

端午粽香

■ 杨叶林

端午节,是夏季的诗意与生活的浓情交织的日子。在这个传统节日里,粽子,是不绝如缕的乡愁,是母亲手中的温情,是家的味道。对我来说,母亲的味道就是端午粽香,是温馨的记忆。

小时候,端午节前夕,母亲总要到山间摘下一大包粽叶,再到河边采来包粽子的带子。

母亲先将粽叶洗净,再用开水烫软,那清新的香气便弥漫开来。她细心地将糯米洗净,浸泡在水中,直到每一粒米都吸足了水分,变得饱满而富有弹性。母亲的手法熟练而轻柔,仿佛在抚摸着自己的孩子。她挑选出最好的花生、香豆等馅料,再配上猪肉丝,每一样都寄托着对家人的深深祝福。

母亲包粽子时,总是那么认真,那么专注。她灵巧的双手将两片粽叶叠在一起,形成一个漏斗状,舀入一勺糯米,轻轻地加入馅料再均匀地盖上一层糯米。最后用细细的带子将粽子紧紧绑住,粽子便成了一个小巧玲珑的艺术品。每一个粽子,都是母亲用心包裹的爱与关怀。

煮粽子更有趣味。母亲把粽子放

入大锅中,加水,再用长木棍将粽子压在锅底,说是这样可以让粽子受热更加均匀,煮出来的粽子才会更加香甜可口。她在灶台前添柴加火,慢慢地煮上几个小时。我和妹妹们总是围在母亲身边,看着锅中的水逐渐沸腾,听着咕嘟咕嘟的声音,感受厨房里弥漫的粽香,仿佛自己也成小小的粽子,在这温暖的厨房里尽情畅游。

经过漫长的等待,粽子终于煮好了。母亲小心翼翼地把它捞出来,放在一个大盘子里,让我们趁热品尝。我迫不及待地拿起一只,松开带子,剥开粽叶,咬上一口,哗,满口生香。糯米的清香、花生和香豆的芬芳、肉丝的脆口,让人回味无穷。在我的记忆中,母亲的粽子总是那么美味,吃过一次就难以忘怀。

吃饱后,我和妹妹们,每人的腰间都挂着一只用长长带子缚住两端的粽子,到左邻右舍呼唤小伙伴。大家腰间都挂着粽子,在院子里玩耍嬉戏,欢声笑语响彻整个村庄。

时光荏苒,母亲渐渐老了,我和妹妹们都成了家,我也有了儿女。于是,我也尝试学包粽子,试图将那份记忆,

那份情感,传承下去。我尝试着模仿母亲的手法,却发现包粽子并非易事。粽叶总是不听使唤,糯米也总是不肯乖乖待在漏斗里。但我没有放弃,一次次地尝试,一次次地失败,再一次地重新开始。因为我知道,这不仅仅是在包粽子,更是在传承一种文化,一种情感。

终于,我也能够包出漂亮的粽子了。虽然它们没有母亲包的那么精致,但每一个粽子都包含我的用心与汗水。当粽子煮熟后,我迫不及待地打开一个,熟悉的香气扑鼻而来。我尝了一口,那味道,虽然与母亲包的有些不同,但却有着一种特殊的情感,那是属于我自己的味道,也是家的味道。

看着家人们吃着我亲手做的粽子,我幸福地笑了。刹那间,我明白:端午节,是一个充满爱与温情的节日。它不仅仅是一个传统的节日,更是一个连接过去与现在,连接家与远方的纽带。

