

当艾草的清香漫过千门万户，粽叶的翠绿裹住糯米的软糯，大江南北便在一个节气里，奏响了端午的和弦。无论是

北方的蜜枣粽，还是南方的咸蛋黄肉粽，粽叶包裹的皆是对生活的热望；无论“逆水行舟30公里”“一叶孤舟破浪”的麻阳龙舟，还是“一鼓转三弯”“惊险漂移”的

佛山叠滘龙舟。粽香与潮声交织，跨越山海，将千万里的“情”拧成一股绳——那是对家国安康的共盼，是对岁月绵长的同歌。



“五月五，是端阳；门插艾，香满堂；吃粽子，蘸白糖。”这句民俗谚语，以简练韵律勾勒出端午的烟火气息与诗意盎然的景象。

谚语中的端午

□ 张宏宇

民谚有云：“清明插柳，端午插艾。”艾草与菖蒲，无疑是端午最鲜明的标志。古时五月，被视为“毒月”，湿热交织，蛇虫横行。先民们以草木为药，艾草悬于门楣之上，菖蒲浸于酒液之中，借其辛辣浓烈之气，驱邪避秽，护佑家宅安宁。人们更以艾叶煮水沐浴，孩童额间点雄黄，耳后涂朱砂，以古老智慧与自然和谐共生，这不仅是祛病防疫的朴素实践，更是对天地万物满怀敬畏之心的体现。

谚语中的端午，是自然与人文的巧妙交织，是生存智慧与精神信仰的双重烙印。“饮了雄黄酒，百病都远走。”雄黄性烈，古人以酒调和，涂抹于孩童耳后，洒遍墙角院落，只为驱散蛇蝎毒虫，守护家宅平安。这一习俗在《白蛇传》中化作凄美传说，白素贞饮雄黄现原形，许仙的惊恐背后，是人妖殊途的宿命无奈，亦是凡人对抗未知世界的执着信念。雄黄的辛辣与传说的凄婉，让端午的酒香中多了几分人间烟火的韵味与深情。

“粽子香，香厨房。”粽叶包裹的不仅是糯米的香甜，更是端午节的传统记忆。楚人投米团入江，本为保全屈原身躯，却让粽子成为穿越时空的信物与纪念。北方农家，母亲蒸一锅白糯米，撒上白糖，清贫岁月中最甜蜜的仪式，便是这简单却温馨的粽香。粽子的演变亦是文化的交融与碰撞，东汉的碱水粽、唐代的九子粽、宋代的蜜饯粽，直至今日的蛋黄肉粽，每一味馅料都是地域风土的独特注脚与诠释。

“赛龙舟，迎吉祥。”龙舟竞渡的鼓声，从楚地江河响彻四海。最初，它是吴越先民祭祀水神的狂欢盛宴；屈原沉江后，舟楫化作打捞忠魂的坚定执念。“龙舟竞渡，活力端午。”舟身绘龙鳞，桨下生雷霆，竞



端午临近，青翠的粽叶开始在菜贩的担头轻轻摇晃，像是提前撞响了节日的铃铛。我总爱在这样的时节，循着记忆里的法子，包几只咸鸭蛋粽子。

粽叶青时忆咸香

□ 高峰

母亲包粽子极有章法。她说，粽叶要选宽大完整的，不能有虫眼，也不能太老。老叶子包出来的粽子，煮熟后总带着股子苦涩。糯米需提前两日浸泡。清水里沉浮的米粒，渐渐吸饱了水分，变得圆润透亮，我总忍不住捞一把在掌心搓捻。

咸鸭蛋才是这粽子的魂魄。好的咸鸭蛋，蛋白如玉，蛋黄须得红亮亮的汪着油。敲开蛋壳时，那油星子便迫不及待地沁出来。母亲教我用手尖轻轻戳开蛋黄，让油脂慢慢渗入周围的糯米里。这动作要轻巧，重了便散了形，轻了又化不开油香。

包粽子那日，厨房里总是氤氲着水汽。煮过的粽叶在铝

盆里舒展，像一尾尾刚出水的青鱼。我学着母亲的手法，将两片叶子错叠，窝成小小的漏斗。抓一把糯米垫底，居中埋进半只咸鸭蛋，再覆上糯米。最难的是捆扎——左手要始终拢住粽形，右手捏着棉线上下翻飞。母亲捆的粽子棱是棱角是角，我包的却总有些圆钝，像裹着棉袄的胖娃娃。

