端午诗会

情系端午 回味悠长

端午节吊屈原

□李丛昕

泽畔行吟未足哀，怀王枉死已难回。
汨江百世空遗恨，湘水千秋有祭台。
角粽惊飞鸥起舞，龙舟竞渡鼓棹催。
遥知屈子眠江底，我为消忧劝举杯。

端阳屈原祭

□陈 锋

五月飘霖雨，榴花落绛妆。
普天同礼祭，万众共端阳。
遥念屈平志，常怀楚客殇。
悲歌留长韵，遗训鉴诗章。
孺慕楚天暮，茫茫五渚苍。
昏王行霸道，奸佞误朝堂。
身正谗言毁，心忠祸水殃。
兰襟波荡染，玉树碧浪昂。
九死犹无悔，余心自慨慷。
孤高能自许，独立欲恒昌。
浊混出清艳，高风见暖凉。
兰芷丛郁馥，正色独明彰。
吾辈承遗志，风华曜琅琅。
英灵魂魄祭，遗响丽辞芳。
勠力图家国，精诚建盛昌。
江山成代谢，万古永流光。

致五月

□沈晓燕

原野上葱茏的艾草、菖蒲
属于五月的背景色
雨水正代替闪亮的刀
赶赴麦田
麦芒低垂，像沉思更像怀念

粽香弥漫的五月
江河仿佛倒流
回到纵身一跃的瞬间
一辆傲骨磨出的利斧
劈开浑浊的浪花

我的眼中
噙着一江的泪花
找不到断水的刀
哪怕放纵的出口和港湾

波涛下的不朽
灰烬里的重生
被聚焦的光芒，托起
化作永恒的星辰
拥抱尘埃飞扬的人间
和一滴雨
无法回到大海的遗憾

端 午

□李运莲

端午是香香的
从神农的背篓中
取一枝艾草
织进五彩丝线里
不管怎样的颜色
依然是那一缕本草的魂魄

端午是思念的
寄于一条河流
包在青叶里
逐在浪花间
清澈的哀思
漫漫今求索兮

端午是饱满的
布谷鸟叫了
南方水泽丰沛
北方麦田正装
方圆里的盈盈实实
承着小满将满的期待
愿景在汗水里升华

端午是青青绿绿的
温柔的四野
百草呈现在眼前
只此的风
舞动着绵绵延延
摇曳着往复

端午是我们的
上古而来先民而起
积淀着传承着糅杂着
浸着一路芬芳
如初见般美好
成了世界的我们的
一个非物质的存在

编者按

当艾草的清香沁入鼻尖，当五彩丝线缠绕腕间，端午，这个浸润着华夏文明的传统节日，又一次如约而至。它不仅是一个特定的时间符号，更是镌刻在民族记忆深处的文化密码。

溯古追今，端午承载着厚重的历史。汨罗江畔，屈原“路漫漫其修远兮”的千古绝唱，至今仍在耳畔回响。他以生命践行的爱国情怀，如一盏明灯，照亮

了中华民族千年的精神长河。端午的起源或许有多种说法，但对高洁品格的推崇、对家国大义的坚守，始终是节日最鲜明的底色。

刚刚过去的这个端午，让我们放慢脚步，细细品味节日的韵味，让粽香里的深情，永远流淌在中华民族的血脉之中。为此，本版今天特编发一组有关端午的诗文，以飨读者。

汨水九歌宴

□张周生

近年来，随着以龙舟竞渡为主要内容的汨罗江畔非遗项目“旅游热”持续升温，“汨罗土八道”备受八方来客青睐。汨罗乡民积极适应食材、配方和技艺的演变，对“土八道”进行创新改良，增加了长乐人参炖腊猪脚、鲮鱼炖皮粉等口感更丰富、更具汨罗江特色的美食，逐渐形成以战国时期伟大爱国诗人屈原作品《九歌》命名的“汨水九歌宴”。

那年端午节期间，我们一帮老战友相聚，在汨罗江边的一家土菜馆把酒言欢。

“上菜了！”随着一声吆喝，“汨水九歌宴”菜品次第呈现。碟碟美味，钵钵珍馐，浓香四溢。

如果说，油豆腐烧肉、白切肉、肉汁笋子、青

椒回锅肉、香煎刁子鱼、木耳猪肝汤等菜品彰显一个“土”字，那么，长乐人参炖腊猪脚、鲮鱼炖皮粉则主打一个“精”字。

长乐人参炖腊猪脚中的“人参”，其实是一种生长在当地白沙土中的萝卜，体形细长，约拇指粗，长十几厘米。长乐萝卜在农历七八月种下，霜降后收获。拔回来的萝卜先铺在地上晒一两天，再用线绳串起来，挂在太阳晒不到的屋檐下阴干，成为“阴萝卜”。冬日，烟熏火燎后的腊猪脚与浓缩着脆爽甜味的“阴萝卜”相遇，共同烹煮着“时间的滋味”。

