

仲夏里的中国节

■ 靳小倡（河北）

据《荆楚岁时记》载，因仲夏登高，顺阳在上。五月正值仲夏，它的第一个午日，正是登高顺阳天气好的日子，故端午又称“端阳节”。

节俗是表达情感的重要形式。“但夸端午节，谁荐屈原祠”，这是对后世的提醒。过端午节，怀屈原，时光流逝，变迁的是时代，不变的是人们心中的寄托，是中华民族深层的精神追求。

端午节是我国首个人入选世界非物质文化遗产的传统节日。经过几千年的累积和传承，赛龙舟、包粽子、插艾叶、挂菖蒲、佩香包、喝雄黄酒等习俗流传至今，融入华夏儿女的历史记忆，嵌入大众的日常生活。民俗文化以潜移默化的方式代代相传，浸润心灵，融入我们的民族性格。

“节分端午自谁言，万古传闻为屈原。”南朝梁人吴均《续齐谐记》载：“屈原五月五日投汨罗水，楚人哀之，至此日，以竹筒子贮米，投水以祭之。今五月五日作粽，并带楝叶及五色丝，遗风

也。”人们用糯米裹成粽子，投到水中保护屈原。到了唐宋，粽子已成天下名吃，唐代诗人姚合有诗“渚闹渔歌响，风和角粽香”，南宋诗人陆游写道“端午数日，更约同解粽”，端午吃粽的风俗早已传遍大江南北。清朝谢楠如此细致地描写粽子：“玉粒量米水次淘，裹将箬叶芦丝糯。炊余胀满蛟角，剥出凝成细纤膏。”

“五月端阳节，家家粽子香。”端午包粽子，是为了祭奠一个伟大的灵魂、弘扬一种民族的风骨，粽子更是寄托一种哀思。粽子千百年来盛行不衰，蕴含着人们细腻绵长的回忆，也显示出“舌尖上的中国”特质：一个小小的粽子竟可以做出万千种滋味，老少咸宜。粽子种类繁多，有红枣粽、板栗粽、莲蓉粽、蜜枣粽、豆沙粽、蛋黄粽、鲜肉粽等。如今，足不出户就可以挑选喜欢的粽子并快递到家，手机里的粽子“表情包”送去节日的问候，人们可通过虚拟游戏体验裹粽的快乐，千年习俗和着时代节拍，传承无处不在，粽香如影随形。

五月也有毒月、恶月之称，为阴阳交接之际，毒虫易出没，瘟疫易流行。《夏小正》载：“此日蓄药，以蠲除毒气。”南朝梁人宗懔的《荆楚岁时记》载：“五月五日，四民并蹋百草，又有斗百草之戏。采艾以为人，悬门户上，以禳毒气。”古人有“七年之病，求三年之艾”之说，认为“五月五日，采曝干，陈久者良”。《本草纲目》中说：艾，性温，无毒，服之则走三阴而逐一切寒湿，灸之则透诸经而治百种病邪。唐代诗人殷尧藩的《端午日》写道：“少年佳节倍多情，老去谁知感慨生。不效艾符趋习俗，但祈蒲酒话升平。”

中医以艾入药，有理气活血、祛寒湿的功效；菖蒲是多年水生草本植物，狭长的叶片散发芳香，能提神通窍、健胃消滞、杀虫灭菌。据说端午采来的中草药既可燃烟灸病，也可悬户禳毒；既可香汤沐浴，也可酿酒小酌；既可内服，也可外用。人们采集艾叶、菖蒲插于门楣、悬于堂中，挂在室内，以驱蚊蝇虫蚁，净化空气。而今，中药香囊很流行，街头巷尾随处可见叫卖香包

的商贩，微风袭来，淡淡的香气随风飘荡，整条街巷都沐浴在药草的芬芳之中。

“五月五，庆端阳。插艾叶，挂香囊。五彩线，手腕绑。吃粽子，点雄黄。”这些历史悠久的传统习俗，使节日的文化氛围更加浓郁。端午节是对屈原这位伟大先贤的纪念，歌颂其高尚品格，也寄托着后人对于民族精神、人生价值的思考。作为中华民族的一个传统节日，端午节寄托了伟大的爱国主义情感，凝结着一心报国的赤胆忠心。爱国心、报国情志在人们的血液中流淌，家国情怀源远流长。

