

端午时光

吴金兰

端午，不仅仅是一个单纯的节日，更是一段沉甸甸的美好时光。如果不是像今年这样的在之前有个闰月，一般的年份里，端午与芒种节气都是前脚赶后脚地到来。芒种时节是收获的季节，麦子熟了。在乡村，麦子的成熟，是一件很极其隆重的事。俗语说，“芒种忙，麦上场。”“麦熟一晌，虎口夺粮。”布谷鸟“收谷布谷”的声声鸣叫，似乎也在给人们做相关的提醒。石榴花、合欢花、夹竹桃、端午锦、栀子花、香得让人忍不住要打喷嚏的女贞花，比赛似地绽放开来。仿佛袖珍玉米一样熟透的紫色桑葚，肉质如玉的鲜荔枝，黄灿灿的枇杷，红艳艳的油桃和李子，争先恐后地给我们的舌尖以饕餮的享受。那些丰收的景象，那些芬芳的花朵，那些美味的果实，让人生出对于美好生活的感恩之心。

年少时，每到节日，母亲必去看望外婆她老人家。虽然那时候物质生活贫寒，但是，不同的节日，母亲会准备好不同的礼物。端午时节，母亲准备的礼物多是自家的：一只仔鸡，自家腌制的咸鸭蛋，母亲亲手包裹的粽子，还有一提购买来的绿豆糕。那时候的绿豆糕包装比较简单，里层是透明的油纸，外包装是一层黄纸。就是这般制作到包装都极其简单的绿豆糕，拆开来，大家你吃一点我吃一点，那种甜美，那份温馨，一言难尽。

说到端午节，粽子是绕不开的话题。忙忙碌碌的母亲，必会适时说出一句应景的话，“吃了端午粽，才把棉衣送。”天气真的是暖了。

包粽子的叶片有多种，有阔叶的竹叶，有芭蕉叶，有荷叶，还有青青的芦苇叶。母亲用的是苇叶。苇叶的香里，有一股清气，那种清气，醒脑提神。母亲的粽子包得非常漂亮，提前些时间，泡好糯米和红豆，苇叶加清水放点盐煮上几分钟，如此，韧性会更好。每只粽子使用两片苇叶，包出来的粽子，有三角有四角，非常的紧实。年少时，我也照着母亲的样子包粽子，但是，总也包不好，松不说，还特别地容易散。即便，散了包，包了散，但那种快乐和幸福，是此后漫长人生的巨大财富，是取之不尽用之不竭的爱的源泉和宝藏。粽子因为紧实个头大，比较难煮，在大火把锅里淹没粽子的清水煮开后，再小火煮两个小时。紧实的粽子，一来不容易散，二来因为进水少，有咬劲，口感好。韧性极好的苇叶，可以反复使用，粽子吃下去，把用过的苇叶清洗干净晾干再浸泡在清水里，还可以继续包粽子，不影响粽子的口感。

端午那天，母亲很早便起床了。清晨，我们被浓郁的粽香醺醒，起床后，看见煮好的粽子盛放于大号筴箩里，旁边还有与粽子一同煮好的鸡蛋、咸鸭蛋，稀饭在锅里沸腾着。那是一个丰美的早餐。在稀饭于锅中沸腾的空当，母亲去往田畈摘回几株带露水的艾蒿，插在门楣上，扫把那么高，黛色，凛冽的植物草香，飞扬跋扈地钻进鼻子里。当天傍晚，母亲用艾叶浸泡过的青绿色的水给我们洗澡，说是能够败火消毒。欧阳修一首诗里有这样的句子，“正是浴兰时节动，菖蒲酒美清尊共。”母亲用艾叶水给我们洗澡，当是浴兰的一种很直接的表现形式吧。抚今追昔，在端午这样特别的日子里，读到这句诗的时候，在外的游子，会涌起特别的思乡思亲之情，在家的人，会格外珍惜当下富足的美好生活，珍惜我们的身边人。

有一种时下比较流行的说法，让生活充满仪式感。这样的传统节日，和亲人相聚，一起品尝美食，一起享受天伦之乐，这本身就构成了生活仪式感的重要组成部分。所有的节日里都盛满了亲情和爱，这些亲情和爱，这些大大小小的仪式感，是蓝天上的白云，是山峦上的劲松，是拍岸的浪涛，是寻常日子里的绚丽花朵，是霓裳之下盘旋开来的舞姿，触目皆惊——惊喜的惊，惊艳的惊。

端午时节，有一样美味叫黄鳝。我们家门前有一口池塘，有天傍晚，我去塘边清洗粘了一些东西的箢腰篮，因为一时洗不干净，便往篮子里放上石头压在水下的石墩上浸泡。第二天早晨去拿箢腰篮，刚一拎起，发现里面钻进了四五条黄鳝。这些黄鳝，成就了一顿美美的午餐。

