



## 端午琐记

□姜波

去菜市场，一路看见好多人一手提粽子，一手攥一把艾草和菖蒲。端午节来了！只是对于现在的端午节，不知是不是自己年岁渐长，喜欢怀旧，和儿时的端午节相比，心里总觉得少了些什么？

在我童年记忆里，粽子对于我还是一个陌生概念，老家没有吃粽子的风俗，村小的老师说吃粽子是端午习俗之一，是为了纪念伟大爱国诗人屈原，还要把粽子投进江里喂鱼虾。至于粽子是什么样，怎么做，什么味道？老师没说，村里人也不知道。那时乡村都是煤油灯照明，更别说用手机电脑查资料。这粽子自然显得神秘。

后来，我对粽子充满了恐惧感。源于一部邻居家里用VCD看了林正英演的僵尸电影，那里面就把僵尸称为“粽子”。我的天啦！这东西，人怎么下得了口？鱼虾怎么吃得下去？想想我背后都冷汗直冒，胃里一阵翻江倒海。

我一边恐惧一边窃喜，还好我们老家端午节从来不吃粽子，只吃包子。

别的地方我不知道，在我那个村，吃包子，洗艾叶菖蒲澡才是端午习俗。物资匮乏的年代，吃饱难，吃肉更难，自家面粉既不用花钱，包子里又有肉和油水，白花花，热乎乎，多好啊！

麦子丰收，父母在前面收割，我提着小篮子屁颠屁颠跟在后面，牛儿甩着尾巴在田里吃草，我就弯着腰捡拾落下的麦穗，偶尔遇见野生豆角，去掉豆粒，掐掉一端，另一端含在嘴里轻轻一吹，那声音响亮悦耳，穿遍原野，飞向云霄。

这麦子，带着泥土芬芳，使劲嗅上一口，就是白面馍馍的味道。

风干的麦垛还要脱粒装仓。把麦垛在院坝里均匀铺好，用连架脱麦。父母是使用连架的高手：弓着步，前倾身子，双手错开举着竹竿，手臂上下在空中循环画着椭圆，连架就“吱吱”转了起来，顺着手势“啪”一声落在麦垛上，一阵灰尘升起，麦粒“嘎啦嘎啦”四散蹦开。他们每一次举得那么高，每一次落在麦垛上那么均匀……汗水慢慢爬满了他们的脸，浸湿了衣服，麦屑也沾满了头发。每次脱完麦粒，父母都是灰头灰脑，这是庄稼人独特的化妆。

这麦子，带着汗水的咸味，轻轻捧在手心，那就是白花花咸菜馍馍。

这白花花馍馍，终于在端午节端上了桌。

端午节当天早晨，锅里窜出的香气弥漫了老屋。锅里炖了肥肉、土豆、四季豆。带着香味的白气直从锅沿外窜，已经和好的面

团在盆子里发酵。我馋得直流口水，伸手去揭锅盖，被母亲用筷子轻轻打了一下，嗔道：“烧手，等会儿吃。”我吐吐舌头，扮个鬼脸，绕到灶前添柴。

等到锅里腊肉煮熟了，母亲也切好了咸菜，细细的咸菜铺在案板上，再把肥肉搁在咸菜中心，轻轻一切，那油水顺着切口直流，把肉切成小块，轻轻地剁，防止油溅到地上，边剁边不停翻转咸菜，让油、肉和咸菜充分接触，不多时，那干硬的咸菜便油亮绵软。细细的葱叶，碎碎的蒜粒，自制的豆瓣酱放在一起搅拌，香气四溢。

蒸好的包子白花花，松软软，包子封口处渗出一点红油，精致又可爱。咬一口，红油顺着嘴角直流。一家人围着桌子吃着包子，“滋滋”一口肉汤，“吧唧”一下嘴巴，伸出舌头绕着嘴唇转一圈，那真是一种享受。

