



湖北人的大小端午节

陈定学

在湖北,端午节是要过两次的。

小时候我在湖北南漳农村长大,每年春天,我们都会去村子东头洼里的竹林里捡竹笋壳,晒干后收藏起来,等到五月初四早上,母亲便把它们浸泡在大木盆里。黄褐色的竹笋壳在清水里慢慢润湿、展开,散发出清香的气味。再将糯米淘洗两遍,然后放清水里继续浸泡。待到晚上竹笋壳和糯米都泡好了,母亲便开始包粽子,母亲一边理着泡软的笋壳,一边对我们说:“小节就这样了,等大节时再好好过。”

高中毕业后到了外地求学才知道,大小端午节——这个特殊的节俗,似乎只在湖北才有。直到后来读到两宋庄绰的《鸡肋编》,才见其中早已记载:“湖北以五月望日谓之‘大端午’,泛舟竞渡。”望日即月圆之日,也就是农历五月十五。可见早在两宋时期,湖北人便已将端午分大小节来过:五月初五为小端午,五月十五为大端午。届时龙舟下水、竞渡争渡。这样的节俗,对荆楚大地的百姓来说,早已习以为常。

小端午那日,家家户户照例要在门楣和窗上挂艾蒿。那种清苦而凛冽的气味,闻着叫人莫名地心安。母亲说,这是用来驱蚊虫的。那时没什么驱虫剂,母亲便用艾蒿烧水给我们擦洗身体;等到艾蒿枯萎了,又在屋里点燃,艾烟袅袅升起来,蚊虫便远远躲开——我们管这法子叫“熏蚊子”。

父亲还用雄黄在屋角墙根细细撒过一圈。我的爷爷奶奶过世早,我特别羡慕那些有爷爷奶奶的家庭,他们会在孙子孙女们的手腕和脚踝上系上五色丝线,谓之“长命缕”;再蘸了雄黄,在额头点上一个圆点,寓意百毒不侵。

母亲包粽子时,我在旁边帮忙,只见她先将竹笋壳轻轻展开,捏住大头一侧斜向翻折,竹笋壳顺势分成一长一短,指尖一拢,便窝成一个尖底的漏斗状小斗。往里头放进泡好的糯米,边放米边浇水,让米粒慢慢落实。接着将长的那一端折回来,紧紧包裹住馅料,我在旁边递给她提前撕好的竹笋壳接起来的长条当捆绳,将粽子的三个角一一扎牢。

将包好的粽子煮熟后,捞出来浸入冷水里——那时家里没有冰箱,每天换一次水,这样就能保存上三天。吃的时候小心剥开,竹笋壳完好不破的,还能洗一洗、晒干了,到了五月十五继续使用。剥好的粽子搁在碗里,撒上一层白糖,一口咬下去,软糯清甜。

五月十五的大节,才是重要的节日。此时,田里的麦子已归了仓,秧苗也稳稳扎下了根,正泛着青绿。农家终于可以歇口气,有精力过上一个真正舒心的节日。这一天,娘家人定要

去请出嫁的女儿一家回来团聚。在湖北,除了端午节,元宵节和中秋节也同样有接姑娘回家过节的习俗。南宋陆游在《丰岁》中写道:“羊腔酒担争迎妇,鼙鼓龙船共赛舟。”可见早在宋朝,这一风俗就已盛行。

大姐嫁到河对岸一个叫戴家洲的村子里,站在陈家湾这头,隔河就能望见那边的屋顶。我原以为,站在岸边喊一嗓子,大姐就能听见,自己回来便是。可母亲偏不,让我绕了一个大圈,多走两里地去大姐家里接她回来。母亲没有食言,到了五月十五,她果然拿出了比小端午丰盛得多的吃食:不只是素粽子,还炒了一桌子的荤菜,让我们真地好好过了一个节。

端午的重头戏,还不止接姑娘这一桩——赛龙舟才是这一天最热闹的场面。别看我生长在河边,可惜,小时候家里怕危险,不让去看,便不曾见过。虽有一次在襄阳汉江边上赶上了,但人山人海,挤在岸上踮起脚尖也看不真切。直到后来在电视上看了一次龙舟赛,才算真正看清了龙舟的模样。江面上停着数条彩绘的龙舟,船头扎着红绸,船头立着一位鼓手,赤着上身,双臂抡圆了擂击面前的大鼓,每一下都像砸在人的心口上。船上坐着一排赤膊的汉子们便跟随着鼓点发力,左右桡片齐下,江水激溅,龙舟便如离弦之箭破浪而去。镜头拉近时,还能看见劈开的水花打在他们脸上,没人去管它,只一味地划、一味地往前冲。

如今国家法定假日定在五月初五,大小端午的分别,在年轻一辈中渐渐模糊了。说到底,也是因为农村的日子好过了——收割播种都实现了机械化,人们不再像从前那样从春忙到夏不得歇,反倒能在五月初五这天,踏踏实实为从城里回来的子女过上一个节了。

『马上』必须有『蛰』时

齐世明

进入马年已逾数月,上街一看,各式“马上”主题的标语与装饰仍随处可见。粗略搜索发现,作为网络热词,与“马上”相关的词条数量惊人。创业者期盼“马上成功”,刚毕业的学子热望“马上成才”,就连自嘲为“千里马”的人,也盼着“马上遇见伯乐”。千帆竞发,万马争先,尽显“一万年太久,只争朝夕”的迫切心态。

“居马上得之,宁可以马上治之乎?”这句典故出自《史记·陈涉世家》,流传千年,意思是在马上得天下,难道可以在马上治天下吗?而如今人们常说的“马上”,多寄托着即刻如愿的美好期盼,渴望迅速实现目标,却往往难以如愿以偿。