今年春节前，亦即武汉封城前夕，母亲永远地离开了这个世界。眼见着端午就要来临，于我来说，这个端午节和从前相比，少了一项极为珍贵的内容，那就是和母亲在一起。

生活在枞阳县城的母亲，早些年，每年都会来我家住一段时间。随着年事渐高，她老人家的体力精力越来越差，身体不断地出现各种状况，近些年再也没有出过远门。但是，我会很频繁地给母亲打电话。母亲特别重视像端午这样的传统节日，通话时，母亲会问我，过节回来吗？我无一例外地回答，回家。这是我能够给予母亲的最好答案。那年端午节前，和母亲通电话，她老人家得了重感冒，声音有些嘶哑，那年的端午，母亲没有包粽子，自此，母亲再也没有包过粽子。

到了端午节前，抑或有人提到粽子时，我似乎能够闻到苇叶的香气，让人忘情，让人想念故土，想念母亲。如今市场上的粽子，种类繁多，但是，于我的味蕾而言，最好吃的，莫过于母亲亲手包裹的粽子。母亲的粽子，虽然内容物简单，只有糯米和红豆两样，但那种冲淡和清香，早已构成我人生乡愁的一部分，永远定格在心海里，有着任何品牌都无法替代的沉甸甸的分量。



旧时端午

离家万里，“粽”有亲缘

明前茶

高姐侨居加拿大已有18年之久，为了儿子的教育，她痛下决心，在38岁那年远渡重洋、重读硕士。她与先生年过40才重找工作、白手起家，其中艰辛，真的难以言表。这几年，高姐从事中加贸易，做得风生水起，可有一样，年岁渐长，她越来越怀念家乡，怀念太平洋这边的亲朋，不仅每年都要回无锡探亲，哪怕身在加拿大，中国人热爱的节日，她一样不落地都要庆祝。而老家的亲友，人托人，也把来加拿大读书的孩子托付给她关照。高姐的儿子已经成家立业，她的一腔母爱，逐渐给了这些后辈学生，拿他们当自家小孩看待。

鉴于当年自己也当过穷学生，她特别能理解“每逢佳节倍思亲”的感受，因此，临近节日，她都会花大功夫准备如小山般的节庆食品，与这些中国留学生分享。今年，加拿大疫情严重，大家都自觉保持社交距离，自农历新年以来，高姐家已许久没人上门作客。

高姐丈夫的意思，今年就夫妻俩过端午节，何必劳师动众再去湖湾里采芦苇叶、包粽子？高姐却说：“当然要包粽子！没能回国的孩子们差不多有三个月没有出门了，这个时候，能吃到家乡的红豆粽、豌豆粽、咸蛋黄肉粽，是多大的安慰。包好了粽子，咱俩开着车，一袋袋给他们送过去。搞个无接触递送，包上两层干净的袋子，就放在学生公寓的门廊上。打电话，远远看着孩子出来拿了就行。”

两口子立刻把家中厚厚的围裙袖套都拿了出来，一同开车去湖边，换上高筒胶靴，“打粽叶”去。这是一项艰苦的工作，要一直走到湖水没膝的芦苇荡深处，凭着一股子巧劲，把又肥又宽的芦苇叶“打”下来，注意，不是“折”，不是“拗”，而是像亲昵地拍一下小孩子的头，将芦苇叶从茎干处打下来，这样，被太阳晒得发脆的叶子，才经得起弯折，不破不裂。一株芦苇，符合包粽子要求的叶子只有三四片。一天下来，头被晒得发晕，若是不戴袖套，满手臂都将是芦苇叶刮出的划痕。

芦苇叶带回来，要清洗，要浸泡。同时，要准备包粽子的馅料。3月初，疫情还不是很严重的时候，高姐就提前从中国超市买回了糯米、紫米、红豆等原材料，加拿大有的是速冻豌豆、冷鲜猪肉，这倒不用担心。但高姐一直买不到真空包装的咸鸭蛋。仅有的咸鸭蛋早就被宅家隔离的亚裔移民抢购一空，连鸡蛋货架上存货也快售罄。高姐只好买了8打鸡蛋，清洗干净，按照视频上的办法，现学腌蛋。洗净晾干的鸡蛋，放入高度白酒里，裹上一层酒液，杀菌去腥，再滚上一层亮晶晶的海盐，封在玻璃坛子里。她很聪明，咸鸡蛋的蛋黄同样沙沙出油，像流心的太阳一样。

如此，在极为艰难的情况下，依靠自力更生，高姐包起一百多个粽子，有甜、有咸，架起火来，每批粽子煮4个钟头。高姐利用生意停滞的这段时间，自己编织五彩线网，挑选形态娟秀的咸鸡蛋，给留学生们每人编了一个祈福的鸡蛋网兜。她和先生给每个孩子手写了祝福卡片，上面多半是几句隽永的古诗词，例如“五月五日午，赠我一枝艾。故人不可见，新知万里外。”“五色新丝缠角粽，菖蒲酒美清尊共。”“门前艾蒲青翠，天淡纸鸢舞。粽叶香飘十里，对酒携樽俎。”高姐在卡片上叮嘱说：“吃粽子的时候，孩子，一定要录一段小视频，安慰下你在中国牵肠挂肚的父母。”