艾草雄黄祛浊气，龙舟香粽慰忠魂。无论岁月如何更替，不变的是中华儿女的爱国情。粽子飘香，龙舟飞渡，艾草芬芳，这是传统文化的薪火相传，也是民族力量的凝聚升华。数千年前，人们投入江中的粽子，不正蕴含着我们崇仰忠魂的强烈愿望？读《天问》、诵《九歌》、叹《离骚》，“路漫漫其修远兮”，我们将继续往来、上下求索。



■ 天水叶子（甘肃）

端午的清晨，我一般都会醒得比较早。

天刚有点亮，薄薄的雾气罩住巷口，花草树木，吹过来的风带着凉意，还裹着初夏湿润的气息。母亲早就出门了，去南山上的田埂旁边采艾草。年年过端午节都是这样，从来没落下过，就像刻在日子里头的老规矩。

田埂边上的艾草，长势刚好，不嫩不枯，茎叶饱满，翠生生的。叶子细细密密，表面还盖着一层薄薄的白绒毛，用手指头轻轻碰一下，清冽的香味一下子就散开了，缠在衣襟上，久久不肯散去。

母亲采艾草时，从来不会多采，只挑长得最挺拔的几棵，把茎叶理整齐，轻轻捆成一小束。她动作很慢，弯腰、摘取、整理，草叶上的晨露沾到白发上，亮晶晶的，没过一会儿就滑下去了。她不懂什么《诗经》古意，只记着端午挂艾，避瘟驱疔，护一家人平安。

回到家门，她踮起脚尖，将艾草分作两束，挂在门框两侧。老旧的木门，斑驳的木纹，青绿的艾草垂落下来，风穿巷而过，轻轻摇曳。细碎的香气，便填满了整座小院。

风吹巷过艾草香

小时候我只当是寻常，挂了艾草，蚊虫少了，空气清爽了，端午的味道也就来了。那时不懂，这株从《诗经》里走来的野草，从来不止是祛邪的草木。千年前的中原田野，也有晨起采艾的女子，天光微亮，俯身采摘，心头惦念着远方之人。不过一日别离，于她却恍若隔了三载春秋。

直到看着母亲岁岁年年采艾，我才慢慢懂了。世间最深的相思，从不是轰轰烈烈的悲恸，是寻常朝夕里的牵念，是见不到亲人的日子，连草木都添了惆怅。

母亲一辈子守着小院，守着家人。她年年不变的采艾、挂艾，何尝不是一种温柔的惦念。古人以艾寄相思，念远方故人；今人以艾寄期许，守眼前团圆。一脉情思，跨越千年，落到寻常百姓家的门楣之上。

艾草依旧是当年的艾草，青绿如故，香气如故。变的是岁月流转的光阴，是一代又一代的人。门楣上的艾草，挂了一年又一年，落了又换，枯了又新。

我的母亲，离开我已经十五年了。我依旧记得母亲去世前一年，她被病痛折磨着，没能起来采艾。她躺在床上，指着窗外说：“去割几株吧，要挑干净的。”

我应了，去田埂边采了一把艾，学着她的样子理顺、捆好、挂上门框。她躺在床上，远远看着，说：“挂歪了。”

我重新挂正，风穿巷而过，艾草轻轻摇曳。她闭上眼睛，说：“香。”

今年端午，我又去田埂边采艾，露水沾到我的白发上。我将手里的一小把艾理顺、捆好，挂上门框，老旧的木门，斑驳的木纹，风一吹，艾的气味填满了小院。

我忽然想起母亲那年的那个“香”字。

■ 王凯（湖南）

一方水土养一方人，也产一方粽。

先说江南。江南粽味，首推嘉兴。用的是圆头糯米，事先会用酱油浸过。馅心是一块带皮的五花肉，肥多瘦少才好。久焖之后，肥肉尽数融于米中，米粒吸饱油汁，油亮如琥珀。一口咬下，咸香浓郁，绵润的糯劲儿能粘住牙。嘉兴人吃粽子不挑时节，早晨起来，路边摊上买上一只，剥了粽叶，边走边吃很是寻常。

往南到了泉州，粽子就完全是另一副模样了。泉州当地把粽子称作“烧肉粽”，名字取其刚出锅的热乎劲儿。糯米先以葱头油炒出焦香，裹入红烧肉、香菇、栗子、虾米，偶尔加一枚咸蛋黄。其妙处在于吃法——剥开粽叶以后，要浇上一勺甜辣酱，再撒上一撮花生碎，有的店家还要淋少许蒜蓉汁。甜辣酱的味道说甜不甜、说辣不辣，混着花生的香脆，口感复杂，偏偏