每当端午节来临,我都会想起母亲忙碌的身影,想起翠绿的粽叶,想起香甜的粽子。我知道,无论走到哪里,无论经历多少风雨,那份家的味道,那份母亲的味

粽香情深

■ 苏伟

每到端午佳节,家家户户的厨房里都会弥漫着粽子的香气。这香气不仅仅是节日的喜庆,更是家的味道,是亲情的象征。粽子的每一个制作步骤,都充满了家的温馨和亲情。

小时候,家里环境并不很好,粽子对我们来说是一种难得的奢侈。然而,每当端午节来临,母亲总会提前准备好各种材料,亲手为我们包粽子。

从精心挑选上好的糯米、新鲜的粽叶到搭配各种馅料,母亲从不马虎,因为她知道,这不仅仅是包粽子的材料,更是家人节日里的期待和幸福。

包粽子的过程需要耐心和细心,母亲会一边包粽子,一边和我们聊天,讲述着过去的故事和未来的期许。我总是迫不及待地守候在灶台边,看着母亲熟练地操作,那香甜的糯米与鲜美的馅料在她的手中交织成美味。在母亲的巧手下,一片片粽叶变成了形状各异的粽子,每一个都包

裹着母亲对家人的爱和关怀。

当粽子在锅里煮时,整个家里都弥漫着浓郁的香气。这个香气不仅让人垂涎欲滴,更让人感受到家的温暖。我们围坐在餐桌旁,等待着粽子的出锅,每一刻都充满了期待和幸福。

粽子出锅,端上桌时,我总是第一个冲上去,迫不及待地打开它,品尝那香甜的糯米和鲜美的馅料。那香甜的糯米、鲜美的猪肉、香脆的花生和芝麻交织在一起,形成了一种无法言喻的美味。我往往一口气吃上两三条,满足地回味着粽子的余香。

那一刻,所有的等待和期盼都化为了满足和幸福。我们边吃边聊着家常,分享着彼此的生活和心情,这种亲密无间的交流让家的氛围更加浓厚。

粽子,这个简单而传统的食物,不仅仅是一个节日的象征,更是一个家族情感的传递者。它像是一个小小的宇

宙,包含着各种食材和情感,象征着家庭的和谐与团结。每一个粽子都经过母亲精心挑选的食材和用心的包裹,它们代表着母亲的辛勤和汗水,也代表着家人之间的互相扶持和关爱。

最让我感动的是母亲的坚持和执着。尽管年事已高,但她依然坚持每年为我们包粽子。每当家人劝她不要这么辛苦时,她总是笑着说:“有我在,你们就有好吃的粽。等我再老一些,你们想叫我包也动不了了。”母亲的话让我深感愧疚和感动。她用自己的行动诠释着对家人的爱和关怀,让我懂得了珍惜和感恩。

如今,我因工作离开了家乡。每当端午节来临,我总是会买上一些粽子来品尝,但什么粽子都无法替代母亲亲手包的粽子在我心中的地位。那浓浓的粽香不仅是我对家乡的思念和回忆,更是对母亲深深的爱和感激。

悠悠端午浓浓粽子情

■ 廖奕梅

近来,朋友圈都在晒各式各样的粽子,我知道是端午节快要来了。现在粽子品种之多令人眼花缭乱,品尝不过来。但令我最不能忘怀的还是小时候的肥肉粽,里面馅料主要以肥肉、芝麻、花生组成,有条件的选用猪肉以半肥瘦为主。

现在想吃粽子我们随时可以选购到,但在我小时候,只有端午节才有机会解粽子馋,而小孩这个盼望是从上年的晚稻收割开始。家家户户都会种上一方田糯米稻,留着过年或端午做粽、包粽子。

到了端午节前一天,母亲早早挑着半箩糯米谷碾好备好,白花花的大糯米飘香浓浓香味,我忍不住伸手撮一点放进口咀嚼起来,母亲低声责怪道:“吃生米肚子会发虫。”母亲将糯米洗干净,泡发一两小时。二伯娘与母亲分工合作,用酱油腌制好肥肉,将芝麻拌入肥肉里,炒好的花生放在一旁备用。而粽叶早已从墟购回晾干,包粽子的“绳”是农村每家每户门前都有的籐古叶,割回来,把两旁的刺削掉,将每片叶竖方向

