

五月白糖搵粽子

□陈峰

儿时，当家门口的一丈红绽出花蕾，裹粽子的时候便近了，急急地问母亲：“可以拾箬壳了伐？”一说完，飞一般钻进离家不远的竹园去了。

新生的箬壳呈米黄色，容易卷曲开裂，需待颜色老一点。摇一摇竹枝，听到一声脆响，箬壳应声落地。很多时候，只要低着头四处察看，箬壳就在眼前闪烁。拾回来的箬壳用水漂着，然后捞出来洗刷干净，浸过水的箬壳变得愈加柔软，裹起粽子来容易随形不破裂。

夜饭后，大人搬出大桌子，箬壳、线绳、剪刀各就各位。母亲把浸过夜的糯米沥干拌入碱水，雪白的糯米变成淡黄色了，摊开箬壳卷成漏斗状，加入糯米按紧，将上面的箬叶折下盖好漏斗，包裹完多余的箬叶再反折上去，最后用线绑扎。裹粽子不像裹汤团那样容易，孩子们裹的容易散，只负责递些工具就行。母亲把粽子扎成棱角分明的四角枕头形，母亲这时会跟孩子们讲白蛇娘娘的故事，许仙吃了一只汤团后，从此不会饿了。许仙和白蛇娘娘一起过日子后，许仙听信法海，在端午节那天，叫白蛇娘娘喝雄黄酒，结果白蛇娘娘露出原形……听得孩子们对法海和尚咬牙切齿。这时候，母亲一声令下，可以煮粽子啦。

粽子一个个坐在锅里，灶膛里的火苗跳跃着，母亲举着火钳往灶膛添柴火，我和哥哥并排坐在小凳子上，缠着母亲继续讲故事。闻着渐渐漫出来的香味，诱得孩子们坐不住了，总要寻出一二种理由让大人相信粽子熟了，可以吃了，母亲再三唠叨粽子要捂过一夜才煮透，所以只好死心塌地去睡了。

捂过一夜的粽子，因碱水浸泡的缘故，剥壳后晶莹剔透如田黄石，清香扑鼻，蘸上少许白糖，吃起来又糯又稠。用过一次的箬壳，不破的话，洗干净后晾干，等下次再用。

记得第一次去小外婆家，小外婆穿着黑色对襟衫，颤悠悠迈着小脚，在蓝边白壳碗中用一根线把粽子割成一块一块，金边小碟子盛着白糖，亲切叫我“阿囡快吃，莫做客”，先前的生疏感一下就消失了。还有一次在学校，同学居然拿来特别大个的粽子，原来用毛竹箬壳包的，长着黑斑点，一只粽子下肚，连晚饭都不用吃了。

端午当天，除了吃粽子，大人们在门上挂蕙艾和菖蒲，身上、帐前挂香袋，内贮雄黄和香料。手巧的大人把菖蒲根雕成人形或动物，挂在小孩子身上或摇篮边。中午薰臭花、白菖术、艾叶，吃雄黄豆、灰汁团，以消毒、杀菌、健身、灭蚊蝇。最恐怖的还用雄黄酒生吞小青蛙，说是可解百毒，只是我从未看见过。

母亲说这一天很难看到青蛙。虽说已经进入夏天，女孩子们迫不及待地拿出风凉鞋翻出连衫裙，母亲反复念叨着“吃了端午粽，还要冻三冻”的谚语作提醒。

这一天或前一天，奉化各地有个风俗，在整个宁波地区都大同小异。女婿要挑端午担去丈姆家。端午担要有五色食品，即油包馒头、大白鹅、胖蹄、大黄鱼、鸡蛋，用专用的竹编篮盛装。丈姆家也要回给女婿衣服、鞋子、水果等五色东西，叫“回头货”。

直到现在我也成了母亲，才觉得那时候的母亲简直就是一个民间文艺家，她给孩子们猜“出生在田家，走到祝家借衣裳，落水缚根金丝带，上岸解带剥衣裳”“有棱有角，有心有肝，一身清贫，半世煎熬”的谜语，会唱“五月白糖搵粽子，六月朝天扇扇子”“一只粽子四只角，解缚脱壳，柯筷割角，白糖一洒，直哒啾落”的歌谣，这些无不活色生香，透着生活的智慧。

