

端午安康



## 大山里的端午

□李硕

布谷鸟还没叫透黎明，艾草的气息就顺着木窗缝钻进了屋子。推开房门，露水顺着门楣上斜插的艾枝滴落，远处梯田蒙着薄雾，传来断断续续的捣衣声——我们村子的端午，就这样踩着节气的鼓点，轻轻叩响了家家户户的门扉。

天不亮，祖母就挎着竹篓往后山去。新采的艾草带着白霜似的绒毛，掐断时会渗出翠绿的汁液。她把艾草捆成束，用麻绳仔细扎紧，念叨着“插得高低要齐整”，将它们斜斜别在门框两侧。剩下的艾草洗净塞进陶瓮，添几瓢山泉水，架在柴火灶上慢慢熬煮。等水色变成深褐，就用这艾草水擦拭桌椅，洒在门槛，说是可以把蚊虫都赶得远远的。

灶台边，母亲正往粽叶里填糯米。我们村用的是野槲叶，宽大厚实，带着独特的草木清香。糯米提前用山泉水浸泡，拌上切成丁的腊肉、腌好的野山椒，裹粽叶时得用巧劲，既要包得紧实，又不能压破米粒。蒸笼架在柴火灶上，火苗舔着锅底，咕嘟声里，腊肉的油香、糯米的清甜，混着槲叶的气息，把整个厨房熏得暖烘烘的。

村前的大河是端午最热闹的地方。祠堂抬出的龙舟刷着朱红漆，船舷画着张牙舞爪的蛟龙。男人们赤着膀子给龙舟上桐油，木屑混着油味在空气里飘散。

水面泛起细密的涟漪，龙舟静静停泊在岸边，深褐色的船身被打磨得发亮，雕刻的龙头高昂，透着一股与生俱来的威严与力量。它看似安静，却承载着千百年来不灭的传统，那魂魄藏在每一次奋力的划桨中，在每一声激昂的鼓点里，在每一双炽热的眼眸深处。

晨光微露，龙舟上的人们开始集结。没有多余的言语，一个眼神，一个手势，便能心领神会。老者熟练地调整鼓架，年轻人合力抬起船桨，孩童们也在一旁帮忙递着琐碎物件。不同年龄、不同身份的人，因龙舟相聚，仿佛被一股无形的力量牵引，自发地组成一个紧密的整体。这种默契无需刻意培养，是刻在血脉里的传承，是这片土地特有的凝聚力。

当龙舟缓缓入水，一切准备就绪。鼓手率先发力，鼓点急促而有力，一下下撞击着众人的心。划手们闻声而动，手中的船

桨齐刷刷没入水中，又破水而出。水花四溅，打湿了衣衫，却无人在意。他们专注的神情，紧绷的肌肉，无一不彰显着全力以赴的决心。那不是简单的划船动作，而是一场力量与信念的迸发，是乡土儿女骨子里不服输、敢争先的劲儿在燃烧。

比赛途中，局势瞬息万变。对手的龙舟突然加速，超越在前；自己的队伍节奏被打乱，渐渐落后。但无论顺境逆境，龙舟上的人始终保持着高昂的斗志。落后时，没有抱怨，没有气馁，鼓手加快鼓点，传递着坚持的信号；划手们咬紧牙关，重新调整呼吸，加大力度，奋起直追。领先时，也不骄不躁，眼神坚定，配合愈发默契，只想向着终点全力冲刺。

两岸挤满踮脚的乡亲，孩童骑在父亲肩头，手里攥着刚买的雄黄香囊，看见自家村子的龙舟领先，便扯着嗓子喊加油，声音撞在山谷间，荡出好几重回音。

晌午时分，村子里飘满菖蒲酒的醇香。父亲采来溪边的菖蒲，洗净晾干后切碎，和着自酿的米酒、冰糖一同封进陶罐。开坛时酒香混着药草味，琥珀色的酒浆倒进粗陶碗，抿一口，先是米酒的醇厚，接着是菖蒲特有的微苦，最后回甘在舌尖蔓延。老人们围坐在祠堂前，碰一碰碗沿，道一声“安康”，皱纹里都盛着笑意。

午后，孩子们的“斗草”游戏在后山展开。大家蹲在草丛间，专挑茎秆粗壮的三叶草、狗尾草。两根草茎交叉相勾，谁的先断就算输。输家要表演节目，有人学布谷鸟叫，逗得围观的大人直抹眼泪。母亲这时会端来灰水粑，用去年灶膛的草木灰滤水和面，蒸出的粑带着淡淡的烟熏味，蘸着白糖咬一口，外皮微韧，内里软糯，还能吃出柴火的香气。

