

端午花

赵玉明

又是端午,路边的龙船花,花团锦簇,灿烂无比。凝眸良久,不禁让我想起了另一种端午花——蜀葵,千里之外,家乡的小乡村,房前屋后的蜀葵,此时一定婷婷玉立,那缀满枝头的花朵,点缀着家乡端午浓郁的民俗风情。它们开在故乡的土地上,也开在我的心中。

端午时节盛开的鲜花,有蜀葵,也有龙船花。先说说蜀葵。在北方长大的孩子,对蜀葵也一定不会陌生。我的家乡,谁家的房前屋后没长几株蜀葵呢?记忆中,蜀葵不用播种,如同野草,春天来了,蜀葵就发芽了。

蜀葵的叶子碧绿,边缘有裂痕,形似手掌。蜀葵花开在叶芽间,大朵大朵,紧紧地簇拥着枝干,不是花团锦簇,而是红艳一束。单层的蜀葵,两朵三朵挤在一起,如同小喇叭,吹奏着夏日热烈的交响曲。双层蜀葵像绣球,如芍药,花瓣层层叠叠,或莹白,或淡粉,或嫣红,娇艳明媚。它们在端午的阳光下开着,如同身陷爱情的少女,不计后果,每一朵都倾力绽放,将最美的自己展示出来。

蜀葵根、茎、叶、花、种子均可入药,有清热解毒、镇咳利尿之功效,跟菖蒲、艾叶等端午植物一样具有相同的功效。蜀葵花色色彩艳丽、花期长、易栽培、分布广,集诸多美好优良的品质于一身,使蜀葵成为普通百姓最喜爱的“百姓花”。蜀葵花开得最艳时,恰逢端午节,加上民间有蜀葵驱邪祛疫的说法,所以蜀葵又有“端午花、端午锦”的美称。在我的家乡,端午节那天,当艾叶、菖蒲插上门楣,粽子、咸鸭蛋、水蜜桃端上八仙桌,主妇们就会到院中剪几枝新开的蜀葵,插在花瓶里,摆在堂屋的柜子上。端午节赏端午花——蜀葵,早已是家乡的一个传统习俗。

从北方到南方已近30年,第一次见到龙船花,是在小区门口的路边,一排身高2尺左右的绿植,青翠碧绿,蓬蓬勃勃。端午时,一场大雨后,龙船花饱受滋润,那些藏在叶子下的一根根如火柴头般的花蕾,争先恐后地开出一个个小小的十字形花,密密匝匝地围成一个个花球,或桔红或桔黄,一朵朵喜庆艳丽,笑意盈盈。连那些畅饮了雨水的叶子,在红花的映衬下,也显得更加油绿发亮。后来朋友告诉我,这是龙船花。

龙船花,茜草科、龙船花属木本植物,主要分布在我国南方地区。骑着车去上班,榕城的大街小巷里,很容易看到龙船花。

龙船花的名字和龙船有关,其花瓣通常呈十字形,而“十”字是驱邪避魔、祛病防瘟的符咒。端午时节,南方不少地方素有举办龙舟赛的传统习俗。龙船花繁花似锦,火红一片,层林尽染,人们把它与艾草、菖蒲一起插在龙船上,求得吉祥平安,一时间,百舸争流,鼓声漫天,俏艳龙船花,在浪涛间愈发美丽。久而久之,这种花卉就叫龙船花了,也就成了南方的端午花。

