

“粽香依旧，流年可亲”

编者按

又逢端午，又闻粽香，悠悠乡愁，流年可亲。这个传承了两千多年的节日，早已融入中国人的文化血脉。

在株洲，端午节有着独特的地方韵味——家家户户门前的艾草和菖蒲，一家团聚时包的香糯的粽子，江上热闹的龙舟竞渡，都是这座工业城市柔软的文化底色。

本版特推出“粽香依旧，流年可亲”专版，用有温度的文字记录株洲人自家的端午记忆。这些文章没有宏大深奥的叙事，全是人间朴实的烟火。有粽子与艾叶的香味，也有家人与故乡的温情。娓娓道来中既是节日的记录，也是株洲人乡愁的安放。

愿这一纸墨香，给你带来家的味道和岁月的共鸣，愿它伴您度过一个温情而有意蕴的端午佳节。



包好的粽子。文娟 摄

洙水河上的龙船一响

——记攸县人过端午

贺志伟

1

洙水河上的龙船一响，岸上的人就坐不住了，家乡的端午是热闹的。

洙水从城边过，一年四季清悠悠的。攸县的端午排场不算大，但老辈人传下的规矩，一样都不能少。这个节日，乡下也叫五月节。

端午的前几天，家家忙起来，最要紧的是包粽子。我们管粽子叫“粽粑”。攸县的粽粑用箬叶（也就是蓼叶，下同）包。母亲包得快，两片箬叶一折，成个漏斗，填米捣实，覆叶折边，棕叶绳一扎，不过几秒。旁边小孩手痒，也试着包，米从缝里往外跑，怎么也合不拢。母亲说：“包粽子要紧实。”外婆笑道：“歪头粽！下锅就散了。”

端午的清晨，外婆早早起来忙活。糯米淘洗干净了，白莹莹的；砂锅里的赤豆焖得烂烂的。外婆包粽粑时，总在中间嵌一颗蜜枣，嘴里念叨：“世间甜甜，先敬先贤。”老式柴灶早已换成煤气灶，只有外婆陪嫁的那口瓦锅，年年端午还在用。锅盖一掀，粽香飘满整间屋子。

除了粽粑，还有咸鸭蛋。筷子头一扎下去，红油就冒出来，赶紧拿嘴去接。

吃完的蛋壳不扔，乡人做“蛋壳灯”——把蛋壳掏净，开个小窗，倒一点灯油，捻根棉线做芯，点着了吊在竹竿上。夜里看，薄薄的蛋壳透出昏黄的光，像一粒小月亮。

端午前一天，家家挂菖蒲艾叶。菖蒲选叶子直的，叫“蒲剑”，挂门左；艾叶扎成小把，挂门右；中间挂一串大蒜头，辫子编得齐齐整整。老人说：“蒲剑斩妖，艾叶招福，蒜头算账。”有的人家门框上还要贴一张黄纸朱砂符，上面的字大多数认不全。

外婆有时也念叨：“这地里的艾草，根须里缠着屈原的故事呢。”那时听不懂那些话，只记得门楣上那缕清苦的草药香，闹着让人安心。

2

端午那天，天刚亮父亲就把大家喊起来：“洗端午澡！”老规矩，端午要用草药煮水洗澡，说是一年不生疮疖。母亲天不亮就架了大锅，煮着艾叶、菖蒲、金银藤、野菊花，咕嘟咕嘟熬了半个早上。水是深褐色的，一股苦香。兑了凉水倒进大木盆，跳进去，水没到脖子。母亲拿瓢舀水往头上浇，一边洗一边念：“洗洗头，不生疔；洗洗背，不生疮；洗洗脚，跑得快……”泡完，身上滑溜溜的，闻着那股草药味，人也精神了。