当我现在用方言说起谜语和歌谣，儿子一脸的茫然，反问我：“这很有意思吗？”老家门口的一丈红此时开得正热烈。



乡镇龙舟赛

端午雄黄酒

□陈红莲

说起端午节，必定想起家乡的雄黄酒。

每年临近端午，父亲就去集市上买些雄黄回来，到了端午那天，母亲小心摊开白纸包着的雄黄，倒入事先准备好的酒里勾兑，然后我们兄弟姐妹排好队，让母亲在脑门上抹上雄黄酒，她一边用手指蘸雄黄酒一边对我们说：“雄黄酒好啊，能除百毒，能驱蛇虫八脚，能保你们一年平平安安。”说完还要我们各自喝一口雄黄酒。

我们年少，对于脑门上抹雄黄酒很乐意，看看弟妹眉心间点上一条橙红色，心想自己也如此，必定有趣。但对于喝雄黄酒却都不愿意，因为那酒的味道很呛人，颜色也浑浊，担心喝下去会肚子痛，但是母亲很霸道，一定要让我们喝，我们只好闭着眼睛润下嘴过关。父亲在一旁看见了，笑着对妈妈说：“其实喝雄黄酒对身体不好，孩子们不愿喝，以后就不要

喝了。”父亲是个土郎中，他的话母亲相信，我们很雀跃，转而开开心心地去戴艾，母亲说：“端午要戴艾，求个好姐妹。”心想好姐妹不可少，所以很自觉地把艾戴在胸前的扣子眼里。跑出去跟伙伴们玩时，发现很多人都挂着艾，跳绳的时候，艾也跟着跳跃，艾特有的香气蔓延开来，大家很开心，跳得比平常欢乐。

这个时候，母亲用一条小柳条蘸着雄黄酒在屋子里的角角落落洒撒，她干得很细心，床底下、灶头旁、院子的柴堆处、鸡鸭笼舍边、断垣残壁下，无一疏漏。那时老屋破旧，没围墙，门口用一道高高的门槛拦着，屋里面黑黑的，地面是泥土地，墙壁是碎石头垒成，过年的时候在四周糊上报纸。到端午时报纸还未完全泛黄，我常常仰着头看上面的小说连载，东一块西一块地找寻追踪，自找乐趣。房屋如此简陋，乡间又多蛇，天气闷热多雨的时节，蛇虫特多，民间流传端午节

酒雄黄酒可以防蛇蝎八脚入屋，那一天，几乎家家户户都要在房前屋后洒雄黄酒，传说道行很高的青蛇白蛇在端午节那天也会因为雄黄酒露出原形，可见这个风俗由来已久。

我曾经无数次看见过老鼠偷鸡蛋的情景：一只老鼠仰面躺着，短短四肢抱紧一个粉红色鸡蛋，另一只老鼠卷起自己的尾巴勾住同伴的尾巴，缓慢地拖动前行，就像车子抛锚了，另一辆车子甩出长长的绳索帮助拖行前进一样，两只老鼠配合得十分默契，情形也憨态十足，一点不讨厌不害怕。但是对于蛇，不但我害怕，我们全家都害怕，家中偶然来了这位不速之客，兄弟们总是惊慌失措，大声喊着妈妈，母亲急急奔来，拿起扫帚，一边驱逐一边大声地责骂这位不受欢迎的客人，就像母鸡关键时刻保护她的小鸡一样勇敢，虽然她也害怕。蛇被扫地出门了，那灰不溜秋的幻影却留在脑海里，挥之不去，之后的几

天，开门去柴间拿柴草，害怕柴堆藏匿着细长的蛇，去井台打水，被草堆中凌乱的井绳吓一跳，墙缝里摇曳的封尘，好像那可怕的忽闪的蛇头，简直杯弓蛇影，惊魂不定。

我想正是由于这个原因，母亲才特别相信雄黄酒驱蛇的效果，洒起雄黄酒来也特别卖力，她是一个农村妇女，没有读过书，但是她是一位伟大的母亲，心里时刻装着她的孩子们，希望通过自己的行动来保护家人的安全，每一次外出，大手牵小手，攥得紧紧的，直至我们长大，不自觉地甩开妈妈粗糙的手去闯荡江湖……