分成四份。我因好奇参与其中,被那些刺刺伤,痛得我哇哇大叫。

一切准备就绪。母亲与二伯娘熟练地拿起两片粽叶并列排好,两头拗好成为一个小槽,将糯米均匀放进槽里,再将肥肉均匀放在糯米上面,加上少许花生,再在上面铺上一层糯米,然后再加上两片粽叶,缠上粽绳,大功告成。看似简单的工序,却非常考手艺,我学着母亲与二伯娘的样子,却常因粽叶摆放不当,米从小槽漏出来,好不容易放好馅料装好米,用籐古绳绑时,包成一个圆团,不像粽子。而母亲与二伯娘包的粽子长条均匀,两头有棱有角,非常漂亮。

包好粽子放在大铝锅煮两三个小时,刚煮开时,特有的糯米混合粽叶、籐古绳的清香飘出,令人垂涎欲滴。我守在灶台旁,等待粽子出锅,便迫不及待地拿上一条,烫得马上丢掉,再用手拿着籐古绳,小心撕掉粽叶,一股粽子清香直冲鼻子,香软的大糯米已渗透肥肉的油,金黄诱人,一口咬下去,糯米混合着肥肉溢出来的油加上芝麻、花生,抚慰

盼望已久的味蕾,令人欲罢不能,觉得此味应人间至美味。现在粽子虽然馅料更丰富,但昔日那种美味感觉却难以复制。

端午节那天,母亲早上将艾叶与柚子叶绑好,挂在门边。我们包好了粽子,下午母亲就煮好一锅艾叶水,让我和哥哥轮流洗澡。端午节,在粤西城乡很多地方,都有用艾叶煮水洗浴的习俗。民间认为,在端午前后用艾叶煮水洗浴,可有效预防和改善皮肤瘙痒症状,特别是为小孩沐浴,可以“洗疮洗癩,祛病杀菌”。洗完,全身清爽,身上留着淡淡艾叶混合其他青草药的清香。小时候出荨麻疹,用它泡浴,后来似乎不再出过。

儿时的我不懂端午背后的历史,未曾目睹龙舟竞渡的盛况。只有在清凉的院落围坐着欢聚的家人,洁净的桌上摆放着精致的粽子,在这一天放下疲惫,享受天伦,接纳生命中的爱与美,吃最甜的粽子,插最清香的艾叶,陪伴最亲的人……我寄浪漫与端午,千年悠悠到如今。

端午,读屈原

■ 梁少波

两千年前
汨罗江的水,滔滔
你手握求索的利剑
倚天,长啸
长髯飘飘,怅然伫立
许久,纵身一跃
将一段悲壮的历史
注入了中华民族的骨髓

从此
波涛呜咽了两千年
《天问》与《离骚》
在平仄的韵律里
吟诵你不屈的灵魂

端一碗雄黄酒
在菖蒲的飘香中
隔着时空对饮
拧一把艾叶,飘在水中
带去万千百姓的祝福
打捞你忧国忧民的情怀

一条龙舟
从历史的深处划出
汨罗江畔的萋萋芳草
依然飘散着
两千年前的粽香

想屈原

■ 赵善超

端午,一袭艾香
从家乡的山坡吹来
我见到了久违的雨
几个渔夫,在河里打捞
沉底的诗星

时光,是脱了壳的米
煎煮着岁月芳香
当汗水漫过弯曲的脊背
端午,为我斟上雄黄酒
缝制护身的百草香囊

这段旱涝交织的日子
眼睛容易干渴
我常常像剥粽子一样
放开心扉去想屈原
以此,润泽自己

端午节

■ 苏旭

菖蒲艾叶挂楣墙,
粽子飘香众品尝。
纪念屈原传习俗,
龙舟竞渡鼓铿锵。



荷韵 ■ 周文静

快捷投稿
扫码关注