洗完了澡，父亲喝雄黄酒。他用筷子蘸了雄黄酒，在额上写一个“王”字，说是避邪。写完后一照镜子，额上黄澄澄一个“王”字，走路都横着。剩下的酒洒在屋角墙根，驱蛇。

午饭有一道菜——大蒜子烧肉。大蒜子不剥皮，整颗和五花肉烧。烧出来蒜绵软，皮一抿就掉，肉酥烂，红亮亮的，那蒜比肉还好吃。

攸县的端午还要凑“十子”。哪“十子”？粽子、包子、豆子、大蒜子、咸鸭蛋、皮蛋、猪腰子、猪肚子，还有李子和桃子。母亲一大早买了新鲜猪腰、猪肚，和干辣椒爆炒，出锅撒一把葱花，脆嫩鲜香。李子和桃子是自家院里的，五月正熟透，咬一口，汁水顺着下巴往下淌。

端午的午饭要凑“十二红”。大蒜子烧肉、血鸭、晒肉、红苋菜、咸鸭蛋、攸县香干、油爆虾……还有些什么，记不清了。只记得满桌子红彤彤的，看着喜庆。

血鸭是用攸县麻鸭做的，鸭血淋在鸭块上边淋边炒，鲜嫩得很。老辈人说，“皇图岭的辣椒，新市的麻鸭，尝过之后忘不掉”，这血鸭用的就是新市麻鸭，肉质紧实。

还有一道苋菜，攸县人叫“汉菜”，学名莧菜，炒出来汤是红的，拌在饭里，饭也染成胭脂色。拿筷子在饭上画画，然后一口吃掉。父亲笑：“吃个饭也要作画。”

乡愁深处的端午

唐雪元

在我的故乡，过端午简单得近乎朴素。家家户户包粽子、吃粽子，之外便是看龙舟。大约也仅此于此。

记得那时候，每年临近端午，母亲便忙着泡米，泡红枣，泡粽叶。粽叶是自家塘坝边采的，阔大碧绿，经了水的浸润，越发添了一种特殊的清香。母亲包的粽子，饱满俊俏，团团可爱。一个一个盛在脸盆里，青碧诱人。屋子里，米白枣红粽叶绿，说不完的家常絮语。院子里，阳光明亮，树影摇曳，有蝉声零落，有鸡鸣犬吠。只觉得日月悠长，岁月静好，有一种民间永恒的欢乐和喜悦在里面。

煮粽子用的是那种大铁锅，好柴硬火，只听得厨房里的风箱响个不歇，香甜的味道在院子里弥漫开来。月影西斜，小孩子们等不及，终于去睡了。嘴角含笑，想必梦里都是粽子的滋味。清晨，当鸡啼划破淡淡曙光的时候，小村庄里便飘满了粽子的香甜，家家户户都团团围坐，吃粽子。母亲派我给东家送三个，给西家送五个。一样的粽子，不一样的味道。

这种粽子，最好是放凉了吃。五月天气，已经渐渐大热。从外头回来，洗手剥一个凉粽子吃，香糯甜软，立时暑气顿消，满口芬芳。小孩子们往往贪嘴，大人们便叮嘱，不要多吃，粽子瓷实，当心不消化。可小孩子哪里管这些？《红楼梦》第三十一回，宝玉和晴雯口角，黛玉走过来，笑道：“大节下的怎么好好的哭起来？难道是为争粽子吃争恼了不成？”虽不过是戏谑之语，却也可见粽子确是端午时节人们的爱物。

看龙舟，是我们那会最期盼端午节的理由。端午节当天，漂沙井河边码头总是人山人海，热闹非凡。周边的多支龙舟队将在这里一较高下。龙船一般是狭长、细窄的木舟，上刻鳞甲，船头装饰成龙头，船尾装饰成龙尾。龙舟上还有锣鼓、旗帜等道具，比赛时敲打龙舟上的锣鼓，既能鼓舞士气，还能让船员保持一定的节奏，努力划桨。随着裁判一声令下，龙舟如离弦的箭，飞驰而出。顷刻间，鼓声、呐喊声划破万里长空。所有参赛龙舟都向插着锦旗彩竿的终点飞快地驶近，先到标杆的队伍夺冠。