灶上的大铁锅早咕嘟起来了。粽子们挨挨挤挤沉入水中，渐渐被沸腾的水花淹没。柴火要烧得匀，火急了外熟里生，火慢了米粒发僵。待得满屋粽香关不住时，便是起锅的时候。煮透的粽子沉甸甸的，解开棉线，青叶早已变成深碧。剥开时得小心，稍不留神

就会带下黏着的一层米衣。糯米此时已染上颜色，那是咸蛋黄慢慢浸润的痕迹。用竹筷轻轻划开，便见那红艳艳的蛋黄嵌在中央，像雪地里绽开的腊梅。

第一口总要尝那浸了油的米粒。咸香里带着粽叶的清气，糯而不烂，弹牙得很。待吃到蛋黄处，沙沙的质感混着油脂，在舌尖化开一片丰腴。母亲总说咸鸭蛋粽子要配新蒜，辛辣冲淡了油腻，反倒勾出更深长的回味。

如今我依然在端午包粽子。有些味道，原不是为了果腹，倒像是往岁月长河里投下的浮标。顺着咸香往回摸索，总能打捞起几颗发亮的记忆。

万水千山粽是情 一帆千里共潮声



端午的香囊

□ 袁传宝

那些朱砂 艾叶 雄黄
那些白芷 菖草 川芎
那些排草 苍术 甘松
那些香附 辛夷 牛黄
那些香料 那些中草药
采撷 磨研 提炼 缝制
急不可耐地挤进香囊
拥挤拥挤 喳喳嚷嚷
打扮端午节日的盛装

把端午想象成一位少女
内有香囊 外以绢布
青春如五月 清香四溢
五色丝线 弦扣成索
点缀为摇曳的流苏

端午的香囊
结成一串串 形态万状
花草虫鸟
香囊上绣织
香气袅袅 叽叽喳喳
节日有声有色
有了绿色 有了诗意

如今端午又至，我学着母亲的样子腌蛋。当盐粒在掌心簌簌落下时，恍惚中，似乎又看见了老宅灶房里，母亲弯腰压石的身影。原来最深沉的爱，都藏在时光腌渍的褶皱里，像那些泛着油光的蛋黄，看似平常，却能在某个寻常的午后，忽然就漫出滚烫的思念。

腌鸭蛋

□ 杨锐

晨光爬上老宅的木格窗棂时，灶房里已浮动开了草木清苦的气息。母亲掀开了整年的青灰陶瓮，油纸剥落的簌簌声里，咸香混着艾草香便顺着砖缝爬上房梁。

这瓮里沉睡的，是去年端午时腌下的鸭蛋，此刻正裹着晶亮的盐霜，像被月光吻过的星子。

母亲腌蛋的手艺是外婆传下的。她总在立夏后便亲自去河边挑蛋，芦苇荡里的鸭子吃活食，下的蛋壳泛着青瓷光，握在掌心沉甸甸的。我常蹲在竹篮边看她逐个检视，但见她将蛋对着日头照，蛋清里浮动的蛋黄便透出琥珀色：“要挑这样的，蛋黄才起沙流油。”说话时，她鬓角的白发被风撩起，在晨光里闪着细碎的银。

腌蛋那日，灶房便成了母亲的领地。粗盐在铁锅里炒得噼啪作响，花椒与八角在热浪中舒展筋骨。母亲将滚烫的盐粒细细裹住每个蛋，动作轻柔得像在抚摸初生的婴孩。我总想帮忙，却被她笑着推开：“盐粒子烫，莫要脏了你的花衣裳。”待百来个蛋在陶瓮里码齐，她便浇上陈年黄酒，撒一把晒干的菖蒲，最后压上那块磨得发亮的青石。这石头是外婆留下的，据说能镇得住岁月，锁得住香气。

端午正日，天未亮透，母亲已在灶间忙活。新麦磨的粉蒸

出暄软的白面馍，艾草煮的鸡蛋染着翡翠纹，而最令人期待的，是那锅用腌蛋黄熬的粥。金黄的油花在粥面浮着，舀一勺送进嘴里，沙沙的蛋黄裹着米香，直暖到人心窝里。母亲总说：“吃了这碗粥，一夏都安生。”