父亲吃饭还是那样嗜酒，一口包子一口酒，三口包子一口汤。很快酒壶就底朝天了，母亲一边轻声责骂“你这个酒鬼，少喝一点儿要得不哟！”，一边掏出几张褶皱的毛票要我去三爸家匀上一点。父亲“嘿嘿”一笑：“过节嘛，你蒸的包子又好吃，放心，我今天不醉。”顺手把一坨肉夹在了母亲碗里。

母亲笑了，父亲笑了，我也跟着笑了。

晚上，把艾叶菖蒲放在铝锅里，加水，烧沸，艾叶混合着菖蒲独有的香气弥漫了屋子。锅里还得烧满锅热水，倒在农村杀猪用的大木桶里，再倒入熬好的菖蒲艾叶水，我光着身子被母亲抱进木桶里，热气腾腾，香气四溢，母亲用帕子搓着我的背，边洗边唱：艾叶香，我儿好个读书郎；菖蒲昌，我儿乖又健康。父亲就拿着用艾叶和菖蒲扎好的火把子，熄掉明火，挨个屋熏，说是可以熏掉“霉气”，家人会幸福安康。

现在，母亲蒸的包子还是那个味道。熬上一锅艾叶菖蒲水，遗憾的是没法用大木桶洗澡，只能浸湿帕子在身上擦一擦。母亲也不再为我唱歌谣。这节日，终究还是少了儿时那份味道。

思绪至此，不由轻叹。

“小伙子，买把艾草菖蒲。”路过一老太摊前。

拿起一把，嗅了嗅，一股馨香味直沁肺腑。

“用这个来洗澡还不会得新冠病毒。”

我笑了笑，买了两把。路过儿童医院大门，看见全副武装的“大白”还在忙碌测着核酸。

这个节日，如老太所言多好，那才是真正的粽子飘香，端午安康！

年年端午，今又端午。当小满节气一过，田地里的禾苗泛着新绿，谷秧下有了呱呱蛙鸣时，传统的端午节也就如期而至了。

端午节，川东北一带又叫做“端阳节”。记忆里的端午节，无疑是春节之外的一个重要节日。在端午节到来的前几天，母亲把生产队分回来的小麦，倒出几木升，让我们几姊妹放学回家后，用石磨推磨出来，再用箩筛筛成灰面。端午节那天大清早，母亲便会早早起床，背着背篋到屋坎下的溪沟旁去扯菖蒲、艾蒿、禾麻、折耳根、过路黄之类的植物。把家里几间房屋的门框和窗户两边都挂得满满的，像五颜六色的彩条一样。母亲说，端午这天百草都是药，有的可以熬水外用治干疮止痒，有的可以内服止咳润肠、祛风除湿。而菖蒲、艾蒿还是刚生下满三天的小孩“洗三”必用之物。

忙完这一切，母亲煮好一家人的早餐之后，便开始筹备中午的过节食品。把事前磨好的灰面放入瓦钵中，加上适量的水，再放一点食盐，用水调和反复用力揉捏，直至面泥干清合适、柔软不沾手，扯一小坨能搓成长条为宜。随后，在吃饭的八仙桌上抹一层菜油，把面泥表皮抹上油放在桌上，用干净的棉帕盖上“发汗”，待一定时间，便可搓麻花儿了。

往往过端午节这天，父亲都会去赶场置办过节的物品。日子虽然艰难，但猪肉多少要买一点，雄黄要买一包，黄烟要买几筒。待父亲回到家，母亲便去烧火钩烙肉、洗刮、切片，准备吃粉蒸肉的垫笼菜蔬，搓麻花的活儿自然是父亲的了。别看父亲使牛抬把干粗活的手，对于搓麻花儿这类细活，做起来也得心应手，搓出来的麻花儿粗细匀称，放进滚沸的油锅几经翻腾之后，金黄酥脆，勾人食欲。

