



过端午

□ 李晓

端午，在天幕里闪烁着温润的光晕。

端午节快来了，我妈就开始忙碌开了，一大堆杂乱的事情在那里堆着，我妈像拆打结的毛线团一样，等着她一团线一团线地去拆开，过后又有一种满足的舒坦。

我妈端午要做的事情，比如用竹蒸笼蒸粽子，首先把放在偏房里的蒸笼拿出来洗净，准备糯米、红豆、枣子、花生……这些食材，我妈要老家村子里产的，粽叶也要芭蕉叶，这样蒸出来的粽子才有老家最地道的味儿。

每年端午那天一大早，她就开始用传统古法蒸粽子了。锅里水汽腾腾，大蒸笼里盛满了饱满憨实的粽子。去年端午节，我妈蒸了一笼粽子，我爸一个还没吃完就翻了翻白眼。我妈说，老头子，你胃口大点吗。我爸说，你以为我才50岁啊。早些年，我爸可以一口气吃上六七个粽子，吃得饱嗝连天了，我妈还鼓动说，再来一个再来一个，直到我爸吃得几乎挪不动脚步了，瘫坐在那里，显出对人生满足后的疲惫之态。

粽子吃不完，我妈就忙乎着给小院里楼上楼下的邻居送粽子。我妈佝偻着身子，还陪着笑，挨家挨户敲响门，柔声问：“有人么？”那户人家探出头来，一看又是我妈来送粽子，客气地收下，还喊我妈进屋里坐。

当初进城，我妈特别不适应城里人一回家就“砰”的一声关上门，那刺耳的声音仿佛把我妈狠狠地推了一个趔趄。我妈就用在老家村子里古道热肠的心，把整个小院里人家起了一层厚茧的心，一颗一颗给焐热了。我妈真有一个老母鸡的慈善心肠，见一个鸡蛋，都有孵一孵的愿望。后来，小区楼上楼下人家关门的声音都变轻了，吃饭时，还常常敞开门，哪家有啥好吃的，端着菜碗送上一份分享一下。

这些年来，一些传统节日的味道，在城里似乎变得淡了，如一杯茶泡了又泡，却又舍不得倒掉杯子里浸泡已久的老茶叶。

那些年，在老家村子里，过节最大的奢望就是满足口腹之欢，很多时候过节，就是对美味食物的念想与召唤。



但而今对食物的守候，早已经没了那些年的热情。过节的憧憬也如昨夜星辰闪烁，天边的星子隐藏在云层里了。

我爸常叹息，过节的气氛淡了。我妈就是不服气，质问我爸，哪里淡了，是你人老糊涂了。

前年端午节，我爸考问我妈：“你知道端午节是怎么来的么？”我妈从厨房出来，拍打着围裙说：“端午节就是端午，有个啥来历。”于是我爸的那点文化就派上用场了，他跟我妈讲了端午的来历，说就是为了纪念沉江的屈原设立了端午节。

我妈弄不明白传统节日的来历，但端午、中秋、春节这些节日来临前，我妈无论在乡下，还是在城里，都要认认真真操办一次。端午蒸粽子，中

秋做老

月饼，春节为了除

夕晚上的团年宴，更是从腊月就开始忙得团团转了。这些节日，都少不了一大桌丰盛的家常菜，有时也用来款待像周老头这样的老友和邻居亲友。这桌飘香的饭菜，也是我打开家门的密码，是灯海摇曳里接头的信号。

文友张五毛说，我们的生活是一块粗布，只用很少的一点来缝制欢喜幸福，其余都变成了对付生活残渣的抹布。灰尘滚滚的行走中，我停顿下来，望一望我妈在节日里磨盘一样缓缓转动的身影，突然明白了，这些节日里的忙碌，对我妈来说，是一种不会停下来的仪式，这种仪式抚慰着她的心。因为我妈的心里啊，有一个嗷嗷待哺的黑洞，那黑洞里，有对孩子亲人们归来的殷殷等待，有对邻里人家表达和睦关系的真切心情。

想起了那年的麦香

□ 李忠厚

久居城中，长久没有望见田野中那翻滚的麦浪，没有嗅到那阵阵的麦香了，心中隐约有一种淡淡的失落感。

芒种至，麦收也到了。我回想起了那些年家乡的麦收……

那些年，农民们麦收还没有用上收割机，都是用镰刀收割小麦。大人们在前面忙着收割，孩子们在后面跟着捡拾遗失的麦穗。

成捆的小麦运到场院，接着就是用脱粒机脱粒。脱下来的麦粒晾晒最怕的是阴雨天气，所以得日夜不停地脱粒，几班倒，歇人不歇机器。

晚饭后，在场院内捉迷藏是我们这帮孩子的一大乐事。满场院新收割下的小麦，场院内弥漫着新鲜的麦香。小伙伴分成几帮，用“石头、剪刀、布”决出哪帮先藏。藏在新脱粒的麦糠垛中，嗅着那清新的气息，却不敢出声。我们藏得严实，待了许久，对方也没找到我们，只听他们扬言“不找了，都回家”。

外面静悄悄的，一点声音也没有。我估摸着他们已放弃找寻，可我们刚从麦糠垛中钻出来，对方便杀了个“回马枪”，一准将我们逮个正着……

好想再品尝一次母亲做的麦仁稀饭。麦子晒干后，母亲用清水将麦粒淘净，晾干，到村内的磨坊磨成麦仁。母亲在中午煮凉面的汤中放入麦仁，到晚饭时麦仁正熟，正好喝。喝着这溢满麦香的麦仁稀饭，心中充盈着满满的幸福。