参赛的船员都是各乡村选出来的优秀“后生仔”，只有比赛夺魁的选手们才有资格将龙头供奉在屈原庙或当地的庙中，来年端午节时，再由他们焚香礼拜后再次取出参赛。除此外，当天观看赛事的政府最高官员要亲手为他们披红戴花，亲斟美酒以示表彰。而他们参赛的槓也要披红并带家中堂屋供奉。

毫无疑问，赛龙舟我们一定是会要去看的，对此，大人们意见一致：是看赛龙舟啊，好，放行！

我早早约了小美女同去，她是我的邻家妹子，两家相隔700米左右。

端午那天，邻家江峰妹子撇开她姐姐弟弟，我见开哥哥姐姐，寻一个他们都找不到的地方看龙舟赛。我们一起大喊加油。看完了，看累了，便躺在河堤边有一句没一句地聊天。

如果人生只如这初见，那该多好。微风不凉，轻拂湖面，不带来一丝涟漪，不去惊扰一丝美好。

离别总是在夏天，回忆是思念的痛。再后来，一场劫难向我家袭来——年仅40岁的父亲去世，使得本来就贫寒的家庭雪上加霜。而她家却越发风生水起，小洋楼耸立，三姐弟上学全是崭新的自行车，穿得也是越发漂亮。再加上她的成绩又好，更是老师喜男生爱。而我，除学习成绩可与她媲美外，再无以往的自信。以后的暑假，我骑着一辆破旧的自行车卖雪糕。寒假，就给人做小工挑沙挑泥灰为自己挣学费，一直到上完初中。这时的我，极度自卑，又黑又瘦，穿着也是又旧又脏。每次远远地见到她——我心中圣洁的女神，我总是选择避开。

初中毕业后，江峰考起了一所美术学校，我辍学成了都市的打工一族。两年后，我参军到了西南，成了一名武警战士。

年年端午，正是石榴花盛开的时节。那时候，同村外婆家的院子里种了一棵很大的石榴树。端午前后，满树榴花天天灼灼，明艳动人。我们一群同龄的娃儿在树下嬉戏，笑着，闹着，只觉得人世间尽是繁华热闹，尽是锦簇花团。要等到多年以后，我们才渐渐恍然，童年光阴和热闹的端午佳节，实在是金子般美好贵重的岁月，但再也不可重现了。

岁月流逝，而今，母亲已入古稀之年，江峰也嫁为人妇，到了中年。这世上，再没有人给我包粽子吃了，也再没有人与我同到河堤看龙舟了。这么多年远离故土，在他乡辗转漂泊，见识了天南海北的各色粽子，遍尝了以粽子为名的种种美味，也见识了五湖四海的各种款式的美女佳人。然而，我却独偏爱与怀念母亲的粽子、邻家的小妹。

端午节之于我，竟是深深的乡愁了……

乡粽，香粽

陈勇

在我的老家醴陵，一般过端午节时才会包粽子。包粽子用的是蓼叶（方言里的发音为liao，第二声），也即蓼叶。蓼叶相比一些地方使用的芦苇叶，叶片更宽大，柔韧性更强，且带有独特的竹香，耐煮性较好，不易破裂。我乡下老家的坡上便长着一大片蓼叶丛。

勤劳能干的祖母，在农历五月初二左右的早晨，便一准去摘蓼叶。不顾尚未干透的露水打湿了衣裳，祖母小心翼翼地移动身体，左手用小臂拨开蓼叶丛，当发现了大而新的叶片，便用右手摘下，再交到左手，如此不断地重复，慢慢地，左手中便是厚厚的一叠。