天擦黑，村子里升起袅袅炊烟。大人们把吃剩的粽子投进河里，说是给河神尝鲜。篝火燃起来时，火苗把大家的脸映得通红。烤架上的腊肉滋滋冒油，孩子们举着艾草扎的火把在空地上奔跑，火星溅落在石板缝里，像撒了一地星星。不知谁起了头，山歌声顺着晚风飘起来，一句接一句，把整个端午的热闹，都唱进了大山的夜色里。

(本文作者为中国诗歌学会会员、中国散文学会会员，现任安庆市网络作协副主席)



## 粽叶香里的守望

□川川

粽叶在沸水里舒展时，总让我想起那年端午。蒸汽模糊了厨房的窗，氤氲中浮动的，是母亲最后一次踏进故乡时沾满晨露的背影。

晨光还未完全漫过山脊，我便带着母亲踏上归乡路。她握着车窗扶手，望着沿途熟悉又陌生的风景，絮叨着街口老槐树该抽新芽了，巷尾阿婆的糖糕摊是否还在。我笑着应和，却不知这趟旅程，竟成了命运的倒计时。

到家后，长辈们欲言又止的眼神隐隐藏着担忧和忐忑，病历单上冰冷的字迹，如重锤击碎了久别的欢欣——母亲三个月前被诊断出癌症晚期。

兄弟姐妹围坐在老宅斑驳的八仙桌前，往日因琐事积攒的嫌隙，在母亲的病情面前悄然瓦解。院子里的麻柳树下，竹匾里的糯米泛着珍珠般的光泽，粽叶在清水里泡得发亮。舅舅佝偻着背，默默将竹匾搬到母亲跟前，姨妈们默契地围拢过来，没有人开口，却不由自主地合拍——包粽子喽，熟悉的味道，那是儿时手足情深的记忆。

母亲的手轻轻抚过湿润的粽叶，舅舅立刻递来浸透的糯米，动作自然得仿佛回到了儿时分食红薯的光景。二姨挑出最饱满的红糖块，笑着塞进母亲的掌心：“大姐小时最爱吃甜粽。”指尖相触的瞬间，皱纹里溢出了几十年的牵挂。他们包粽子的手法相同，粽子却形态各异：舅舅包的棱角分明，像极了年轻时扛重物的臂膀；姨妈们裹的圆润精巧，带着持家半生的细腻。母亲努力挺直脊背，想要跟上他们的节奏，却总是慢半拍，可没有人催促，只是默默把她略微松散的粽子拆开，不着痕迹地重新塑形，再塞回竹篮。

竹篮里的粽子渐渐堆成小山，粽叶的清香与红糖的甜腻缠绕在一起。我看见舅舅偷偷别过脸去抹眼睛，三姨假装整理围

裙，把泛红的眼眶藏进褶皱里。母亲静静看着他们忙碌的身影，浑浊的眼睛里盛满了时光。曾经为了柴米油盐红过脸的争吵，为了家庭琐事有过的嫌隙，都在这片粽叶的香气里，化作了无声的守护。

火苗舔舐着锅底，映得众人脸上泛起暖融融的光。不一会儿，蒜蓉苋菜的清香、油烫卤鸭的醇厚、盐蛋的咸香，还有红糖粽子出锅时蒸腾的甜香，交织成一场丰盛的家宴。母亲浅尝着这些熟悉的家乡味道，脸上露出久违的笑容，那一刻，仿佛病痛从未降临。

离别的清晨，薄雾还笼罩着街道。菜市场里飘着艾草特有的辛香，母亲戴着那顶洗得发白的遮阳帽，在摊位间缓慢穿行。她的手指抚摸过每一束艾草，轻轻揉捏叶片，又凑近鼻尖深嗅，挑出叶片最肥厚、香气最浓郁的几捆。遇到带着露水的新鲜菖蒲，她也仔细比对，枯黄的叶尖都要一一剔除。“艾草泡脚最好，菖蒲挂门上能驱邪。”她喃喃自语，把精心挑选的艾草菖蒲抱在怀里，仿佛抱着能驱散病魔的希望。