■ 周秀凤（湖北）

老屋的阁楼上，挂着一支木架。浆叶被桐油浸得发亮，握柄处磨出了深深的凹痕，那是父亲的手掌几十年握持留下的印记。每年端午前，他都要爬上阁楼，把浆取下来，用湿布擦一遍，再抹上新油。做完这些，他站在窗前，望着江的方向，沉默很久。

父亲年轻时是村里龙舟队的头架。端午那天，他赤膊上阵，腰间扎一条红布，古铜色的脊背在太阳下闪着光。鼓声一响，他第一个把浆插进水里，身子往后一仰，船便猛地蹿出去。他跟我说，划到后半程，胳膊像灌了铅，可不敢停。停了，全船的气势就泄了。他咬着牙划，直到船头冲过终点线。

那些年，父亲的柜子里塞满了奖状和搪瓷杯，都是龙舟赛赢回来的。他从不摆出来，可我知道，他珍视那些东西。有一回我偷偷翻出来

■ 江雪（山西）

在我老家太行山上的乡村，早年鲜有包粽子的习俗，每逢端午，家家户户过节的仪式感，全在一锅慢慢煮的“蒸米”里。

少年时的端午记忆，绕不开五月初四的夜晚。年轻的母亲搬出那口一年只用一次的灰色粗陶甑锅。甑锅锅底布满拇指粗的孔，那是蒸汽升腾的通道。做饭锅里要放足够量水，母亲将甑锅稳稳安在做饭锅里，两锅衔接处用豆面糊细细抹匀，要不漏一丝热气——这是锁住“蒸米”香味的关键。先铺一层枣，再把提前一天泡好的大黄米铺在枣上，接着又是一层枣一层米，铺得平平的。接下来便是漫漫长夜的守候。一定要小火慢蒸。担心下面锅里的水不够，母亲

一只粽子的滋味地图

又和谐得很。

再往南过了南岭，肇庆裹蒸粽堪称“巨无霸”。裹蒸粽外形方正，形似小枕头，一只的分量足够两三人分食。外头裹的不是常见箬叶，而是当地特产冬叶。叶面宽大，碧绿光滑，有种特殊的清香。糯米里掺了去皮的绿豆，煮烂以后绿豆化沙，拌住糯米的黏，入口粉糯交织。馅心是肥猪肉和咸蛋黄，析出的油脂把绿豆沙和糯米完全润透。肇庆人冬至、端午都少不了裹蒸粽，许多人家一煮便是通宵，满屋子的粽叶香、绿豆香、肉香，孩子们梦里可能都是粽香。我曾在肇庆过年，房东阿婆端来刚出锅的裹蒸粽时说“一个人也要吃点热乎的”。粽子热气扑在脸上，香味浓得久不散。

潮汕双烹粽最为奇妙。所谓双烹，就是一只粽子里，一半甜一半咸。甜的这边是豆沙馅，用猪网油裹着，甜得细腻油润；咸的那边是香菇、虾米、猪肉，咸得鲜香。中间用糯米隔开，泾

父亲的龙舟

看，被他发现了，他没骂我，只是说：“等你长大了，也可以上船。”

可我终究没上船。我去城里读书、工作，端午很少回家。父亲只是在电话里问：“吃粽子了吗？”我说吃了。他沉默一会儿，挂了电话。

去年端午，我回了老家。江上还在赛龙舟，可父亲已经不上船了。他站在岸边的石阶上，背微微驼着，双手擦着一根竹竿。江风吹起他花白的头发，他的眼睛盯着江面上的龙舟，目光里有光，又不是止是光——那是一种复杂的东西，有怀念，有不甘，有骄傲，也有释然。

我走到他身边，他没有看我，说：“你看，那条船的头架，姿势不对。浆人水太深，费力。”我顺着他的手指看过去，一个年轻小伙正奋力划着，肌肉鼓起，汗珠在阳光下闪。父亲接着说：“我当年比他快。”说这话时，他嘴角微微上扬，像在想一件很平常的事。

