



端午

孔令周

端午 山坡上
夏的气息像浪头打得我发闷
有些杨梅已经红了
招引
一些人挂在树梢
成另一种杨梅
天气真的闷热
艾草、芦蒿抢占地盘
一种潮湿的腐败
就如天空的云层
压下来
压下来
压成漫山遍野

粽子飘香

陈桂芬

端午节即将到来,又是粽子飘香的时候。
在儿时的记忆中,我对粽子的印象是挺深刻的。那时,虽然物资匮乏,粮食紧张,但端午节的粽子一定要包的。那时的粽子不像现在里面有馅,而是纯糯米包的,即白粽。
母亲对粽子情有独钟,每年包粽子,母亲要在早一天就把糯米淘洗,用清水浸泡;干粽箬同样清洗干净,也放在水里浸泡着。
第二天开始包粽子,我最喜欢在一旁凑热闹,大人包粽子简直就是一种民间艺术。我跟着大人学包粽子,尝试了多次,才成功。先将两片粽叶叠在一起,折卷出一个尖角来,放进雪白的糯米,然后将粽箬从后向上一折,再用手指掐在中间固定好,最后捆上线绳,一个粽子就包好了。这样的粽子煮熟后也不变形,粽叶也不会稀软粘黏。
来帮忙的邻居阿婆包粽子得心应手,手艺精,速度又快,还会包出各种各样的粽子,一会儿盆里就摆满了大大小小翠色欲滴的粽子。有的外表光滑、整齐,宛如蝴蝶结,还有双脚粽,宛如圆规,很是漂亮。按家乡的风俗,每逢端午节,女婿总要包上一对或两对粽头(大粽子)孝敬岳父岳母。这样的粽子当然要体面大方,比普通的粽子要大几倍,否则惹人笑话。包粽头,至少需要两人合作,整套动作一气呵成,绝无半点拖泥带水的感觉。邻居除了阿婆,其他人不会包粽头,端午前那段时间,是她最忙的日子。
粽子包好下锅蒸煮的时候,满屋飘溢着清香的粽叶味道,在屋外好远的地方也都能闻到。当粽子煮熟后,剥开粽叶,吃着白莹如玉的粽子,让人感觉到温馨和惬意。
随着时代变迁,如今的粽子内涵丰富,品种繁多,有红枣、豌豆、蚕豆、鲜肉、豆沙等多种馅料,已经成为我国民间端午节重要食品。
端午节吃粽子是传统习俗,现在我们吃粽子,实际上吃的是一种回忆,更是每逢佳节倍思亲的那一缕乡愁。在这粽子飘香的时节,我梦见农村老家,梦见母亲,梦中的我正香甜地吃着老家的粽子。

想念“白粽”

高振干

晚上打开手机,点击微博浏览,看见一湖心缘转发了一条微博并评论道:我最爱这样的白粽,沾白糖,可惜这些年的端午节,不管吃了几家的粽子,都没有吃到理想的白粽。
是啊,现在都没有了白粽。我评论。小时候两毛钱一个的白粽,太让我怀念了。一湖心缘回复:都忘记了有白粽,还是白粽蘸点白糖或红糖的最好吃,现在这些有馅的太腻。我回复。
这条微博是湖南卫视某知名主持人发的:要说粽子,我喜欢爸爸做的碱水粽,小小一颗,粘一点点白糖,清香甘甜。好多年没吃着了,你呢?毕竟是有几千万粉丝的微博大V,随便发点什么东西都会引起轩然大波,并被大规模的转发、评论和点赞。
但就这条微博内容来说,这其中有多少人是有真正的感同身受的呢?这倒使

我忽然想起,已经好多年没有吃到白粽了,更想起以往母亲包粽子的情景。
所谓的白粽,就是粽子里面什么馅也没有。大概以前各户家里物资贫乏,一般是除了小部分粽子里面放上蜜枣、蚕豆、蛋黄、栗子、豆沙等,粽子的馅五花八门太丰富了,有点喧宾夺主,感觉口味越来越重,也太油腻了,还不如白粽清清爽爽。
以前,每年的端午节前夕,母亲都有包粽子的。母亲早早地就精选上好的晚稻稻秆,放火烧成灰,然后浸泡在打来的井水,再用这个过滤掉稻秆灰的水,灰汤,浸泡雪白、饱满、圆润的糯米,煮熟的粽子一锅,里外都金黄金黄的,从来不用碱水,纯绿色的制作过程。
母亲用清冽的井水浸洗好从街上买来的粽箬,去邻居家要了蒲葵扇一样的棕榈树叶,将棕榈树叶倒挂在楼板下横

