



再也等不来的念叨

□陈康明

粽子就算包好了。

我整了半天，好不容易包了十来个，歪歪扭扭的，勉强像个粽子。放进铁锅里，大火烧开，再转小火慢慢煮。煮了三个钟头，揭开盖子一看，我傻了眼。锅里散了好几个，糯米一粒粒漏出来，落到底下。

我捞起一个没散的，咬一口。嗯，软糯，有粽叶的香味，就是样子丑。掏出手拍了一张照片发给妈：“妈，我学包粽子呢，散了几个。”她马上发语音过来，语气有点着急：“糯米头天晚上泡了没？绳子要勒紧，莫松……”爸插了一句：“让他慢慢整，头一回都那样。”我把手机贴在耳朵上，听了好几遍他们说的话，心想，早晚我能包出个不散的。

去年，离端午节还不到一个月，我喊乡下朋友帮忙弄了点新鲜粽叶，馅料也买好了，打算正儿八经包一次粽子。还没轮到我自己动手，老家传来噩耗——妈走了。

那天是农历四月十三，我在阳台看书。手机响了，一看是老家打来的。兄弟声音哑了，憋出一句话：“哥，妈……走了。”挂了电话，我脑壳嗡的一声，啥子都反应不过来。我不信，上次打视频，妈还笑着说：

“等你回来，我教你包粽子，保准不漏米。”我跑到窗前，往老家的方向看，哭得话都说不完整：“妈……我要……吃你包的粽子呢……”

眼看端午节又要到了。

这几天我犯了老毛病，手机不离手，过一阵就按亮看一眼，生怕错过啥子。以前这个时候，妈的念叨早开始了。今年，我早等晚等，到现在也没等来她的语音消息。

（作者系重庆市涪陵区作协会员）



问屈原

□陈本布衣

纵身投入汨罗江那一刻
您化作一尾鲑鱼，是不是
想把鲤鱼的咸涩，还给人海

既为鱼，您也不肯顺流而下
是不是，只有上游的清冽雪水
才配得上您叩问苍天的嗓子

沿途多险兮，您飞跃瀑布时
弯身成弓，那奋力的一射
是不是瞄准了生前错失的靶心

掘石产卵后，您力竭而亡
那些永远见不到的幼仔
是否便是您想孕育的满天星辰
（作者系重庆新闻传媒作协会员）

粽子要趁热吃 (外一首)

□李光辉

粽子要趁热吃
就像趁热打铁一样
特别是在它们
刚刚出锅的时候
虽然有些烫手
但闻起来香喷喷的
虽然有些烫嘴
但吃起来热乎乎的

一旦冷却以后
粽子就会变得僵硬
仿佛一个铁疙瘩似的
这时候
糯米中的铁元素含量
会不会增加呢

常言道
人是铁，饭是钢
当我在端午节
面对一个冷得发硬的粽子
还是无法下口
只能拱手认输

粽子和黄豆粉

粽子煮熟以后
再剥开粽叶
那成型的糯米
就像某种蜜蜂一样

黄豆炒熟以后
再舂成粉末
那扑鼻的香气
就像某种花粉一样

蜜蜂会用它的嘴巴
和它的身体
不断地去采集
散发着清香的花粉

然后飞进我的嘴里
把我的嘴巴
当作它的巢穴
酿造出生活的甜蜜

（作者系中国诗歌学会会员）

满江红·重过龚滩

□陈蜀庆

叠嶂吞江，听涛怒、危崖欲裂。
苔深石栈，雾迷津堠，古垣云割。
吊脚楼头春去也，烟津古渡舟横绝。
算重来、唯有旧山青，簪寒雪。

临皋路，苔侵碣。空巷雨，鹃啼血。
怅廿年踪迹，断蓬飘叶。
深峡恍闻纤魄语，危滩犹刻篙痕月。
问鸬鹚、何事苦呼归，声都咽。

端午印记

□韩树蓉

早晨，妈妈总是将艾叶和菖蒲割回来，分给左邻右舍。

俗话说，“五月端午草，百样都是药”，“端午节前都是草，端午来到都是药”。小时候，家乡时兴在端午节这天上山采集当归、党参、鱼腥草、马齿苋等中草药。党参、当归这些药材，就直接拿来炖肉吃，满满地炖上一锅猪脚，和着口味不同的粽子、早就泡好的咸鸭蛋，再加上辛辣无比的雄黄酒，这就构成了端午节的标配：百草炖猪脚、端午粽、咸鸭蛋、雄黄酒。其他药材妈妈拿一些来熬水，晚上全家人用来洗澡，余下的晒干后和艾叶、菖蒲一起备用。乡亲们都说端午节这天用药草水洗澡，就像我们涂在额头和身上的雄黄酒一样，能防疮疖、疖子，防蚊虫鼠蚁。