老家端午吃一种大大的馄饨，用时令蔬菜加瘦肉炒成馅包裹而成，是一道美味，汤汁鲜美，至今唇齿留香。不过提起端午节，我总是先想起雄黄酒，然后想到母亲。至于屋后稻田里一成不变的蛙鸣，屋前栀子花开浓郁袭人的香气，都渐渐淹没在岁月蹉跎中，时有时无了。

粽香悠悠

□梅海群

记忆深处的白粽，在端午期间自然地泛上来，定格在老家，锁定在奶奶与母亲一起包粽子的那一幕。

以往在每年端午前后，粽香总会弥漫在家乡的街头巷尾，透过那层层箬壳，捎带着新鲜的清香甘甜味，糅合着浓浓的欢声笑语，不断地从家家户户的窗口飘出来，引人注目。

那时候奶奶和母亲总是围坐在木桌子边，每人围了干净的围裙，桌子中间放置一大脸盆被水浸泡过的看上去饱满白胖的糯米，那糯米中放过适量碱水，以防蒸熟时粘壳，又能保证在粽子熟透时，米与米之间产生紧密的“粘连”。

捧来“束之高阁”捆得

紧实的箬壳，往水槽一放，灰尘尽落。往年用过后，母亲将箬壳洗净晾干收藏起来，来年还能重复使用。才一年时间，灰尘也不曾放过它们，自来水冲洗过几次，然后再用板刷正反擦过，箬壳被水浸润过后，才算是“待字闺中”了：箬壳——毛竹笋剥离的壳，排队似的相互叠着，等待着。

母亲裹粽子挺有一手，经过那一卷、一压、一按、一扎，类似锥体状的四角粽子便诞生了。我特别留意过母亲的制作手法：先将一叶箬壳展平，再从中间部位开始把它卷起来，这样，有了“窝”之后，便用糯米填平，三下两下将米压实，然后掉头转向地把粽子的头弄出三个角来，再用细箬壳条缚扎实，结实可爱的粽子便一个

个地从母亲手头滑落。我想如法炮制，可不是散了米，就是包不紧实，总也达不到母亲的水准，严格说来，这绝不是个轻松简单的活儿。

和母亲的相比，奶奶包的粽子个头大，大气磅礴的样子，但却非常松软。蒸熟之后，一眼便能探知那是谁的作品。蒸锅是铁制的，土灶，父亲在下面添柴，母亲把粽子整齐地码到锅里，满满的一大锅，放上大半锅水，盖上盖子，待烧开后，留着些许炭火任其徐徐地释放热量。

熟透的粽子静静地躺在锅里，惹得我们馋涎欲滴。不消揭开锅盖，便闻得香喷喷的味儿，母亲拿来一个盘子，用筷子一夹，粽子便稳稳地落到盘子里。解开缚绳，慢慢地褪去箬壳，被烤得黄里透褐的粽子与箬壳完好地剥离

开来，放些许红糖，蘸着吃，清香甜糯的滋味便占据了整个味蕾。果然，母亲裹的粽子紧实，吃起来有嚼劲，而奶奶裹的，却是软塌塌的，一剥箬壳便很容易“散了架”。

这是纯正味儿的“白粽”，里面是不掺放诸如红豆、绿豆、黑豆、腌肉、咸蛋、豆沙之类的。我当年羡慕邻居家的“豆粽”，殊不知，许多年以后，“无味”白粽竟成了“绝味”。奶奶远去了，即便是“散了架”的粽子我也吃不到了。

如今，超市摆满了各种口味的粽子，甜的有莲蓉、豆沙、栗蓉、枣泥粽；咸的有咸肉、烧鸡、蛋黄、甘贝、冬菇、绿豆、叉烧粽等，风味各异，甜咸各宜，而略去制作过程的粽子，似乎也一并滤去了其中的甘甜回味。