最难忘是分蛋的时刻。母亲将咸蛋裹进红纸，用五色丝线扎成菱角状。堂兄弟们围成一圈，她便变戏法似的从围裙兜里掏出彩蛋，这个额头点朱砂，那个辫梢系彩绳。我的那份总用最鲜亮的红纸包着，蛋壳上还留着母亲用蓖麻油写的“安”字。她教我们把蛋挂在蚊帐钩上，说这样夜里的邪祟不敢来，却不知道那些蛋最终都进了我们贪吃的嘴。

有一年，我发高烧说胡话，朦胧间见她坐在床边，用银匙挖着温热的鹅蛋黄，一勺勺喂我：“吃了补元气，明儿就好了。”月光从雕花窗棂漏进来，在她发间织成银线，那勺蛋黄比蜜还甜。

如今站在异乡的超市货架前，玻璃罐里的咸蛋整齐得像士兵，却再寻不见母亲瓮中那种带着温度的咸香。前日整理旧物，翻出她手写的腌蛋方子，纸页已泛黄，墨迹洒开处仿佛还能闻见艾草香。忽然懂得，那些被盐霜包裹的何止是鸭蛋？那分明是一个母亲用三十年光阴腌制的牵挂。



雨水过后，粽叶的清香还在，孩童的笑声和龙舟的鼓声也犹在，而关于端午的诗意与豪情，还会一代代地流传下去。

龙须水

□ 邱宝瑜

五月的岭南，风总是比雨先到来，它从南海深处卷起，裹挟着水汽，在小镇里打着转儿。一嗅到这湿润的气息，人们便知道，龙舟水要来了。

龙舟水不是温柔的细雨。它来得蛮横，像跟谁赌着气似的。早晨天还蓝得透亮，气温也高，转眼西边的云就堆成了铅灰色，闷雷在云层里滚上几滚，雨点子便砸了下来。雨有时还算矜持，啪嗒啪嗒落几滴，但更多时候雨势极大，哗啦啦倾泻下来，且往往一下就是好几日，难怪古人会写下“孩童不晓龙舟雨，笑指仙庭倒浴盆”这样俏皮的诗句。

我第一次听说“龙舟水”，是在幼年时的端午。奶奶蹲在灶房包粽子，我坐在小板凳上帮她择粽叶。灶里的火苗舔着铁锅底，锅里煮着的粽叶把水汽都染成了青绿色，一缕缕往上蹿，攀上土墙，又缓缓滑落。忽然一阵急雨砸在瓦片上，惊得灶膛里的火“噗”地一颤。奶奶撩起围裙擦手，望着门外细密的雨帘说：“龙王爷送水来了。”见我瞪圆了眼，她笑着用沾着糯米粒的手指戳我额头：“天上有龙王，在端午这天布施恩泽，用龙须化作雨水，我们叫它‘龙须水’，被它淋过的农作物长得快，果子特

别甜……”

后来我总望着天，看是否真有龙王在云里翻腾，洒下神奇的甘霖。然而，龙王没看到，倒是看到雨后的杨梅红得发紫，荔枝壳上的刺也软了几分，青涩的芒果在畅饮几日龙舟水后，仿佛被施了魔法，变得又大又甜，散发着别样的果香。田里的艾草，也在龙舟水的滋润下青葱滴翠，芳香馥郁，插在各家各户的门槛上，雨水顺着草茎往下滴，在门槛上洒出深色的圆点，既好看又好闻。

龙舟水来了，小孩最是欢喜，都赤着脚，在积水的街巷中奔跑，溅起的水花打湿了裤管，也浑不在意。大人虽有呵斥，但也任由他们去了。奶奶甚至会在水里泡上艾草或石榴叶，为我们洗脸擦身子，说洗过龙舟水的娃不长痱子。我虽然不知其中缘由，但每次洗完龙舟水后，都觉得神清气爽。

龙舟水，下了一年又一年，它冲刷着岭南的土地，也浸润着这里的人情。奶奶走后，我再没听过“龙王爷送水”的故事，但每当我看见雨水在艾草叶上凝成水珠，还是会下意识伸出手去接——凉丝丝的，像小时候奶奶用这水给我擦脸时，从指缝落下来的那一滴。