因为没有经过什么污染，祖母摘回的蓼叶只需要稍作清洗，便可以等锅里的清水烧开后，将它下锅煮五分钟，直到叶子变软、颜色转深绿。然后捞出浸入冷水，保持翠绿和柔韧，再用剪刀剪去硬硬的叶柄和尖尖的叶角，防止包的时候戳破叶片。

接着可以准备糯米了——当然也可以先备好糯米再准备蓼叶。祖母先将几斤糯米倒入面盆内，淘洗二三次，直到水相对清澈，这样煮出的粽子米粒晶莹、不浑浊。包粽子的糯米可以即淘即用，倒不需要清水长时间甚至过夜浸泡。

淘好的糯米甚至食盐都不用加，但我记得需要加极少量食用碱或石灰水。加碱水后，包出的粽子米粒会呈现淡淡的微黄色或琥珀色，看起来更有食欲。碱水还能部分抑制细菌生长，使粽子在常温下不容易发馊。

祖父提前几日从附近的棕树上砍下几枝蒲扇般棕叶回来。撕掉每条叶片中间的硬茎，让这些棕线自然阴干，便变成了棕线。捆扎粽子，便是靠这些柔韧、耐煮、自带草木清香的棕线。祖母备好糯米和蓼叶后，再将这些就地取材的棕叶线条入水煮几分钟，以达到增强柔韧度的目的。

醴陵粽的传统做法，并不需要多样的馅料，现在有很多地方粽子里是包肉的，我们那时候不放肉。祖母将蓼叶卷成漏斗状，填入糯米，用一支筷子筑实，封口，最后拿起棕线缠绕两三圈，扎紧，打结。至此，一个圆锥形的醴陵三角粽就问世了。扎好的粽子，直接吊挂在一起，成为一提粽子，约有三十个。家里人多，又需要作为礼物馈赠亲友的话，有时需要三五提。

包粽子必须包得特别结实，确保煮后不散，这要求人们做事牢靠。我那时候年少，浑然不觉，如今细思下来，不独这包粽子，我们的一日三餐，一年三节，春耕秋收，屋里屋外，哪一样不难？哪一样不需要耐心与可靠？哪一样不是大人们为了经营好一个家庭在辛苦而持久地付出？

煮粽子时整提整提冷水下锅。大火烧开后转小火，柴火久煮慢炊，通常需要煮一个小时左右，才能把粽子煮得软糯入味。祖父烧柴火灶有一手，“人要虚心，火要空心”便是祖父曾教给我的烧柴火秘诀。做人似烧火，看似小事一件，但如果心浮气躁，心不在焉，便连这种小事都很难以做好。

祖父安坐在厨房一角，慢条斯理地添着柴。角落里有些暗，但柴火闪烁中，我看得清祖父的脸——那是一张历尽日晒雨淋之后悠然自得、乐天知命的面容。柴火一烧个把小时不但不是羁绊，炉膛里不时传出哔里啪啦的燃烧声，反倒是迷人的。不知不觉，不单是厨房，整个屋子里都开始弥漫着粽子香味，祖父恬淡的脸被火光照亮了。

蓼叶和棕线的清香在炊煮过程中，完美融合了米香，加上一抹碱香，已足够使粽子风味独特，香气醇厚。吃的时候解开棕线，再趁热从碗里蹭些白砂糖，香甜交织，分明就是老幼咸宜的美食！这美味的醴陵粽，我一次可以吃上几只而不觉得腻。

后来去了不少地方，也吃过多种粽子。等到孩子参加工作后，每到端午，他更尝试网购各地风味的粽子寄来给我们。我每次都会夸好吃，但吃过种种粽子之后，我愈发想念祖母包的醴陵粽，虽然只是最简单的糯米粽，没有多余的点缀，朴素得与祖父祖母并无二致，都是我心中的第一粽。也唯其如此，这家乡的粽子，其香便常萦不散，即使在这异地的天空，即使祖父祖母已作古几十年。