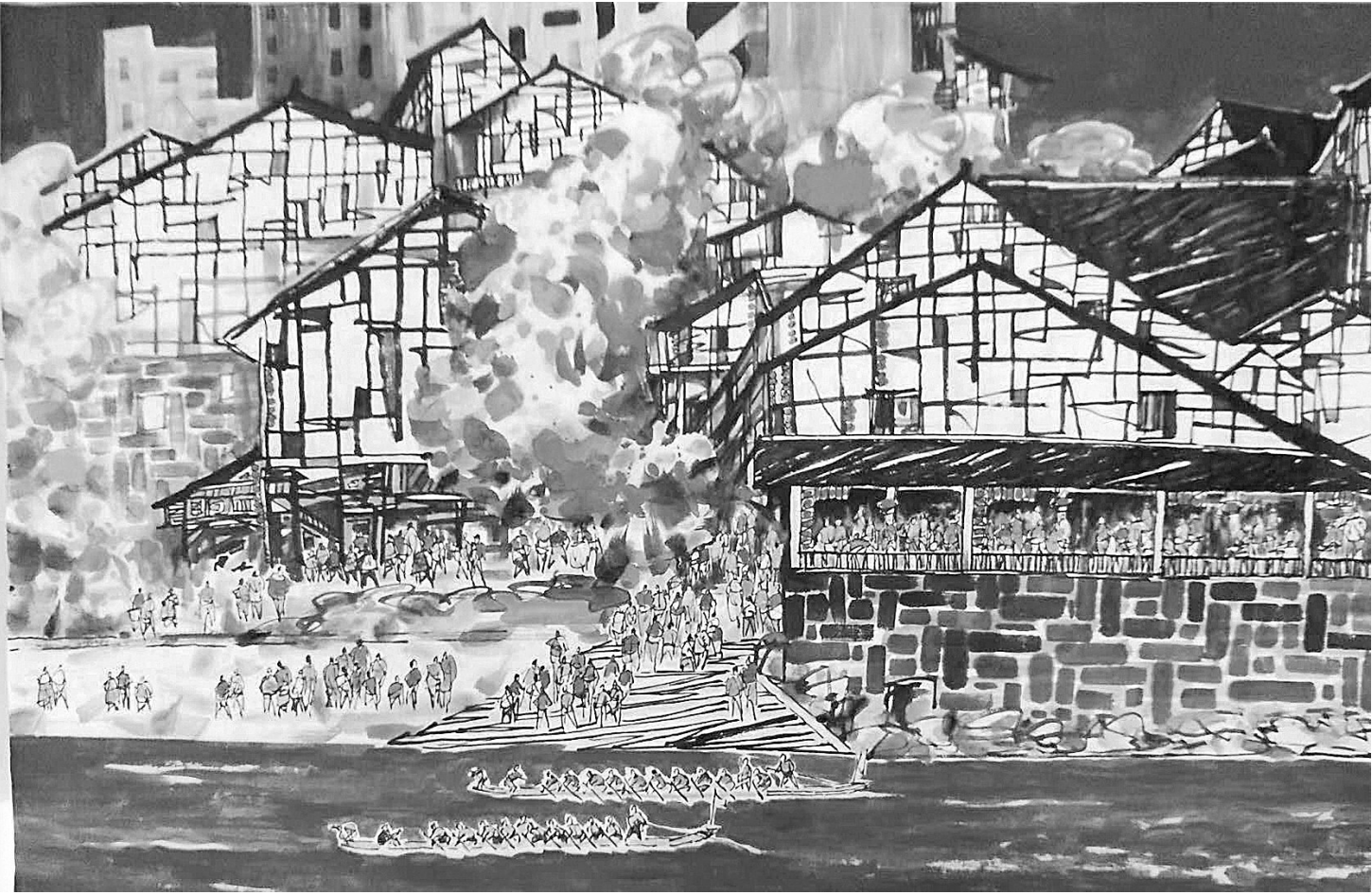
这个夏天,连续半月的阴雨天气,雨水丰沛,小区里、马路边,无论是青草还是树木,青葱碧绿,任性地生长得有点过了头。对于喜水的龙船花自然也不例外,一朵朵开得鲜艳夺目,与高大的榕树映衬着,绿树红花,相映成趣。

又是端午,路边的龙船花,花团锦簇,灿烂无比。凝眸良久,不禁让我想起了另一种端午花——蜀葵,千里之外,家乡的小乡村,房前屋后的蜀葵,此时一定婷婷玉立,那缀满枝头的花朵,点缀着家乡端午浓郁的民俗风情。它们开在故乡的土地上,也开在我的心中。