梁上,撕开叶子就可以做包粽子的绳子了。不像现在系粽子的绳子,纱线、涤纶、塑料等等,什么材料的都有,听说塑料绳子在高温的久煮之下是有毒的。
母亲都是独自一个人包粽子的,起码要花上半天工夫。母亲的手是很灵巧的,包的粽子不但结实,而且都有棱有角。不结实的话,在沸水的翻滚之下,粽子不但会脱逃,棱角也不分明。每五个粽子为一束,两束接连为一担。送给外婆的,大大的粽头,母亲一般都请特别内行的人包的。
包好的粽子,沉甸甸地挂在棕榈叶子下,热闹地挤着撞着。一扇挂满了,换上另外一扇棕榈叶子。晚饭后,收拾停当,母亲都会搬出早已收藏好的柴火,在锅上搁置锅口大小的竹圆笼,好让锅里能放下更多的粽子。每煮一锅都得花上好长好长的时间,粽子煮得越烂,糯米的韧性越强,吃起来越爽口。半生不熟,米粒硬硬的,那就

有些难吃了。煮粽子的火候很重要,也很有讲究的。
煮粽子,母亲往往要忙到深夜,或者天大亮,反正我是早早地睡了不知道。不过第二天端午节大清早,我们兄弟姐妹起来,母亲就在招呼我们吃那些散发着粽箬清香的温暖粽子。随后,那些结成团伙的一担一担粽子,就被高高地晾挂在楼板横梁下,肚子饿了想吃的话,还要拿凳子垫脚去摘。
一般都先吃有馅的粽子,有馅的容易由里到外地腐败。剩下的白粽,吃上一个多星期是没什么问题的。为了讲究享受,吃白粽的时候,都会倒出一些白糖或者红糖,用筷子插上脱光了粽箬的粽子,用粽子一角慢慢地蘸上那么点糖,还真是一种说不出的美味享受。那是现在多馅的粽子无法媲美的。
随着母亲年事渐高,记不清有多少年,母亲没包粽子了,自然就再也吃不到那白粽了,估计就是市面上买也买不到了。
原来高老师也喜欢啊,我也喜欢这样。一湖心缘说。
是啊,还真叫人无比怀念白粽!我在微博上回复。

忆儿时 重五节

郑育友

一进家门,就看见老伴坐在竹椅上,为小孙女编织五彩卵袋。一看,我就知道今年的重五节快到了!
古诗《端午节》吟道:粽子香,香厨房。艾叶香,香满房。荷包香,香衣裳。菖蒲插在门框上,出门一望稻花香,这儿那儿都端阳。
据此古诗说,乡村重五节的风俗习惯可多着哩!其中,房前屋后洒雄黄酒、门窗上插菖蒲剑。百姓说,这和神话《南游传》中陈十四娘娘有关,传说陈十四,她原是观世音手指上三滴水,后化为红雨降世为民女。她美丽热情,豪爽刚强。她见雌雄二蛇作怪,残害黎民,激于义愤,乃上庐山学法,并广交天下英豪,立志为民除害。因她和南蛇婆搏斗剧烈,感动南天门观世音,她即下凡助阵,从苏州保和堂抽来十条菖蒲叶,化作

一柄寒光闪闪、青锋逼人的菖蒲剑,送到陈十四手中,才除灭了罪恶累累的南蛇婆。观世音还随手折下柳枝,摇洒雄黄酒,杀死南蛇婆千万子孙。打从那时起,瑞安民间每年重五节,沿续了插菖蒲与洒雄黄酒习俗。
在瑞安重五节,小孩有佩卵袋习俗,为纪念爱国诗人屈原,瑞安的七铺塘河里,有阵容庞大的赛龙舟活动,为避邪气,乡下人还有用雄黄酒在小孩子的额头上点一个小圆点,是日,家家户户均用箬叶包糯米粽子吃,节前,山乡妇女则忙于缝制香袋(里头装茴香)之类芳香中草药,这是瑞安民间的特产。其形状各异,有似猪心形、三角形或栩栩如生的小兔、小马等小动物形状。以上重五节风俗习惯在瑞安沿续相传上千年了。
在这众多民间重五节习俗中,我们

乡村的小孩子最喜欢的是佩挂五彩丝线编织起来的卵袋,哟!
这里先讲讲卵袋的编织艺术。在乡村很讲究卵袋的编织。重五节头一天,就得选用上等的鲜艳五彩丝线,清心灵手巧的姑娘或编织本领高超的嫂嫂来编织斜络子的卵袋。这玩艺儿看似简单,但若想编得出色则并不容易(卵袋规格,要按鸡蛋大小来确定)。卵袋编好后,袋口要用五色的丝线拧成小绳,小绳子能伸缩,上下抽动,便于佩戴,系在脖子上或挂在大襟衣服钮扣上。卵袋下部要装上醒目的五彩长须,好在风中轻盈地左右飘动,就成了孩子心爱的饰物。
再说卵袋中的鸡(鸭)蛋。瑞安,因气候温和,山区竹林茂盛,山场广阔,溪流纵横,河水塘处处皆有,是饲养鸡鸭得天独厚的地方。且家家户户常年饲

