

其实节日只是个由头，
人间烟火，寻常百姓，想的只是
平凡岁月里的那份陪伴与
惦记。

粽叶飘香又一年

□东台/张娴

又是一年粽叶飘香时。自从外婆去世后，家里就不再有包粽子、过端午那份浓厚的仪式感了。

其实生命并不完全属于自己，每个人都有活着的价值和意义。

至今都记得离端午节还有个把月，外婆就会欣然地盘算着裹粽子，先是探我母亲的口风，主要是她掌管经济大权，那时家里穷，常常入不敷出，母亲自然是不会松口的。遭到拒绝后，外婆用手指戳着母亲的脊梁骨，哀怨道：这日子过得真紧巴，一个角子儿都别想漏出来！然后，叹口气，坐下来，啜口茶，再抬起头，眼光总会落在橱柜上的一个雕龙刻凤的首饰盒上。我们称外婆的八宝盒，只要外婆把它打开，平淡无趣的日子就能开出朵朵奇异的花。小小的八宝盒，缝合了整个童年与幸福的裂痕。外婆一手高举着它，一手从里面拔拉出一枚金戒指或一对银耳环什么的，小心翼翼地包在一方绣花手帕里。

出去一圈回来，只见外婆手上提着一挂五花肉，肩上扛着一大袋糯米，那方原先包金银首饰的绣花手帕，潇洒地飘舞在蓝布大褂的前襟上。我和弟弟围着外婆欢呼雀跃。常常是弟弟被驱赶出门，省得碍手碍脚。我被光荣留用，给外婆打“下手”。我们祖孙俩必须趁我母亲上班不在家时，做好所有的前期工作……

先把炉门打开，煤炭加足，烧一大锅滚烫的开水煮粽叶，然后捞出，浸泡在大木桶的井水里。再把五花肉切成大小均等的小方块，用生姜葱料酒花椒腌渍半个小时，趁这空档，把糯米一遍遍淘好，白花的糯米倒在洗脸瓷盆里……外婆在做这些的时候，总爱说起旧时光，说那时，他们娘家要裹上百斤粽子——红豆、蜜枣、鲜肉、香腊、豆瓣、板栗等六七种馅。我好奇，裹那么多干什么？外婆摇头道：不多不多，家里亲戚加上巷头巷尾的左邻右舍一分，就不多了。家大，事也多，逢年过节，大伙儿都念叨着呢。外婆又感叹现在倒省事了，裹十个二十个就了不得了。你妈现在只喜欢吃白粽子，你和你弟弟非要肉粽子不可，幸好有些“家底子”贴补。

晚上母亲回来，屋里屋外已飘满了粽叶的香味。外婆殷勤地给母亲剥开一只白粽子，就是想堵她的嘴。母亲也识相，不问出处，只是关照外婆记得送几个给隔壁邻居尝尝鲜……

时光一晃，晃到一切以女儿为中心的端午节，长成小姑娘的她只吃肉粽子，几口咬下去，还不见肉，立即咧开嘴责问：怎么没得肉的？外婆一边温言软语地哄女儿再咬一口，一边呵斥母亲：不让你包，非抢手夺脚的，一眼没顾上，就偷工减料！

外婆走了很多年了，很多年的端午节，我们过得很潦草，似乎都不爱吃粽子了。其实节日只是个由头，人间烟火，寻常百姓，想的只是平凡岁月里的那份陪伴与惦记。

时光信马由缰，又到了吃粽子的时候了。女儿在视频里说：想吃老太裹的肉粽子了。我立马欣欣然，学着当年外婆的模样，裹起了女儿喜欢的肉粽子和母亲喜欢的白粽子。不同的是没有掩上门瞒着母亲，而是带着她一起裹的。只是母亲裹的粽子肉太多了，还在电话里跟女儿炫耀：

这批肉粽子好吃得很，肉多呢。乖乖肉呀，你可劲吃……

原来母亲也是喜欢吃肉粽子的，不是口味变了，而是一直喜欢。只是直到她耄耋之年，我才知道。

父亲的五月端

□滨海/刘春祥

父亲不知道端午节，他总是把端午节说成“五月端”。

父亲对端午节的重视程度远超过其他的节日，因为端午节，父亲能够吃到用纯糯米包的粽子，这在物质条件贫乏的农村乡下，可以说是最高级的味觉享受了。

每年插秧时，父亲总会在水稻田里留出一两张凉席大的地方栽糯米稻。等到收获的时候，糯米稻是单独收割，全部由父亲用镰刀一刀一刀地割，再一把一把抓在手里，用力在木板上敲打。打好的稻粒，一小部分留着作下一年的稻种，剩余的全都加工成糯米。

我家屋后有一块芦苇荡，有几十公里长，两三百公里路宽，在这里可以打到又长又宽的粽叶。打粽叶要提前一二十天，把打好的粽叶用稻草绳子整齐地扎成捆，挂在屋檐下慢慢风干。

端午节包粽子，通常要提前两天开始，先把干粽叶放在冷水里浸泡八个小时，这样粽叶会变得更加柔韧，绑起来也不容易断；糯米需要浸泡四五个小时，才可以包。

等到下午一两点钟，粽子便包好了，然后放在大铁锅里，再煮上五个小时左右。这所有的工作都是母亲负责完成；父亲是不参与的，父亲的主要工作就是吃粽子。

煮好的粽子一直放在锅里，到第二天——端午节的早上还是热乎的，于是一家人的早饭全部变成了粽子。等到全家人饱食一顿后，一铁锅的粽子，只缺了个角。粽子全部冷却下来以后，父亲便用吊桶打来井水，把粽子全部放进装满井水的桶里；每隔两天，父亲便换一次井水，这样粽子可以保存二三十天，也不会馊掉。那被井水浸泡过的粽子，非常好吃，凉凉的、滑滑的，在炎热的夏至，既可以解馋，又能充饥。

