:“岁或多病,则

艾生之,亦天预备以救人尔。”乡下人说不出艾蒿的功效,却自然习得用艾蒿治病的经验,有了头疼脑热也不急着求医生,用陈年老艾卷成灸条,点燃往脚底“足三里”的穴位熏灸一番,病就好了大半。再取艾叶熬汤药口服,一碗入肚,即刻浑身发汗,寒湿尽除。

我怀孕后时常伏案加班,偶有腹痛之症。母亲来照料我,阿嬷捎带了一麻袋艾蒿,叮嘱说:“艾叶可安胎固气,多食有益。”吃了半个月的艾叶煮鸡蛋,我的腹痛不治而愈。月子里,我常常睡不好觉,阿嬷特地从乡下寄来手工缝制的艾绒枕头。听母亲说,一斤晒干的艾叶只能磨出3两艾绒,阿嬷跑遍好几个山头才采集到足够的艾蒿为我缝制枕头。夜里安枕入眠,我仿佛看见了跟着阿嬷上山采艾蒿的那些年,漫山遍野都是草木清香。

今年的端午节,我想回到乡下,去野地里采摘一捧带着露珠的艾蒿。

家乡的端午

| 任开旺

又是一年端午时,五月的空气中,到处散发着淡淡的清香,那是端午节的味道。还记得小时候的端午节,当母亲揭开锅盖的一瞬,粽子和着艾草的清香在厨房里飘浮,弥漫,沁人心脾……那是让人陶醉,让人嗜好的味道。

端午节,在我国是最隆重的节日之一。无论南方还是北方,都有过端午节的习俗,我的家乡顺昌县大干镇也不例外。端午节在民间是个仅次于春节、中秋节的大节,故习俗气氛浓厚,节日活动内容丰富。端午日清晨,各家以菖蒲、艾草插门。家家户户将菖蒲做成剑状,用红纸条粘贴在门上,据说可以避邪保健。

五月初三、初四及端午节的早晨,常有农民在街头叫卖菖蒲、艾草,过了端午则无人问津,此类小贩也销声匿迹,故有“重五日卖菖蒲——短命生意”之俗语。

龙舟竞渡也乐趣无穷,端午节前后,微涨的富屯溪水使大干镇倍加热闹,帅气的小伙们纷纷报名参加“龙舟竞赛”活动。由于大干镇地处富屯溪上游邵武与顺昌两地交界处,邵武的水口寨、谢坊、河坊,对岸的富文、仙潭,相邻的来布、连坊等村庄,都会组团参加龙舟竞渡。一连几天,十多只龙舟你争我夺好不热闹,吸引着七邻八乡的村民前来观战。富屯溪两岸人山人海,锣声、鼓声、加油声喧天动地,小伙子们的划船声、号子声此起彼伏。

粽子是端午节必不可少的食物,馅料种类有绿豆、红枣、花生、虾米、红糖、蛋黄、五花肉等。无论是什么食材,不同的人吃在嘴里会品尝出不一样的味道,漂泊在外的游子品尝出思乡的味道,亲人之间的团聚品尝出甘甜和幸福的味道。端午前,家家户户备上粽粽、粽叶或咸草,浸上糯米自包粽子,没有馅心的叫“米粽”,有糖的叫“甜粽”。还有许多家庭用早稻的秆烧成灰,用沸水淋之取汤汁煮粽,俗称“碱粽”,别有风味,据说碱粽因含有碱的成分,食之可助消化,久存不易变质,这是古老的大干镇一带民间独有制法。

端午,是一个记载时间的名词,它承载的是永恒的历史与记忆,同时也让这远古的习俗,在中华大地代代相传。

粽寄端午思

| 苏丽芬



穿梭,如行云流水。半晌,一个个三角形粽子就码了整个菜篮,有油润咸香的肉粽,还有清爽香甜的碱粽。

我和姐姐静静地围在奶奶身旁,盼着粽子下锅。奶奶提前在大柴灶烧了一锅开水,粽子下锅,不一会儿,热气氤氲里飘出了粽香味。我迫不及待地尝一口,入口软糯,香味浓郁,那是刻在童年记忆里最香甜的端午节味道。

2002年,奶奶在那个春暖花开的季节离开了我们。老人说,粽绳缠缠绕绕,怕是会牵绊故人离去的脚步,按照当地习俗,为了守孝,这一年端午,就不宜再包碱粽。父母亲想念奶奶,索性连肉粽也不包了。那年端午,院子里再也见不到奶奶的身影,也闻不到清甜的粽香味,冷冷清清的灶台,写满了我们对她无尽的思念。

也就是在这一年,我们也感受到了邻里亲友的温暖。端午前一天,天空飘着细雨,却陆续有人冒雨为我们送来了粽子。细心的乡邻亲友还把粽子一个个剪开。案桌上零零散散的粽子,还是那股香甜的粽香味,却再不见奶奶的音容笑貌。