快乐一点
无限乐山

下载无限乐山APP 掌握乐山权威资讯



古镇赛龙舟

郭志全 画

诗咏端午,缅怀先贤。6月20日,市作家协会“乐山诗群”举行的2020年端午诗会在市中区棉竹镇举行。20多位乐山诗人以诗寄情,用一首首真挚动人的原创诗篇,缅怀屈原,共度端午。本期海棠版特摘登此次“端午诗会”的部分作品,以飨读者。

——编者

忆菖蒲

■ 罗国雄

悲伤是失去了孩子的母亲
她突然走进一个人心时
像在迎迓一场暴风骤雨
身体里早已泥泞不堪
既无瓦釜可倾
也无屋檐躲避

但她还爱着这样的人间
骤雨初歇,恩怨洗净的村路旁
比我更快到来,又更快离去的一株叫菖蒲的植物被连根拔起
在地临死之际,细瘦的秆秆
像剥走了我心跳的剑状的手
还举着一片湿漉漉的天

她的爱会有力不可支的时候
时间也终将松开攥紧的拳头

对一条河流的盘问

■ 程川

自从那一次邂逅
你就不仅仅是一条江河了
一条流淌的白绫,挽成一个个漩涡的死结。屈子和追随们,至今没有解开

背负了千古的罪名,只因收留了不该收留的人
于是端午,不仅仅是一个节日
还是,常拭常新的一个审判席
把活着和离去的迎来送往

听候宣判——
江涛和江风,屏住了鼻息
躺倒的汨罗江霍地从梦中
又一次,站立了起来!

端午的拉锯

■ 廖淮光

我们在田野躬着背、流汗、苍老
栽种生命的稻谷

机器是后来的事,吹糠见米
像贝壳分婉珍珠

流水如锯。屈原在那头
我在这头,我们都很用力的拉扯

月光是洒下的锯末
我们抓不住,那个投石问路的人

最终抛出的是一把米
一些散落为漫天星辰,一些被绿叶包裹沉入水底

锯过的田野,显现出断裂的年龄
再后来的事,那个人晒米一样

晒出白发,晒出骨头
月光因此有了小小的塌陷

大地上,长满青草的坟莹
像一个个棱角分明的粽子

逆流而上

■ 沙雁

血液的乡愁,依然还得从水里说起
或太平洋,或东海滨,或长江,或黄河,或汨罗

我濯过脸也濯过足的大渡河
早已被唤作了母亲河

世上本无路。卵石圆润,成就了脚下的平坦
青萍出淤泥,绽放洁白的莲。掉进悠悠长河,
我能不能开成一朵承上启下的浪花

夏天炽热而明亮
橘树根深蒂固,鸣蝉居高自远

正午阳光下,某个身影像蝴蝶飞过两岸田畴
子规声声里,让生风的羽翼搭乘我逆流而上

大风吹过菖蒲

■ 龙小龙

每到端午时节
大风就会趁着酒性一阵狂舞
菖蒲的叶子
是它手里的一柄利剑

它的助兴让人间更显欢腾
龙舟竞相飞天
雨水,源于五谷的内心,飘洒着
像年年翻唱而不朽的诗篇

大风威武,淋漓尽致
惟有这一天
挽留住了奔跑的江河
喊醒了水底砾石的百年孤独

端午劫

■ 梁先琼

我突然醒来,惊于一只溺水的粽子打翻江水

楚地遥远,水路不通
语言所到之处开满鲜花和蒲蒿
楚王熟睡,郢都略微倾斜
灯光柔和。按下诸多细节不表

江水浩荡,以一分钟一个页码的流量夹杂着王朝的生死
当它流经手掌的时候,我感觉不到它的温度
只有一个人的挣扎增加了河水的重量

所有喧哗都停止了
都停止了。伴随天边最后一颗星子落

最忆端午泥鳅粿

祖母经验丰富,做的泥鳅粿,火候适中,色泽好,味道正,当每次装满泥鳅粿的圆盘刚放在桌子中央,我总是迫不及待地伸手夹起一条放进口中,细细咀嚼起来,那绵扎、那油香,百嚼不厌,越嚼越有味,越嚼越想吃,于是吃完一条又夹一条,吃得满嘴油亮,还没吃够。

