



人世间

岁岁糯米香

李晓艳

糯米，性温滋补，可做面食糕点，亦可酿酒。

北方的糯米因冷寒期长，光照时长，颗粒更加饱满油润，蒸煮也更清香软糯，入口难忘。

于我而言，糯米除了味道令人惦记，更多的美好是年轮里充满仪式感的记忆。

在物资相对匮乏的时期，米和水饺一样，只在年节才出现在饭桌上。糯米更是珍贵，普通的节日是吃不到的，只有在端午、新年、正月十五这样的节日里才可大饱口福，让节日有了隆重的仪式感。

“玉粒量米水次淘，裹将箬叶苕丝韬。炊馐胀满峻嵒角，剥出凝成细纤膏。”端午节用糯米包粽子的习俗自古传承，制作前要将糯米浸泡吃透水，再根据喜好加入大枣、干果或肉馅，用箬叶包裹，马笠捆扎，入锅慢火蒸煮。出锅后，过凉水，剥开粽叶，糯米润泽如白玉，入口松软柔滑，唇齿留香。加蜜糖沾食，更是人间美味，令人贪恋。

儿时过年，母亲早早就粉了糯米面用来包黏豆包和黏火烧。将糯米面烫发好，揉成小面团，包入红豆沙，底部裹上苏子叶，入锅清蒸。出锅的黏豆包在苏子叶的包裹下，香气四溢，晶莹剔透，如艺术品般，让人又馋又舍不得吃。制作黏火烧，需将面团揉得更软更小，包上豆沙馅做成小饼烙到金黄，再上下各包一片苏子叶，香而不粘。苏子叶与糯米是绝好搭配，那香、糯、甜的味道美到极致。

油炸糕也是糯米面做的，是我小学时代最难忘的记忆。每天上学必经过一个炸糕铺，远远地就被香气牵着脚步。近前，看着焦黄的炸糕在翻滚的油锅中上下浮动，已经不能自持地露出了馋相。递上

七分钱，老板用箬篱捞起一个放进折好的油纸包里，太烫了，我边快速地倒着手边吹着滋滋冒出小油泡的炸糕，直到喝了一肚子口水那油包才不烫手了。我把炸糕递给眼巴巴地望着的小妹，她迫不及待地一口咬下去，我听到了酥脆又软糯的声音，被咬出的月牙上有糖浆溢出……那是多么甜蜜的回忆！那时七毛钱可以买一斤猪肉，五分钱买一根牛奶冰棍，七分钱买一个油炸糕已经很贵了，没有几个孩子可以有每天吃一个油炸糕的口福。

糯米酿的酒没喝过，但听人说客家人酿糯米酒要举行隆重的仪式，说吉利话，用糯米饭敬佛先祖，然后，以糯米配黄芪、杞子、当归入坛发酵个把月后，待听到坛内扑扑作响，如精灵欢歌，开坛必会酒香四溢。估计那酒定会绵柔清冽。

时光如梭，随着生活节奏的加快，也因食品商业化的便利，糯米可以做成更多的美食，但速食产品是存不进记忆里的。糯米在民间也只是端午节用来包粽子比较常见，但多数人还是懒得麻烦，也只是买几个应应景，少了曾经节日自家包粽子的热闹和仪式感。

每逢端午节，便怀念起那些与糯米相关的充满烟火气的时光。

前几天，听到了关于“糯米人”性格的说法，说“糯米人”懦弱、依附、不独立。虽说糯米被人性化为贬义词，但我更记得糯米的好。万物都有属性，糯米是滋补品，能补血虚，健脾胃，可以养人亦可警醒于人。糯米与中华文化是有渊源的，作为曾经老百姓餐桌上、酒缸中、年节里不可或缺的重要组成部分，糯米历经千百年的选择，早已超脱了粮食的浅层含义，形成了一类民俗文化，一种历史境界。

诗歌港

端午怀屈子

彭贤春

用我的触角，犁开楚地的宁静
古乐声声，不绝于耳

你没听到？那就允许我去撞水
撞春秋时期的编钟，她的名字叫汨罗江

哦，一场欢宴
山鬼的水袖，藏着火焰
我的皂衣袍袖宽大，适合与猛兽游戏

箬叶裹着天文，陶罐装着九歌
那是龙的后裔，你看雷电接踵而至

快遣散蝴蝶吧，众人在为暮色启窗
于幽微开始，观尘世战栗
月光也会疼痛，而我不能截江断流

要足够轻，玄机渐生桐木
在招魂声中，凤凰飞来

苍穹之端，星子堆积
一些渐渐失去，一些渐渐苏醒

万神栖息，请允许我
替苍山负雪
和流水谈及一段古老的往事

诗意端午(外一首)

李德庆

拱手，揖礼
我们席地而坐，我们觥筹交错
今日，不谈家国，不谈山河
不谈艾草、菖蒲、《离骚》与《九歌》
我们只饮酒
一口一口，一杯一杯
逼近千年的绝唱，在扬起的酒器里响起
溅起的回声，漫过时间和空间
一次次打湿肉体与灵魂
直至夜色升起，万家灯火
我们红着眼走在路上
我们扶着一个摇晃的身影，回家
空中，有清凉的雨滴寂寂落下