创新菜品鲮鱼炖皮粉，源自传统菜肴炖皮粉。掌勺的农家大厨介绍，皮粉必须使用纯手工制作的红薯粉条，口感筋道且久煮不烂，鲮鱼

则来自盛夏的水稻田中。加工制作时，将鲮鱼切成长段，带着血和骨头下锅，加入适量山泉水，搭配土皮粉，再配以紫苏、野芹菜、葱、大蒜、生姜等，中火炖制十分钟即成。

紫苏和野芹菜是制作鲮鱼炖皮粉不可或缺的两种“灵魂”香料。只有到了端午时节，它们才在汨罗江畔的田间地头茂盛生长，才能用独特的香气为这道鲮鱼炖皮粉增添令人难忘的味道。

“汨罗土八道”选料精良、刀工细腻，讲究火候，蒸、炒、煮、炸、焖、拌、熬、炖，极具烹饪之巧妙。“汨水九歌宴”则传承延续了“土八道”风格，并以创新的加工技法牢牢抓住食客的味蕾，唤起远方游子 and 四面八方来客的浓浓乡情。

端午情思

□殷路新

清洗叶子，并聆听着父亲沿途登山的趣闻趣事。

翠绿的箬竹叶清洗后，被母亲放进大锅里焯水去青涩气味，再出锅时叶片颜色就呈现土黄色很是漂亮。父亲喝完茶水，就开始搓各色细绳线，那是用来捆绑粽子的。有一年，姐姐从超市买来2卷专门包粽子用的线绳，至今被他们束之高阁。后来我渐渐体会到，父亲将去年的旧绳子拿来重复利用，一是勤俭持家惯了，二是搓线绳给母亲包粽子使用，那是专属于他们之间经年不变的默契。而我每次品尝完母亲包的粽子，便不会丢弃绳子，留待次年

再用。变废为宝循环利用各种物品，弘扬勤俭节约的好家风。

午后，阳光明媚看母亲包粽子，那是一种唯美的享受。她端坐在宽敞洁净的后阳台，身边依次放糯米、粽叶、坚果和一个大盆。父亲紧随其后，手中捋顺的各色线绳煞是好看。当母亲熟练地拿起二三片叶子，捧些糯米入叶时，父亲眼疾手快地捏红枣之类的坚果过来。母亲巧手翻飞，只片刻工夫圆锥形的粽子就呈现在眼前，父亲小心翼翼地抽出一根线绳，谈笑风生间缠缠绕绕地把粽子裹得结结实实。每当此刻，两个人彼此露出会心的微笑。等到落日余晖傍晚

粽子飘香

□徐长城

曾放慢速度叫我们观瞧，而我总是不得要领，帮不上忙。岳母包粽子时极为专注，眉头微蹙，嘴唇紧抿，仿佛在进行什么庄重的仪式。那对在工厂上班的手，粗糙有力，手背青筋突起却灵活异常。只见她左手夹住两片宽如掌心的粽叶，右手抓米捏馅填入左手平躺的粽叶之中，用口衔住纱线一端，三折两折，三转两转，一只只铁锤粽子便成了形，看得我俩是眼花缭乱乱，始终难解其中奥妙。无奈中只好包几个三角粽子滥竽充数。

岳母选用粽馅也多样化，有荤有素。有咸肉的，鲜肉的，有赤豆的，有蜜枣的，有栗子的。那时候在山区买不到金华火腿，就用咸肉或鲜肉配上笋丁、蚕豆代替，别有风味。有一次，我怕她累着，劝她少做几种，岳母操着金华口音说：“陈家八口人，加上女婿外孙们一桌满满当当的，少

了不够吃，咸甜都得有，人各有所好。”想想老人家说的在理，考虑也周全，单就我三口之家而言，我爱吃赤豆的，妻子爱吃蜜枣的，小字辈口味不同，肉粽是女儿的最爱！

随着盆里粽叶被一只只捞起由厚变薄，大盆小碗里糯米和配料也由多变少，一大盆锤形粽子终于包好了！岳母慢慢地站起身来，用手捶了捶自己的腰。我俩帮岳母把包好的粽子搬运到厨房。

接着是煮粽子。岳母说：“至少要煮五六个小时。火候不到，粽子不香。火太大了也不行，粽子炸了口，一点味道都没有。”粽子下锅了，她还是不放心地守在厨房，时不时盯着钟表计算时间，一副专心致志的样子。灶上的水汽氤氲上来，模糊了她的脸，仍能看出她满脸的疲惫。