养鸡鸭,喂小鱼、虾、蚯蚓之类饲料。所以瑞安乡村所产的鸡(鸭)蛋不但产量多,而且质量也优鲜,故城里居民特别喜欢吃。
记得儿时重五节,家中妈妈可忙啦!一大早就去水井里去打水,称为重五水,哥哥去田埂里拔艾、牛旁藤等中草药,谓之重五草。然后在铁锅里盛入重五水,放进重五草,与鸡(鸭)蛋一起烧煮。待烧熟的蛋凉后,再染上红或绿的颜色。我们兄弟姐妹才各自去挑选一个准意的鸡(鸭)蛋放在卵袋内,挂在衣钮上,在别人面前扬威扬武,荣耀自己,卵袋最佳!
上学时,仍舍不得解下卵袋,等鸡(鸭)蛋玩半天厌了之后,才掏出来吃了。因重五节的鸡(鸭)蛋,新腌不久,只有一点淡淡的咸味,也美味可口。
孩子吃蛋是很小心的。敲去了空壳,不使蛋壳破裂。吃光了,蛋壳用清水洗净,装上帆,成小船,放在小溪里一漂一漂,荡着,玩得多么惬意呀!
耄耋之年思来,重五节玩鸡(鸭)蛋的余味仍然浓浓不散。



粽香 李浙平/漫画

端午撞蛋蛋

陈映芳

五月五,过端午,划龙舟,敲大鼓,一二三四五,你划桨来,我打鼓。
又是一年端午节,灰汤糯米粽,艾草飘香,这些缠绕起一帘幽梦,遥远而亲切。
记得小时候,端午那天最期待的就是和伙伴们撞蛋蛋游戏。拿着妈妈早给我编织好的彩蛋袋,等不及出锅的蛋冷却,冒着被烫出水泡的危险,就嘶、呼、嘶、呼,左手来右手去的把蛋滚进彩蛋袋,奔出家门,扎堆伙伴群。彩蛋在胸前像秋千一样晃荡来晃荡去,小脸蛋都似乎染上了一层炫彩。
比赛前总是少不了把彩蛋袋像选美似地评论一番,男孩子们早已等不及了,个个摩拳擦掌,跃跃欲试。
撞蛋蛋可是讲究规则和战术的呢。往往分组进行。蛋得攥紧在手心,仅露出尖顶部分,得瞄准对方最扁平的地方猛击过去,千万不要拿空洞的那头去撞,否则被封白卵蛋。你如若不懂战术,即刻就

以卵击石。小伙伴们拿出武器上战场。几组在几番激烈地呐喊声中选出优胜者,然后继续战斗,最后分出冠亚军。夺冠那是相当荣耀啊,器宇轩昂,昂首阔步地被簇拥着,就像红孩儿出洞迎战孙悟空的阵势,只差一件红披风了。
去年端午节那天我和儿子们也玩这个游戏。大小宝给蛋取名,然后分组比赛。他爸虚张声势,实则敷衍了事,被小宝的烈火战车轻而易举地撞个粉碎。小宝旗开得胜,乐不可支。我的变形金刚也是不堪一击,真是名不副实呀!大宝乐得手舞足蹈,取笑我这个蛋的名字应该叫瓷娃娃。然后他信心满满,雄赳赳气昂昂地去迎战他哥哥的。
我们也是有意或无意地让孩子们,就是想让孩子们享受节日的乐趣。或许是想在他们身上回温童年玩这款游戏带来的乐趣吧。
每逢端午节,一桌的美食就是珠卷梦起的时候!

高考志愿填报

2019冲刺高考

为梦想、荣誉而战



扫二维码,在线咨询

2019年瑞报高考志愿填报“一对一”服务咨询火爆招生中...

<p>第一次“一对一”咨询 (1.5小时)</p>	<p>第一次的“一对一”咨询 (6月份高考后, 成绩公布前)</p> <p>1.围绕高考志愿填报进行深度的答疑解惑。</p> <p>2.对考生进行专业的职业性格测试, 解读专业兴趣, 确认专业方向, 精准梳理目标院校和专业。</p>	<p>第二次“一对一”咨询 (1小时)</p>	<p>第二次的“一对一”咨询 (高考成绩发布后)</p> <p>1.“一对一”帮助考生明确定位, 科学填报。按照专业目标与高考成绩筛选大学院校, 做到分数最优匹配。</p> <p>2.最终提供80个“院校+专业”志愿方案供家长和考生选择, 家长签字确认。</p>
---------------------------	--	-------------------------	---

名额有限, 如有意愿报名可联系0577-65818102、13385872891(李老师) 提前预约