云影天光,花繁叶茂,翠绿掩映,不觉到了农历五月,迎面就是端午节。

作为传统节日,一提到过端午节,大家就会想到划龙舟、吃粽子、挂艾草(我们当地叫陈艾)和菖蒲等习俗。而对于我,儿时过端午节,除了在门上挂艾草和菖蒲外,印象最深的却是吃泥鳅粿。

我出生在川南乡村,自能记事起,过端午节没吃过粽子,家家户户都时兴吃泥鳅粿(老家当地口音,管叫鱼鳅儿粿)。不仅我所在的村组是这样,而且我周围的乡镇都是这样。这一习俗,不知在其他更广泛的区域能否找到例证,尚未考证。

所谓泥鳅粿,并不是用泥鳅做成的粿,而是用麦子面粉为原料做成的鳅状粿。时值五月,正是我们当地麦收时节,泥鳅粿自然是用新麦面粉制作。当时,由于条件所限,本地还没有机动的面粉机,因还没通电,更谈不上用电动机,好长时间,每户人家都是用石磨来磨制面粉,石磨是靠人工推动旋转,碾磨出的面粉不仅有麸皮混在一块,而且远远不如现在的机动或电动面粉机磨制出的面粉精细,但从营养学来说,磨制的连麸面粉营养价值更高。新麦面粉准备好后,倒入小盆或陶钵中,再加入适量的水(若喜欢甜味,就在水中放入少许白糖或糖精;若喜欢咸味,就放入少许的盐),用手将湿面粉揉成软泥状,然后再每次取少许湿面揉搓成一条条的泥鳅状,放在案板上,等锅里的菜籽油烧煎得滚沸后,再把揉搓好的“泥鳅”,逐一放入滚沸的菜籽油中。每一条“泥鳅”,一接触到油面,就被烫得浑身发出“吱吱吱”的声音,当“泥鳅”没入油中,随着油的渗入和热力冲击,渐渐由白色变成浅黄,再由浅黄变成金黄。一条条“泥鳅”,因油的滚沸,在油锅中一沉一浮的,似乎有了生命力,乍一看去,像是一群泥鳅在锅中游动着。为了让油渗得更透,每次总是要给一条条“泥鳅”翻一次身,当通体金黄,炸得恰到好处的时候,就要及时从油锅中捞起来,放入灶台的圆盘中。如果捞晚了,“泥鳅”很有可能被炸得焦糊,那就影响味道了。

我们那地方地处偏远,当时乡场上苏打粉不容易买到,家里做泥鳅粿的面粉都没经过发酵,没能让面粉变得膨松,尽管如此,却丝毫没影响泥鳅粿在我味觉中的口感。

端午节家里每次吃泥鳅粿,都是祖母一手操办。从磨面、揉面到油炸,每一个环节,老人都做得一丝不苟、有条不紊,都在默默付出辛劳。祖母经验丰富,做的泥鳅粿,火候适中,色泽好,味道正,当每次装满泥鳅粿的圆盘刚放在桌子中央,我总是迫不及待地伸手夹起一条放进口中,细细咀嚼起来,那绵扎、那油香,百嚼不厌,越嚼越有味,越嚼越想吃,于是吃完一条又夹一条,吃得满嘴油亮,还没吃够。尤其是,这天是端午节,门上的艾草和菖蒲散发的一丝丝清香弥漫在屋里,有一种特别清爽而神圣的感觉,在这样的氛围中,品尝着泥鳅粿,简直是一种不同凡响的享受!

后来,在外上学和进城生活后,逢端午节,都是随着大家的习惯吃粽子,没再吃泥鳅粿了。不知不觉,泥鳅粿离我越来越远了,可关于泥鳅粿的记忆却始终那么深刻,每次过端午节总会想起,只要想起泥鳅粿,过世多年的祖母的身影又浮现在眼前,感觉老人仍站在石磨前磨制面粉、在灶台前油炸泥鳅粿,而泥鳅粿的味道就是一种最祖母的味道,它胜过了世间任何美味!