此后,每年端午节,母亲便放下田里的劳作,专门在家包粽子,母亲的手法跟奶奶如出一辙。随着生活条件的改善,肉粽馅料也越来越丰富,不仅有五花肉、萝卜干,还根据我们的喜好加了干虾仁、香菇、板栗、卤蛋等,因为有了冰箱的保鲜功能,我最爱刚从冰箱里取出的碱粽,软糯冰凉,口感上乘。母亲包的粽子味道,与奶奶包的有几分相似,可我一直记得那一年端午的空白,记得乡邻们为我们弥补的遗憾。

不谙世事的我,这会儿才懂得,原来很多农村习俗,都藏着人情世故和对自然规律的尊重。奶奶走了,不包粽子,是敬重,是思念,是让离去的人走得更安心;而亲朋相邻送来粽子,是呵护,是体恤,是人间最温暖的模样。

农历五月的乡村集市,比往常喧嚣,忽闻不远处飘来一阵粽叶的清香,才发觉又是一年端午至。

闽南的端午,自带一种纯净的清香,记忆里,每到端午节,父母亲都要到田地劳作,厨房里都是奶奶小小的身影在忙碌着。

天空刚泛白,小院的竹篮里已整齐摆放着奶奶刚洗干净的粽叶,一片片被奶奶刷得清亮油绿,还带着丝丝缕缕的清香。儿时家里条件并不好,难得过节,母亲会从市场上买几斤五花肉,奶

奶把猪肉洗净切成薄片,放入锅中煸出油脂,倒点盐巴和酱油炒香,再倒入一盆自家的萝卜干一起炒干,出锅备用,作为包粽子的馅料。糯米是提前一晚就泡发的,颗粒饱满,晶莹剔透。最后,奶奶把糯米倒入锅中,再和馅料一起翻炒几次。

奶奶搬来小板凳,把粽绳上端挂在门环上,粽叶对折,填米,压实,左手攥紧粽子,右手麻利捆绑,奶奶一双粗糙而布满皱纹的手上下翻腾着,一根根绳子不断

母亲的煎堆

| 潘建煌

端午节到了,这些天,我脑海里总是浮现出儿时母亲忙于煎堆的身影。

孩提时在老家乐峰,煎堆在闽南端午节时是不可或缺的。那时听母亲讲,煎堆它有美好的寓意——煎堆补天。闽南端午前后正值雨季,民间相传,天穿了个洞才导致阴雨不断。老百姓便制作圆饼状的煎堆,希望像女娲补天一样,以此“堵漏”止雨,祈求风调雨顺。闽南人在生活中发现,在潮湿的阴雨季吃些油煎食物,有助于驱除体内的湿气,也体现了闽南人顺应天时的生活智慧。

母亲做的煎堆大多是传统的甜口,在米糊中加入白糖搅拌均匀。而后架起柴火,先用大火把铁锅烧

热,再改中火,并在锅里放些花生油。接下来便舀适量的米糊放在锅中,用事先抹油的煎铲把米糊摊成圆饼状。此时,母亲会边忙碌边念叨着“团团圆圆,内外家庭幸福”之类的祝词。慢火煎一会儿,见时机成熟,母亲就把煎堆翻面。

这样煎好的煎堆两面金黄,散发着质朴的米香和白糖的甜味。我们这些小孩在旁边馋得直流口水,煎堆一铲上来,还没等热气散尽,就迫不及待地用手去撕开吃了。

母亲还会用麦粉糊加上韭菜或红萝卜,用放凉的稀粥代替凉水,做成咸味煎堆。这种煎堆有嚼劲,十分好吃。祖父去世后,母亲把外婆接来

我们家常住。外婆很喜欢吃母亲做的咸味煎堆,吃着咸味煎堆直夸好吃,露出享受的神情至今我还印象深刻。

端午节的煎堆不仅家人吃,母亲也会让我们拿一些给邻居和对门面的五保户老人。想起当时暖心的一幕幕,至今心里还是热乎乎的。我甚至觉得那时的煎堆,比起现在的新鲜煎堆或肉粽更好吃。

从小,父母亲就教导我们要孝敬长辈,团结友爱、互帮互助,不仅在端午节分享煎堆,平常日子里他们也总是身体力行,为我们树立榜样。想到这些,我会传承好家风,做好本职工作,业余时间多做好事善事,力所能及地为社会多出一份力。

端阳吊屈原

| 洪凯

五月遥思楚大夫
看龙舟结彩、蒲剑驱邪、艾旗纳福
角黍系芳香,同此节全民有幸

千秋共仰华文碑
读天问瑰奇、离骚浪漫、橘颂坚贞
卜居筑高洁,念斯人举世无俦