“田家少闲月，五月人倍忙。”农历五月是农人最繁忙的时节，二十四节气的芒种、夏至也在五月先后到来。最先收割的是油菜。早上三四点钟，父亲便起床来到田里。油菜一定要在太阳还未升起、露水还未干时收割。等到八九点钟，露水便差不多干了，油菜也割完了，父亲便把油菜茬一棵棵拔掉，露出一大块空地来，接着铺上一块大塑料布，然后把菜籽秆一捆一捆抱到塑料布上，等到塑料布上堆满了菜籽秆，接着便用连枷用力拍打。

太阳已到头顶、直射着，四周没有一点遮挡，已经是中午十二点，毒辣的太阳炙烤着大地，也炙烤着父亲。已经精疲力竭的父亲，只好躲在拍打过的菜籽秆堆背阴的一面，喝一碗凉水，吃着天没亮就从家里带来的冷粽子，父亲一口气吃了四五个，这便是父亲的午饭。

打过菜籽，再收小麦。小麦收完，便插秧。农田离家有两三公里路远，回去吃饭是不可能了，于是冷粽子便成了父亲整个五月份农忙季节里的午餐盛宴。

这几年，父母的身体每况愈下，端午节的粽子都是我们包好，带回去给他们吃。再过几天就是端午节了，我把包好的粽子带回老家，放进父母的冰箱里。竟然发现冰箱冷冻层最下面一层摆着满满一盒的粽子——去年端午节的粽子。这可是父亲的最爱呀！怎么会一个不少呢？

母亲说父亲的胃不好，不能吃粽子，过去农忙季节，冷粽子吃多了，胃吃坏了，以后不要带粽子回来了。

没有粽子，父亲的世界里还有五月端吗？

她裹的粽子很漂亮，
均匀饱满，四角尖尖，小巧
玲珑。

粽子需要绑紧

□东台/居著培

我姐在群里发了一张图，图上是一盆粽子，裹得还挺漂亮。我问她是谁裹的。她很骄傲地说：“我呀！”

六十多岁了才学裹粽子，对她来讲，这既是福气，也是遗憾。姐跟着我妈生活，前些年，我妈根本不愿让她染指这项活计。八十四岁的老妈今年春天动了一次手术，才无奈放手。

姐说，手艺是从手机上学的，本来学了一个不用绳子裹的方法，但是没成功。我说，别信那个不用绳子裹粽子的方法，裹粽子最关键就在这根绳子上，绳子扎得越紧粽子越好吃。

老妈裹粽子挺有一手。我小时候最喜欢吃她裹的粽子了。每年春天，她都会去河边采芦叶。芦苇长在水边，连绵不断，青绿茁壮，随风摇曳。我妈会挑芦苇最上端，阔、长、柔软的一两片，一片片叠齐整，折一下，用一根绳子一捆，一把芦叶就打好了。等她打满一围腰，就回家，把芦叶挂在大阳下晒。端午节前一天，妈妈就把芦叶取下来，锅里烧上热水，把芦叶放里面烫一烫，有香气溢出，芦叶也从晒干后的浅绿变成深绿。把芦叶浸在水里，用大盆子装上，我妈就坐在小凳子上裹粽子。她裹的粽子很漂亮，均匀饱满，四角尖尖，小巧玲珑。邻居们有儿女结婚的，都要请她去帮忙裹粽子，因为粽子谐音“种”子，是办喜事必不可少的。

读师范那一年，端午节早上，学校食堂竟然也供应粽子。没有想到那些师傅五大三粗的，也会做这么精致的活计。他们裹的粽子也像他们人一样，壮壮实实，粗犷而豪气。第一次吃到跟我妈裹的风格不一样的粽子，觉得口味更进了一层，我不禁由衷地夸赞他们粽子裹得好。几个师傅笑着对我说：“那么，你明年端午节再来吧，管你吃个够！”天真的我还真因此留了几张饭票，可最终没有成行。人生总是在不断前行，走过路过，留恋一处风景，却永远没有重走一遍的机会。

成家以后，我就开始在宿舍门前的水塘边采芦叶，学着裹粽子。开始几次，不是太小，就是形状别扭。后来慢慢摸着门道，粽子要成型，在保证不漏的情况下，关键要做成四只角。要达成这样的效果，最重要的还是最后的那道绳子。绳子扎得越紧，里面的糯米和红豆、红枣等才会挤在一起。煮熟了以后，你中有我，我中有你，食材的完美融合，加上芦叶的清香，粽子才会好吃。也终于明白，当年学校食堂那些师傅裹的粽子为什么那么美味。

粽子为什么裹得越紧越好吃？平凡事物中总蕴含大道理。我们做任何事都要团结一心，只有紧密团结在一起，力量才会强大，事业才会获得成功。