现在，每年我都会买些新麦麦仁做稀饭。但不知怎的，熬出来的稀饭再没有从前那样香甜，麦香也没有那年的浓厚。

再也盼不到地头卖冰棍的吆喝声，再也体会不到从麦秸垛上滑下来的乐趣，再也喝不到儿时那麦香浓郁的麦仁稀饭了……

我眺望远方的家乡，在这个季节里，一定又氤氲着浓浓的麦香了吧！

征稿启事

“齐迹”副刊为宣传推广齐文化而生。因为齐文化的兼容并包特性，她也接纳广义上的齐文化稿件，比如涉及聊斋文化、鲁商文化、黄河文化等与本土文化相关的内容。

投稿请发邮箱：lzc_bk@126.com。来稿请注明建设银行开户行、开户名、账号，联系电话、通讯地址、邮政编码。请勿登门投稿，谢绝一稿多投。

莫负艾叶香

□ 李安宁

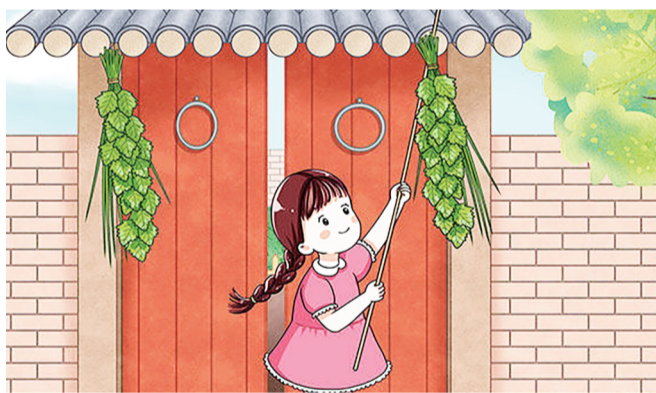
苏东坡的“日暖桑麻光似泼，风来蒿艾气如薰”让我脑补得骨肉丰满。我猜，此刻苏老先生的心情定是妙不可言的；他口中的光似泼，未必如实，但暖风挟带着艾蒿的香气扑鼻而来定是作不了假的。

田野里疯跑着长大的孩子，哪个没有体会过啊。

春雨几度，艾芽拨开头顶的老干叶争先恐后地钻了出来，拽住阳光的绳索，麻利又霸道，悄无声息地吐叶、分蘖；春风像吹了口仙气，“噗”地那么一下，就进入了拔节的序曲，势头猛得摁也摁不住，像潮水漫卷，转眼间漫山遍野的艾蒿就在风里摇头晃脑起来，“风来蒿艾气如薰”的意境就来了，那风不急也不徐，像水又像酒，时而缠绵，时而爽利，吹在身上让人香喷喷的晕乎乎的，人麻酥酥的，一直酥到骨头里。那叫一个舒坦！

《本草纲目》记载：“艾以叶入药，性温、味苦、无毒、纯阳之性、通十二经、具回阳、理气血、逐湿寒等，以之灸火，能透诸经而除百病。”故又被称为“医草”。这上好的药草，在沂蒙山区却不是稀罕物。农人不懂得“怜香惜玉”，不顾那婆婆的好模样，割得豪放又大气，左手一捆艾叶，右手一把镰刀，连叶带茎地收割，甚至连根也扯了出来——艾叶是割回家当引柴火的、熏蚊虫的、熬洗澡水的……一捆一捆地摞进筐里，担在肩头。钩担晃晃，筐头悠悠，远山如画，鸟雀高唱，一路欢欣，一路香。

民谚说，清明插柳，端午上艾。



我的老家，端午节的清晨，总有一束或粗或细的艾叶风姿绰约地斜插于农人的屋檐下，墨绿的叶子慵懒地微卷着，夏日的热风一吹，翻起银白的叶背，像极了二八佳人白眼轻翻的娇嗔，幽幽一点香气和着暑气飘飘摇摇地钻进鼻孔里，灵魂顿时出了窍。

插完艾，母亲将艾叶精挑细拣一番，老叶用来熬水洗澡，美其名曰驱虫祛病。洗澡时，母亲看不惯我慢腾腾飘飘的样子，撂下正包着的粽子，把手搁围裙上利索地一抹一擦，三下五除二地将我摞到大盆里，一通揉搓，把我搓揉得鬼哭狼嚎，“仔细你的皮”的恐惧从头至尾——母亲从小下地干活，手劲儿奇大，我再怕也只得乖乖就范，直被搓得浑身通红，像被拔了毛的小鸡仔。

剩下的老叶还能缝荷包，花花绿绿的碎布，填上艾叶，缝成桃形、心形、葫芦形……洗完澡的小女孩将荷包挂在脖子上，满胡同撒欢，香气洒一路，颇有踏花归去马蹄香的味道。

意味。

剩下的嫩艾尖更有用武之地。濯洗干净后，在开水里焯一下，打成糊，加入配好的面粉和玉米粉，和成团，十指翻飞间，一个个碧玉般的窝头迤迤出场，左顾右盼，意味深长。搁笼屉上蒸二十分钟，敞锅盖的霎那，心情一下雀跃起来——那诱人的色泽哟！那玲珑的身姿哟！那扑鼻的香气哟！谁舍得下口哟！就那么直愣愣地望着，厨房一时清新如雨后的田野。

艾叶尖在母亲手中不断花样翻新。开水里放进芽尖，再磕上一个鸡蛋，筷子搅动间，一幅浓墨重彩的画就诞生了，汤如碧，蛋如玉，叶如黛，望之垂涎三尺。或加入瘦肉、枸杞，煮开后配以佐料，就是一份别致的野菜汤。也可以用辣椒炆锅，撒上火腿丝、嫩艾梗，大火脆炒，保证让你回味无穷，毕生难忘……

以至于现在每说起端午，那一瞬间的出神和震动，总染着艾叶的幽香和无尽的口水。