母亲的端午

每年，这个节日来临的时候
母亲总会从乡下托人捎来一大捆艾草
几枚手缝香囊和一包糯米做的粽子
她说，这些能辟邪保平安
她还说，一定要分些给左邻右里
陌生的城市，他们就是你最亲近的人

嗯，母亲，你说的话我都照做了
只是有一点还没有告诉你
其实我早在心里默默为你祈祷几回了
你一生勤快，心怀慈悲
肯定会无病无灾、晚年享福
另外邻居们都夸赞你，是个好人
有颗菩萨的心，必定能活到一百岁
对此，我笑着应允，深信不疑

诗歌港

汨罗江随想

富周

你轻身一跳
清流有了源头
让一条短短的河流
汹涌成民族血脉的上游
一直奔腾了两千三百年
而且
不再停歇
永不断流

我在五月初五
划着龙船，逆流而上
俯身水面，静听你的叹息
仿佛看到，沉寂的江底
你还是
衣袂飘飘

粽子说

邓兆文

欲读懂屈原的内心
须剥开粽叶
都说人心隔肚皮
如果一叶障目，怎见泰山

再往里扒，就是糯米
大枣
楚王高高在上，锦衣玉食
他哪里知道粮食的辛苦

其实，屈夫子也不必投江
就凭他那一颗良心
归隐山林
天下又多了多少道德文章

粽子

于大卫

形状棱角分明
糯米紧紧抱成一团
添上甜蜜的红枣
搅进喷香的腊肉

在汨罗江滚动
一个伟大的诗人
揭开粽叶
品味人民的馈赠

两千多年的《离骚》光彩照人
续篇更是夺目今朝

妈妈的粽子

连迎

我很喜欢吃粽子，往年总是盼着端午节，翻着日历，算计着回家的时间。人还在班上，心早就飞回了农家小院。红艳艳的月季花高过院墙，房后的杏儿熟了，黄澄澄的又大又甜。老妈在灶前忙活做饭，老爸在打水劈柴，还有一条叫小虎的大狗跑来跑去。

我会赶在端午节前一两天带着糯米回去，那时妈妈早就买好了粽叶，煮过、洗过，泡在清水里。她把糯米也泡上一整晚，第二天就可以包了。妈妈包的粽子只放花生大枣，花生是自家种的，颗粒饱满，枣是买的很甜的金丝枣。我和妈妈隔着小饭桌相对而坐，挑出狭长绿绿的粽叶，一片压一片重叠铺好，妈妈取走，熟练地一卷就变成了一个圆锥形。她先在底部丢下一颗枣或两粒花生米，再放入糯米压实，然后上面又放入红枣和花生，用手一压，叶子一折，最后用蔺丝（蔺草）三两下缠绕，一个完美的粽子就完成了。

看着简单，我也伸手尝试。盯着妈妈的动作，有模有样地包着，眼看一个粽子马上就捆扎好了，可调皮的米却冲破粽叶，一下子散了，不由顿感沮丧。妈妈笑着告诉我底部一定要压紧，米不能放太多，上面要留有余地，捆的时候要用巧劲。我默默记下，继续努力。妈妈包四五个，我才完成一个，往往是捆扎好了，又发现有个角在偷偷瞧着我咧嘴笑，害

怕拆了损坏粽叶，只好取一小片粽叶在破口处包上，再用蔺丝反复缠绕，看上去仿佛是给粽子穿上了一件百衲衣。

我和妈妈一边干活，一边随意闲聊，说到开心处，会发出肆意的笑。时间不知不觉地过去了，粽子也在大盆里堆成小山。

粽子包好了，可煮粽子也是有技巧的。妈妈先在大锅底下铺上几层粽叶，然后放入粽子，间隙放上洗好的鸡蛋，这样煮的鸡蛋特别好吃，带有粽子的清香。最后，再在上面覆盖一些粽叶，盖上锅盖，压实。通常都是妈妈亲自烧火，她先是大火烧开，然后转入小火煮，最后关火焖。一般是中午煮，晚上揭锅。掀开锅的一刹那，粽子独有的香气袅袅散开。这时的我早已备好白糖、红糖，坐在饭桌旁，等粽子稍凉便急不可待地吃起来。一口咬下去，软软糯糯，红枣的甜、花生的香混合着糯米和粽叶独有的清香，好吃极了。我觉得这是世间最好吃的粽子了，比商场里那些看似高大上的粽子更有味道，现在想起来还垂涎三尺。

又是一年端午节，又到了吃粽子的的时候了。邻居送来的粽子小小巧巧，漫不经心地拆开，粽子的清香触发了记忆中妈妈包的粽子。再也吃不到了，那么香甜的粽子，是专属于妈妈味道的粽子。妈妈，你在天堂可安好？