江面上的龙舟你追我赶，鼓声震天。可父

渭分明，又和平共处。头一回见时，我总觉得不可思议——甜粽子也就算了，怎么还要跟咸的混在一块儿？吃了才知道，甜咸二味并不打架，反而互相衬托。甜把咸衬得更鲜，咸把甜托得更厚。一只粽子下肚，甜咸都尝了，像看了一出好戏，起承转合都有了。

特色粽子远不止前面这些。云南火腿粽香气横冲直撞，贵州灰粽带着草木清苦，海南椰子粽算是热带风情；当然还有我故乡临武的临武鸭肉粽，香味醇厚绵长，口感细腻……中国地域广阔，仅靠粽子就能勾勒出一幅风味地图。

网上总有人为甜咸粽子争得面红耳赤，其实大可不必。每个人总把家乡的粽子味道，当成唯一的标准答案。但凡你多吃几处，就知道这世上好吃的粽子各有千秋，甜有甜的好，咸有咸的妙，本无高下之分。不知此刻，故乡的灶房里，母亲是否已把泡好了糯米，洗净了箬叶？窗外蝉声洪亮，夏天还长着呢。

亲说，他不觉得吵。这声音，他听了几十年，从江上听到岸上，从青年听到老年。听习惯了，不听见反而不自在。

唐代诗人刘禹锡写过一首《竞渡曲》，其中有两句：“沅江五月平堤流，邑人相将浮彩舟。”千年过去，竞渡的习俗没变，可参与的人换了一茬又一茬。父亲从桨手变成了看客，从江中上了岸。不是败给岁月，是岁月把接力棒进行交接。

太阳渐渐西斜，龙舟赛结束了。父亲转身往回走，走得很慢。我跟他身后，看着他的背影——肩膀不再宽阔，腰板不再挺直，可每一步都踩得很稳。路过老屋，他又上了阁楼，取下那支木架，用湿布细细地擦了一遍，然后挂回去。做完这些，他坐下来喝茶，脸上的表情很平静。

我知道，他不会再划龙舟了。可那支架还在，那些年的汗水、呐喊、荣誉，都封在木纹里。岁月可以把他推上岸，推不走的是他曾劈波斩浪的事实。

端午吃“蒸米”

要一次次起来添水。昏暗的灯光下，母亲守着灶火，也守着我们清晨醒来的期盼。看似柔弱的煤泥火，摇曳着蓝色的火焰，欢快地舔着锅底，蒸汽顺着甑锅缝隙眼一样缓缓溢出，锅盖上噗噗吐着热气，软米的醇香与红枣的甜润弥漫在屋内，也浸润着我们的梦乡。“蒸米”难在“蒸”，火候要调整适当，时辰要蒸足，大黄米才舍得把它微妙绝伦的味道绽放出来。

天亮我们嘻嘻哈哈拿起碗揭开锅盖的瞬间，大黄米的香气被一股热气送入我们鼻腔，心底，吸足红枣糖分、色泽油亮的软米一粒一粒全部如花开放，令人垂涎欲滴。夹几筷子到碗里，迫不及待入口，绵密香甜的滋味入唇入齿入味蕾入记忆——那是我们很多年里端午节的早餐。

“蒸米”是蒸给亲人吃的。如果亲人碰巧不在家，一定要留一些等他回来吃。我们家节后，母亲依旧每年要蒸“蒸米”，等我们回家或吃或打包带走。

母亲去世后，“蒸米”成了我再也不寻不回的。饭店里的黄米饭会加足量的红糖，甜得令舌尖发腻，却少了粗陶甑锅的烟火气，少了漫漫长夜的等待，更少了唇齿间熟悉的滋味。我们这代人，身处快节奏便捷生活的时代，无需费心泡米、洗粽叶、包粽子，也不必再熬一夜守着甑锅蒸“蒸米”。

“每逢佳节倍思亲”，思念是率先从味蕾中生长出来的。那味道牵扯着一段过往，一个熟悉却唤不回的身影。我们想念的从来不是某一种味道本身，而是味道背后那个为我们倾注心血的人，是那段被认真对待的岁月。那个物资匮乏的年代，母亲没有精致的食材，却用最朴素的执着，将每个节日都过得有声有色。她漫漫长夜守着的不仅是一锅“蒸米”，更是对生活的热爱，是贫瘠岁月里，守住的生活滋味。

