

端午味道：粽香之外有亲情

75岁“船王”：做起龙舟就开心

□ 沈芳 记者 刘惠子

长江北岸，破罡湖东畔的白泽湖乡，每年端午节前夕，因为划龙舟这件事，大伙儿的心凝聚在一起更紧了。这一习俗据说已沿袭百年，而深谙龙舟制作工艺的能人也成了各个龙舟队里的“红人”，75岁的王茂桂，做了30年龙舟，经他亲手打造的龙舟已近百条。

乡亲的龙舟情结年年有

6月22日，距离端午节只有两天时间了。往年的这个时候，白泽湖乡的村民都在进行龙舟赛之前最后的准备。今年各个村子都很平静，为了配合疫情防控，龙舟赛取消。“停赛一年，是为了明年和以后每一年我们能更好地比赛。”王茂桂告诉记者，今年他只做了一艘龙舟，但只要有龙舟做他就很开心。“4月份的时候，大家还不知道龙舟赛取消的消息，隔壁祖家村的龙舟队请我去做了艘龙舟。”王茂桂说，龙舟是5月初开始做的，到6月上旬正式完工，一艘长25米左右，木工、雕工精细的龙舟，他和两个

帮手花一个多月的时间才完工。接到龙舟的那一天，村民们还兴高采烈地去试了水。就算不能举办龙舟赛，这传统的划龙舟活动依然是当地人的情结。

年少时开始学习制船手艺

16岁那年，王茂桂开始跟着父亲学习划船和造船。因为从小耳濡目染，他对船有一种特别的情愫，从最开始的刨木、锯木、丈量等基础工作学起，年纪轻轻的他很快摸索出门道。在他20多岁的时候，就已经成为了当地小有名气的船匠，主要是做渔船，也开始协助家里的长辈制作龙舟。“手艺我学得早，可做龙舟和做普通的船不一样，想做出一艘能在水中飞驰的龙舟，除了手艺，还得有多年的经验和感情。”

一条传统的手工杉木龙舟一般在25米以上，制作工序共达10多项，全过程约需30天左右。龙骨是最基础也是最重要的部分，为使龙骨弯曲，让龙舟两头高高翘起，“龙骨”要被千斤顶固定多日，才能达到所需的弧度。王茂桂说真正独当一面开始做龙舟是从上个世纪90年代开始的。

人到中年成为公认的“船王”

1995年，王茂桂参加了安庆市一场规模较大的龙舟赛，之后他开始一心研究如何打造传统龙舟。通过观察、做模型，王茂桂一点点尝试，凭着自己的聪明才智，将农用渔船改造成了赛用龙舟，一试水，竟然跑得又快又稳，受到村民们的推崇。第二年的龙舟赛上，王茂桂做的龙舟拿到第一名的好成绩，找他做船的人就更多了。因为能掌舵，会划船又会做船，王茂桂被当地人称之为“船王”。最忙的时候一年做了11艘龙舟，几乎每一天都在和木头打交道。

想做一艘自己满意的龙舟

2017年，在白泽湖乡举办的安庆市龙舟赛上，王茂桂制作的龙舟包揽了前三名的好成绩。2018年的龙舟赛上，第二、三名的船也出自王茂桂之手。但是，之后请他做龙船的人开始慢慢变少了。“现在很多龙舟队都买塑钢船，制作周期短，划起来速度也挺快。”王茂桂说。

与很多做龙舟的手艺人一样，王茂桂说，年轻时他总盼着自己做出来的龙舟能拿到冠军，而现在他只想慢慢地做出一艘自己满意的龙舟。

以“粽”为媒 结下良缘

□ 记者 徐志远

“端午节，家人还是喜欢吃我包的粽子。”家住宜秀区润城尚郡8号楼的童改英说，今年端午节家人都放假，早就准备好自己包的粽子带回老家和家人一起分享。

今年42岁的童改英，说起18年前的趣事，总是眉飞色舞。“18年前的一个端午节，我在舅妈的朋友家玩，那天不仅学会了包粽子，还认识了现在的丈夫。”童改英说，过了两年，他们就结婚了，婚后有两个小孩。