端午粽子

□陆琴华

“大红枣儿甜又香，送给亲人尝一尝。一颗红枣一颗心。哎咳哟哟，心向着共产党。”那时热映《白毛女》电影，里面的歌儿老师刚刚教我们唱过，母亲就把她在供销社里买来的大红枣塞进粽子里。包粽子的食材主要是粳米，也就是糯米。在每一只粽子里塞进一两只大红枣算是养眼，就跟红玛瑙镶嵌在里面一样。“黄州好猪肉，价贱如粪土。富者不肯吃，贫者不解煮。慢着火，少著水，火候足时它自美。每日起来打一碗，饱得自家君莫管。”这是大文学家苏东坡被贬到黄州时写的关于猪肉的一首诗。我小时，猪肉也不贵，我们虽说不能像当年苏东坡那样“每日起来打一碗”，也没少吃过。端午包粽子了，母亲还会在粽子里塞上一两块拇指大的猪肉，这些猪肉有肥肉，也有瘦肉。现在电脑和手

机走进了寻常人家，就有人形容网络的神奇，什么只有你想不到的，没有你查不到的。母亲包粽子了也会给我们许多惊喜，她还会在粽子里偷偷塞进一枚洗干净的硬币，谁要是吃到这枚有硬币的粽子了，就恭喜发财。她还会在粽子里偷偷塞进一枚糖蛋。那时我们还没有见过巧克力，当然也没有吃过巧克力，母亲会从供销社里买来一嚼就碎的花生糖。母亲把糖纸剥掉，偷偷把花生糖塞进粽子里，我们要是一口咬着花生糖的粽子了，会欢欣鼓舞，原来还有一些干松松的花生糖立马碎了，它的香味就在嘴里满溢着，说这时唇齿生香一点儿不为过。母亲这时就一脸笑容，说：“芝麻开花节节高，好好学习，天天向上。”原来那花生糖里还有适量的芝麻。

每逢端午节来临，我总会想起汨罗江畔龙舟竞渡的热烈、火爆场面，总会想起那一道道令人齿颊生香、回味无穷的湘北“土八道”。

“土八道”是湖南汨罗江畔的传统美食，对我来说，其更是一种时常唤醒故园情怀的乡念味道。

相传，清代乾隆皇帝下江南，途经汨罗江畔蔡氏夫妇家。蔡氏得知乾隆身份后，就地取材为其做了一桌土菜。乾隆大喜，一数碗碗钵钵共八大碗，便夸赞道：“这‘土八道’好啊！”从此，这囊括了糯米丸子、虎皮扣肉、油豆腐烧肉、炖皮粉、白切肉、肉笋汤、云耳木耳汤、蒸鱼等美食的“汨罗土八道”流传开来，成为汨罗乡间宴席上的必备菜肴。而今，更是被列为非遗项目。

时光荏苒，转眼间端午节到了。超市里琳琅满目的各式端午商品，以及大街小巷灶火上热气腾腾的糯米粽、圆润饱满的咸鸭蛋、艳丽多彩的香囊，让我更加想念家乡和亲人！

父亲爱吃母亲包的粽子，所以我的家庭至今沿袭包粽子的优良传统习俗。每年端午节前，父亲会赶在天蒙蒙亮出门，健步朝虎头山顶峰攀登打一背篓箬竹叶回家。母亲则早早地泡上糯米、红枣、花生、葡萄干等果干。待父亲背着满满新鲜大竹叶回来，母亲必会喜笑颜开地迎上去，端茶递水利落地打开水龙头浸泡

端午来到。大盆小盆的新鲜粽子陆续亮相街头。这些粽子外表翠绿，以三角形居多。梭巡于街头菜场，我若有所失，找不见我想要的那种形如锤状的金华粽子。

我爱吃岳母包的金华铁锤粽子。岳母是金华人，包的粽子非常好吃。她包的粽子形状如夯石的小号锤头，个头大，味道足，与街头常见的三角形四角形粽子不同。比如赤豆粽子用的是泡发好的红豆，咀嚼中有整粒、香甜的口感。会包粽子的岳母，每到端午节之前，便把早已备好的粽叶和糯米分别浸泡在两个大木盆里。粽叶绿得发亮，糯米洁白如雪。

那时，我住在山区钢厂里，离岳母家不远。我和妻子三十出头，岳母已退休。我和妻子曾多次蹲在岳母家门口，看她包粽子的样子。岳母也

年年端午，年年吃母亲包的粽子。记得我小时，距离端午没几天了，母亲会对放学回来的我说：“打粽叶啊。”那时还是大集体，母亲每天要到生产队里干活挣工分，这样打粽叶就落在了我们这些小孩子身上。别看我平时学习不认真，对老师布置的作业一拖再拖，对母亲吩咐的打粽叶倒是热心积极。原来我最爱吃母亲包的粽子。端午头一天，母亲不出工，专门在家里包粽子。萝卜白菜各有所爱，小时的我偏爱甜食，自然对有甜味的粽子情有独钟。如何让粽子有甜味呢？不少人会蘸着白糖吃粽子，我家也不例外，只是我更喜欢吃天然的甜粽子，这时母亲就变着法子包甜粽子。

说真的，母亲包甜粽子，可不是在粽子里面塞一把白糖，而是在粽子里塞上一两只枣子。