炸完麻花儿，借锅里剩下的菜油，母亲会去地坝边上的花椒树上摘一些嫩花椒叶，放在瓦钵内加水加灰面，倒上一点白酒“醒面”，然后用竹篾调和出面泥来，用手抓进油锅内炸“油粑粑”。不得不说，外表金黄，里面泡松呈蜂窝眼的油面粑，不仅满是麦子味，而且那浓郁的花椒叶香，至今想起仍让人口齿生津，回味无穷。

中午时分，一大盆麻花儿，一大碗油粑粑，还有一蒸笼冒着热气的粉蒸肉，满屋飘逸着菜油和猪肉味儿。一家人围坐一桌，父亲坐在上首，惬意地喝着加了雄黄粉的酒，咂巴着嘴里的食物，摸着自己的下巴，时不时地吩咐我们慢点吃，说过节要吃饱吃好，别噎着了。吃完饭，父亲会让我们几姊妹一个一个地到他跟前，用手指沾起酒杯底的雄黄，涂抹在我们的口、眼、鼻、耳上，说抹了雄黄酒，蚊虫近不了身。兴致一来，老实憨厚的父亲，还会给我们讲起一杯雄黄酒让白娘子现出原形的故事来。末了，父亲离席点燃买回的黄烟，把每间房屋都放满烟雾，说屋内用黄烟熏后不得长虫壳蚂蚁。

老家地处渠江边上。每逢端午节，沿江两岸的乡镇都要举办龙舟赛，我们习惯性地称之为“划龙舟”。所谓的龙船，其实就是用平时的渔船，在船尾拴上一朵大红布扎的花，放上一架大鼓就是参赛的龙舟了。一些平时耕田种地的庄稼汉，头上和腰上都系着红布带，他们赤膊上阵，看上去体力充沛，总有使不完的劲儿。随着一声号令，便整齐划一地划动着手里的船桨，在“嗨佐，嗨佐”的号子和激昂的鼓声中，龙船如离弦的箭一般，驰骋在宽阔的江面上。

而划龙船最精彩的重头戏就是“抢鸭子”。当龙船划行到一定距离时，江中心大船上的人便把灌了花椒和白酒的鸭子放进河里，几十只被麻醉后的鸭子在江水中胡乱地扑棱着翅膀，一会儿钻入水中，一会儿在水面上东窜西跑，整个江面白晃晃的一片。划龙船的选手们，会放下手中的船桨，一个个“扑通”“扑通”地跳进水里去抢鸭子，这时的江水浪里飞花，沿江两岸观赛的乡民欢声雷动，鼓掌声、呼叫声渲染着节日的喜悦。

一方一俗。端午节这天，凡是谈恋爱的和刚结婚的年轻人，走人户是必不可少的内容。如果是刚娶对象的青年，在端午节前一天，会带着几斤新鲜猪肉、麻花、馓子去未来的岳父母家，把女朋友接到家里来过节，过完节还得给女朋友买上一套新衣服，打发喜钱。这是礼节性的常识，如果男方不懂这些规矩，会招来闲话不说，弄不好这门亲事还会吹。所以，逢年过节，男方父母即使在亲朋好友处去抓点借点，也要给未过门的儿媳打点清楚；如果是结了婚的人，女方父母会叫自己家里的人去接女儿、女婿回来过节。当然，走人户不得空着手去，得根据岳父母家亲戚多少置办一些礼物。从五月初五这天开始，家家都要走完，如果岳父母家亲戚朋友多，有的人户要走到初十左右才结束。

时过境迁，转眼几十年就过去了。虽然现在的日子变好了，过端午节的食品也丰富了许多，但很难找到当初过节时的感觉。那金黄酥脆的麻花儿，那香气扑鼻的粉蒸肉，那充满情意的走人户，那象征着奋发拼搏精神的划龙船、抢鸭子赛事，以及沿河两岸此起彼伏的欢呼声，已定格成一个时代的记忆，也成为了我心中的永恒。