端午节的重头戏当然是包粽子。节前我们就会和小伙伴邀约着去山脚下的小河边扯灯草，一蓬蓬的灯草与我们差不多高。扯回来后用水煮，让灯草变得有韧劲，这样才好拿来捆粽子。粽叶在自家园子里种着，割回来洗干净就可以包粽子了。糯

米里加上绿豆、大枣、腊肉，调成不同的口味，在妈妈和姐姐们的巧手下，一个个的粽子就躺在了箬箕里，然后下锅熬煮个把小时，热气腾腾的粽子就出锅了。一家人围坐在一起，品着粽子，吃着炖肉、鸭蛋，喝着雄黄酒，听着爸爸抑扬顿挫地来一段川剧或者侃些民间传说，其乐融融。

近年来，县里每年会在端午节举行龙舟赛。一艘艘龙舟如离弦之箭，在河上飞驰竞速。鼓手们则站在船头，奋力击鼓，岸上的观众摇旗呐喊加油助威，激昂的鼓声和观众们的呐喊声交织在一起，响彻整个赛场上空。我曾为此写过一首词《采桑子·端午》：“铜锣皮鼓震天吼，弃了轻裘，浪遏飞舟，驱散汨罗千古愁。满园绿色随风舞，青瓦红楼，烈酒珍馐，小子频频敬老叟。”

如今的端午节，减淡了凄风苦雨的汨罗旧事，彰显了安宁和谐的盛世太平。身处国泰民安的时代，守一份温情，享一世安宁，这便是端午赠予我们最好的圆满。

（作者系重庆市垫江县作协副秘书长）

妈妈包的清水粽

□瞿明斌

清水粽，简单纯粹，没有繁杂的馅料，没有厚重的调味提香，只取新鲜箬叶、圆润糯米，清水浸泡，细细包裹，文火慢煮。出锅的粽子便褪去青涩，糯米莹白剔透，裹着淡淡的箬叶清香。咬上一口，软糯弹牙，清甜质朴，独属于端午最本真的味道。

记忆里，端午节头天傍晚，妈妈就会把糯米反复淘洗后用冷水泡，将米粒泡得白白胖胖的。第二天一大早，妈妈会去屋后竹林摘下裹着晨露的箬叶，再让溪水漫过每一片舒展的叶片，将原本扎手的叶边泡得柔软顺滑。妈妈坐在堂屋的木凳上，折叶、填米、压实、缠绕、捆扎，动作娴熟流畅，一气呵成。眨眼间，一个棱角分明的粽子就包好了。煮粽子要文火慢煮，灶膛里柴火噼啪作响，清甜的箬叶香从灶房飘向堂屋，再漫过整个院子，连门边挂着的艾草都有了粽香。我守在灶台边不肯离开，被锅里冒出的热气熏得满脸通红，盼妈妈早点开锅。她总会笑着说：“急什么，要慢慢煮透了才香嘞。”

妈妈掀开锅盖的瞬间，蒸汽涌得满屋子都是。刚出锅的粽子滚烫滚烫，只得用双手来回倒腾，等凉得差不多了才能剥去箬叶，莹白透亮的糯米便完完整整展露出来，叶痕在煮熟的粽子上印出淡绿的纹路。这些粽子没有蜜枣粽的甜腻和咸肉粽的厚重，只有糯米本身的清甜，混着箬叶浸进去的草木香，这便是儿时端午最治愈的烟火气。

唯独十二岁那年的端午让我记忆犹新。那天一大早，我背着书包蹦蹦跳跳去学校，一路上想的满是粽子。中午放学回家，屋里没有箬叶香，也没有煮粽子的烟火气。向灶房张望，妈妈依旧如常洗菜做饭，只是锅里少了热气腾腾的飘香粽子。后来我才知道，那时家里粮食短缺，妈妈把原本留来包粽子的糯谷背到集市卖掉，换回百十来斤粘谷，一家人才勉强熬过了春荒。那时爸爸在外地工作，妈妈独自一人在农村拉扯我们兄妹，她深埋心底的艰难苦楚，是我长大后成人后才慢慢懂得的。