端午节我们能下一代传承什么？是随手可得的便捷，还是流于表面的形式？恐怕都不是。

传统不是一成不变的教条，而是藏在烟火气里的传承，是刻在血脉中的记忆。母亲用一锅“蒸米”告诉我，节日的核心是“用心”——用心对待生活，用心陪伴家人，用心留住那些值得珍视的节日仪式感。这份用心，才是我们最该传承给下一代的東西。它无关贫富，无关繁简，而是让孩子们知道，每个节日都有其独特的意义，每一份滋味都承载着深情，每一段岁月都值得被认真对待。

■ 谢汝平（江苏）

年过半百，过了五十多个端午节，可在我的印象中，端午节依旧活力四射，依旧生机勃勃，一点儿也不显老。岁岁端阳，粽叶裹着草木清香，香气弥漫城乡街巷，而藏在端午烟火深处的，是两样最古朴的风物：一盏雄黄酒，一点米砂痣。

雄黄酒我喝过，其实也就是小时候用菰子蘸着尝尝而已。至于米砂痣，上学之前每年都点，额间一点红，像极了年画里的娃娃。上学之后便不点了，人大了些，便会怕羞，便不需要额外的点缀与装饰。

雄黄酒与米砂痣，并非单纯的节庆装饰，而是古人留给世间的文化密码，藏着驱邪纳岁的期许、顺应时节的智慧，在千年流转中，衔接起传统习俗与现代生活。

端午又称“恶月恶日”，仲夏湿热的气候滋生瘴气蚊虫，古时百姓无精良医药，便以自然之物护身祛疾，饮雄黄酒便是最质朴的养生之道。旧时乡间端午，家家会备一小坛雄黄，碾粉兑入米酒，酒香混着淡淡的药香，清冽独特。大人浅酌几口雄黄酒，寓意驱散体内湿毒、安度盛夏；孩童不能饮酒，长辈便蘸酒点在额头、耳垂与手腕，点点浅黄印记，是夏日最温柔的守护。老人们常说，雄黄兑百毒、驱虫蛇，一壶老酒，守住了整个盛夏的安宁。这不是虚妄的民俗迷信，而是古人顺应节气的生存智慧，以草木药性抵御时节弊病，藏着敬畏自然、善待自身的初心。

若说雄黄酒是烟火人间的守护，那米砂痣，便是端午刻在岁月里的温柔印记。米砂痣赤红热烈，自古便是辟邪纳吉的信物。端午清晨，长辈总会蘸一点细腻米砂，轻轻点在孩童眉心，一颗圆圆的朱红小痣，明艳纯粹。

在古人眼中，朱砂至阳至正，可驱散阴邪、护佑孩童平安康健。古时女子也爱以米砂点额、染指尖，搭配艾草香囊、五彩线，衬得端阳时节满是鲜活生机。这一点米砂，不只是装点容颜的民俗，更是代代相传的美好祈愿，是中国人刻在骨子里的温柔浪漫。

时光流转，现代生活日新月异，雄黄酒与米砂痣的原始功用早已淡去，却从未淡出端午的底色，反而以全新的姿态融入日常。如今人们深知雄黄含微量毒性，不再随意饮用或点涂肌肤，古老的习俗便顺势迭代。古法雄黄驱毒的智慧，化作了夏日驱蚊防虫、清祛祛湿的养生理念；米砂辟邪的美好寓意，演变成端午专属的仪式感。

街巷商铺里，米砂纹样的香囊、朱砂红的五彩手绳成为热门风物，简约雅致，适配日常穿搭；年轻人会在端午亲手点一眉心朱砂拍照留念，用新潮的方式复刻传统意蕴。曾经的雄黄酒驱毒之俗，也化作现代人清理家居、除菌除菌、清淡饮食的夏日习惯，古人安身度夏的初心，以更科学、更贴合现代生活的方式延续。

端午的传承，从来不是墨守成规的复刻，而是与时俱进的相融。雄黄酒承载的敬畏自然、趋吉避害的理念，米砂痣寄托的平安顺遂、岁岁安康的祈愿，便是端午最珍贵的文化密码。

一壶老酒藏岁月，一点米砂寄情深。雄黄酒与米砂痣，一刚一柔，串联起千年的端午文脉。古老习俗褪去了原始的质朴，沉淀为温润的文化底蕴，在现代烟火中生生不息，让每一个端午，都既有古意悠长，又有新岁安康。

雄黄酒与米砂痣