然而，命运并未如我所愿。母亲终究没能等到来年，她走得那样匆忙，带走了我来年端午再和她回故乡的所有期许。如今，每当端午临近，空气中飘来粽叶的清香，我总会想起那趟回乡之旅，想起麻柳树下母亲与舅舅、姨妈们包粽子的身影，想起她认真挑选艾草菖蒲的模样，想起家宴上的欢声笑语。

窗外，新采的粽叶在锅中翻滚，香气四溢。恍惚间，我仿佛又看见母亲在菜市场里，仔细挑选着艾草菖蒲，她的背影渐渐与记忆中的端午重叠。泪水模糊了视线，原来，有些离别，早在不经意间就已注定；而有些记忆，无论时光如何流转，都永远定格在了那个充满粽叶香与艾草味的端午。

(本文作者为高校教师，中国高校影视学会会员)

## 草木端午

□王同举

在乡下，许多端午习俗与草木密不可分，比如包粽子、插艾草、佩香囊等，用料皆取材于寻常乡间草木。每逢端午，整个村子都弥漫着迷人的草木香。

老家村后的河堤边有一片芦苇荡。入夏，芦苇长成了一米多高，散发出一种独特的香气，总是诱惑着我们奔向它，这片芦苇荡成了我们的天然游乐场。放学后，我们把牛儿赶到河岸边，撒了牛绳，钻进芦苇丛中，捉迷藏、掏鸟蛋，或摘下一片芦叶，卷成芦笛呜呜吹响。

芦叶宽大，叶面柔滑，色泽油绿清亮，耐蒸煮，适合包粽子。每逢端午前夕，父亲都会去河边砍芦苇。父亲把砍下来的芦苇拖回家，摘下芦叶，适当修剪、整形，稍稍焯水，然后用清水漂洗，浸泡在脸盆里。我经常凑近去闻，那股淡淡的芦叶香，让我迷恋。母亲说要等到端午裹上糯米蒸煮后，那才是真香。母亲的话总让我对端午无比期待。

池塘边生长着一种水草，老人叫它蒲草。初春水凉，大多数水草还是倦怠的枯黄模样，蒲草的嫩茎就已经拱出泥土，从水底悄悄萌发。待到夏日，一片片狭长形的蒲叶探出水面，向上延展，拥簇在一汪碧水之上，随风摇曳，风姿绰约。

看似毫不起眼的蒲草，到了端午能派上大用场。“蒲草韧如丝”，晒干后的蒲草，细长、柔韧、耐拉伸，而且带有一种植物的清香。乡下人习惯用干蒲草绑粽子。每次陪母亲割蒲草，我都会自告奋勇地跳下池塘，累了，就把身子埋入蒲草丛中，鼻腔里充斥

着蒲草的清香，整个炎炎夏日便被挡在外面。最好玩的是采蒲棒。蒲棒是蒲草的花穗，呈棒槌形，红褐色，远看像一根根红蜡烛在水波之上燃烧，因而也被称作“水蜡烛”。成熟后的蒲棒变得蓬松、柔软，握在手心里麻酥酥的，那种感觉非常奇妙。

“端午时节草萋萋，野艾茸茸淡作衣。”在乡下，坡地、池塘边，艾蒿的身影随处可见。艾蒿有一股浓郁的药味，平日里并不招人待见。小时候，放牛、割猪草，路过一丛艾蒿，衣裤上总能沾染到艾蒿的气味，经久不散。当然，艾蒿并没有因为人们的冷落而自暴自弃，它依然忘我地在阳光雨露下茁壮成长。

“清明插柳，端午插艾。”端午节是艾蒿飘香的日子，埋没在杂草丛中的艾蒿立马有了身价。那些在孤寂中坚守的日日夜夜有了丰厚的回报，人们纷纷念起了它的好，它的药味也变成沁人心肺的香。端午这天，父亲会去野外采一束带露水的艾蒿，挂在门框上，据说能辟邪。离开泥土后的艾蒿，似乎亲近了许多，倒也清香宜人。

干枯后的艾蒿，父亲也不舍得扔掉，把它拧编成“火绳”。到了晚上，点燃一束艾蒿，缕缕青烟袅袅盘旋，拿着它绕着墙角走一圈，那些扰人清梦的蚊虫纷纷四下逃散，我就在淡淡的艾香中恬然入睡。

端午节，留给我的记忆就是与草木同在，似乎这些草木是为端午而生的。端午草木香，清香源于自然，存于心底，是永远不变的故土味道。