本以为那年的端午节，终究要与粽子无缘。哪知收拾完碗筷，妈妈转身去屋后竹林摘回新鲜箬叶，又到坡下干妈家借回一升糯米，用温水浸泡一个多小时后，独自端坐在堂屋里，为我们包起了粽子。不大一会儿，一个个粽子挺着胖鼓鼓的小肚皮，像端正伫立的木偶娃娃整齐悬挂在了桌梁上。随着灶屋炊烟袅袅升起，跳动的灶火映红了妈妈的脸颊，熟悉的清甜粽香缓缓漫开，丝丝缕缕钻进鼻孔，勾得我直咽口水。那一刻我忽然明白，妈妈包的从来不只是粽子，而是藏在寻常烟火里的满心疼爱，它藏着岁月里最质朴、最动人的温柔与深情。

长大后走出乡村，吃过各种粽子，却再也吃不到儿时那种清清爽爽的粽香。原来，世间最勾魂、最难忘的味道，无需金贵配料，只需简单食材，裹满真心，便是人间至味。

（作者单位：重庆市南川区政协）

每年端午节来临，妈的念叨也就开始了。节前两三天，她准从老家那边打电话来，一样一样地给我说粽子要包啥子馅：“豆沙、腊肉、咸蛋黄……”说着说着突然卡住，“哎呀，我这个记性哟，红枣搞忘说了。”我在这边忍不住笑，又不好打断她。

她念叨完馅料，又说糯米的事。“记到哈，糯米要头天晚上泡上，别偷懒。水要没过糯米，搁在阴凉地方。这样煮出来的粽子，软糯，入味。”她说得跟背课文一样，这话我从小听到大，年年端午节前都要说一遍。

爸在旁边插嘴，妈转过身去，不理他。爸才不管糯米和馅料，心里头只惦记碗柜里那瓶雄黄酒。“好酒，泡得刚刚好。”说这话的时候，脸上笑开了花。年年都泡，放在桌子上，不一定要真喝。

每次挂了电话，我心里痒得不行，好想回老家去哟，吃一口妈包的粽子。

这些年我在重庆城里生活，很少回去。一到端午节，超市头粽子堆得满满当当的，豆沙、鲜肉、蛋黄，啥口味都有。但吃进嘴里头，总觉得少了点啥子味道。

我想自己包一回试试。

前年端午节前一天，我去买了粽叶、糯米，还有馅料。晚上照妈说的，把糯米泡上。第二天一早，学她的样子，把两片粽叶交叉一叠，卷成个小尖筒，往里头塞糯米和馅儿。塞满后拿筷子捅实，把叶子盖下来，折个角封口，用棉绳绕几圈捆紧，

榴花照眼，艾叶生香，端午佳节如约而至。

街上总是熙熙攘攘，粽子、咸鸭蛋、猪脚……为端午节准备的吃食慢慢装满了筐。

一位老人背了一背篓艾叶和菖蒲在市场门口，人们都在那里争相抢购。在老家的时候，每年的端午节，妈妈总会在家门口挂上一些艾叶和菖蒲，妈妈说这可以祛邪驱毒。而爸爸则给我们讲过，在张献忠剿灭四川的时候，有一对老夫妻曾经救过他的命，他就偷偷给这对老夫妻说，在门上挂一把艾叶，在割杀的时候他们看到门口挂着艾叶就不会杀你们。这对老夫妻将这件事告诉了乡亲们，大家都将艾叶挂在门上，乡亲们才幸免于难。

看着这些艾叶，不免想起老家那小小的菜园子来。园子里一年四季总是种着各类蔬菜瓜果，围塘边种着一些粽叶，还种着梨树、核桃树、杏树。杏树下，妈妈种着一笼艾叶和一些菖蒲，每年端午节的

姨妈从乡下捎来箬叶和艾草，我就知道端午节近了，包粽子吃粽子的日子又到了。这些年吃过粽子无数，可最惦念、最难忘的，还是妈妈包的清水粽。

妈妈包的