眼下，市场里各品牌的粽子早已纷纷亮相，粽子的种类更是花样繁多。尽管如此，童改英还是喜欢自己动手包粽子，她告诉记者，她主要用芦苇叶包裹粽子，芦苇叶可以去河边摘，也可以去市场买。

“如今离开老家已十几年了，每年端午节都会包粽子，除了和家人分享外，有时候会多包一点，赠送身边的亲朋好友，也让他们尝尝鲜。”童改英说，包粽子已经成了她每年端午节前的必做功课。

自制的绿豆糕 又甜又香

□ 记者 徐志远

“端午节到了，我就想给家人做一份绿豆糕，既能增添下家里的节日气氛，还能消暑，清热解毒。”家住迎江区恒大绿洲小区的金媛媛告诉记者。

“我很喜欢吃绿豆糕，但自己动手做还是第一次！”金女士告诉记者，今年端午节想亲手制作绿豆糕给家人尝尝鲜。“平时在医院上班，休息时间比较少，一旦有时间我都会研究美食。”

她告诉记者，一开始做绿豆糕并无头绪，不知道从哪里下手，后来她就跟着抖音学习，在老师的指导下开始有模有样地做出了漂亮的绿豆糕。家人品尝后都赞不绝口，口感顺滑细腻，好吃不腻口。

“制作绿豆糕的步骤并不复杂。金黄色的绿豆粉倒进模具，加入红豆沙，再盖上一层绿豆粉，用木棍压紧后从模具上敲打下来，一块块花纹各异的绿豆糕便成型了。已经成型的绿豆糕不能立刻食用，还需要将它推进蒸箱高温蒸煮20分钟，再刷上一层香油，此时色香味俱全的手工绿豆糕才算是真正制作完成。”金女士说，她刚学做绿豆糕，可能看相不好，但以后会更加精致的，自己制作的绿豆糕还是端午节送礼佳品。



端午节前夕，迎江区一小开展了一场“浓浓端午意 香囊寄真情”的劳动实践活动，小学生们摘艾草填中药，一个个色彩斑斓的香囊跃入眼帘，学生们在做手工的同时也学习了端午节的传统文化和民俗文化。

记者 黄有安
通讯员 余燕 摄

清香粽叶 包裹着浓浓祝福

□ 记者 唐飞

每年农历4月至端午节前后，包粽子便成了刘文彩生活的主题。而新鲜的粽叶，是必不可少的制作材料，为此，刘文彩每天都会上山采集粽叶，多年的经验，让她早已轻车熟路。

刘文彩家住太湖县百里镇吴畈村，6月22日下午，她趁着雨水“小憩”的间歇，背上竹篓，带着工具，来到家附近的山上采集粽叶。

“早晨露水多，一般我都是下午去采。”刘文彩一边说着，一边径直走向北边的一座小山头。对她来说，周边的山上，哪里粽叶密集，哪

里粽叶新鲜，心里早已有数。

可采集粽叶却是个辛苦活儿。刘文彩采集的粽叶又叫箬叶，是箬竹的叶片，而箬竹不仅生长密集，还能长到两米多高，身材单薄瘦小的刘文彩钻入箬竹林中，便感到头顶遮天蔽日，行动也不那么自由。

寻找嫩叶、分开五指，轻轻摘下……整套动作显得很很麻利。虽然戴着手套，穿了长袖，穿梭在箬竹中的刘文彩仍然小心翼翼，“这些叶子的边缘‘锋利’的很，一不小心就会被它们划伤。”

半小时后，刘文彩的竹篓内就装满了足足四、五斤的粽叶。

在采集完粽叶这个前期步骤后，回到家的刘文彩便开始清洗粽叶，然后放入锅中煮沸。

一个好的粽子，除了新鲜的粽叶，馅料也十分重要。在刘文彩的精心准备下，她的馅料五花八门，除了糯米外，还有腊肉、香菇、红豆、芝麻等，而不同的馅料不仅提供了不同的美味，也代表着不同的寓意。

刘文彩像这样包粽子已经持续了十几年，在她看来，虽然制作粽子的过程繁杂而又辛苦，但能把淡淡清香包裹着浓浓祝福的粽子带给身边的家人和朋友，是她在这个传统节日的心愿。