数月前,一声春雷唤醒了蛰伏的万物。“蛰”在《说文解字》里被解释为“藏也”,《尔雅》则将其解作“静也”。天寒时节,动物藏伏在土中冬眠,古人谓之“蛰”。

世间好物,多经沉潜。荷花亭亭出水,香远益清,并非一日盛放,而是次第舒展、渐次繁华;翠竹拔节向上,挺拔凌云,亦是先在土中扎根蔓延,积蓄足够养分,方能破土生长、节节攀升。其中道理不言而喻:成功从无捷径,需要积累沉淀,更需要厚积薄发。

人亦如此。若想真正有所成就,便需如蛰伏的生灵一般,沉心静气、静待时机,以沉潜时光积蓄实力,待一朝机遇降临方能牢牢把握。楚庄王有言:“不飞则已,一飞冲天;一鸣则已,一鸣惊人。”这正是“蛰”所蕴藏的力量。

“蛰”,更需持久耐力。越王勾践卧薪尝胆、隐忍沉潜,终成“三千越甲可吞吴”的伟业;曹雪芹“蛰”伏十载,呕心沥血,即便举家食粥、笔墨艰难,亦写就传世巨著《红楼梦》。

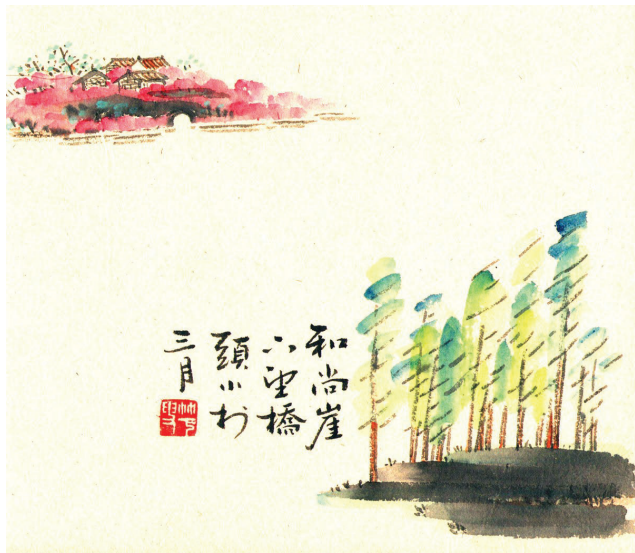
“马上”一词的走红,恰恰映照出当下“求快”的普遍风气:饮食追求快餐化,娱乐趋向快餐化,阅读也流行快餐化,就连旅游都盛行“特种兵式”打卡——两天跨三省、一日逛十景,以最少时间奔赴最多景点,执着于“一日看尽长安花”的效率。

善蛰者善成,厚积者薄发。若无根基、不耐沉潜,终究难成大器。蓄能不足、蓄势不深,即使恰逢马年,占尽天时,所谓“马上有成”,也多半是空中楼阁。人生在世,不妨慢一点、稳一点,潜心蛰伏,静待花开。



桐荫墨趣 桥头村

李新宇



我总是忘不掉这个村子。想起它,脑海里总是这个样子:没有炎夏,没有酷暑,也没有灿烂的秋,总是三月的桃红柳绿。

清酱、香油拌匀,这一步很重要,是为使青菜入味儿,接着放入已沥干水分的小虾皮儿,搅拌均匀,凉拌小虾皮儿就做得了。小虾皮儿的鲜味自不必说,青红椒和小葱的鲜嫩爽口,也让人久久难忘。

凉拌小虾皮儿是可遇不可求的菜,除保证小虾皮儿鲜的同时,还要配备现摘的青红椒和小葱,三者缺一不可,若非如此口感会大打折扣。

现在要是能有好的小虾皮儿,鲜嫩的青红椒和现拔的小葱,您也不妨试做一把。

三嫂子面对如此招人喜爱的小虾米,决定要做一盘可以上台面的酒菜——凉拌小虾皮儿。这小虾皮儿用海水煮过,咸是特点,除此之外鲜也是小虾皮儿的本色,所以首要任务是去咸保鲜。麻利三嫂子有办法,就是用凉水“拔”,在“拔”的过程中还要不时换水,三四个钟头后,即可捞出沥干水分,切记一定不要攥,以此来保持小虾皮儿的完整。

随后,在地里现摘几个青红辣椒,再拔一把筷子粗细、茎鲜白、叶翠绿的小葱。将青红椒、小葱切成小丁儿,用

网络新词语

青梅牛马

吴明静

“青梅牛马”是当下年轻人之间流传的新称谓,特指第一份工作中结识的初代同事:两个人从职场新人阶段一路相伴成长,

慢慢建立起超越普通同事情谊的亲密伙伴关系。

这个词巧妙化用了“青梅竹马”的意象,把“竹马”换成了“牛马”,既保留了“相伴成长”的核心意味,又自嘲了初入职场时一起辛苦打拼、不停忙碌的状态。这些“青梅牛马”,见证了彼此最青涩笨拙的职场起步阶段:一起加班,一起挨批评,忙里偷闲凑在一起吐槽生活,在工作间隙寻找快乐。这份情谊因为一起熬过艰难时光,反而格外牢固。

和掺杂了利害关系的普通同事比,“青梅牛马”之间的情谊更纯粹。在竞争激烈的职场,这种彼此扶持、互相理解,显得尤为珍贵。

老口福

凉拌小虾皮儿

杨世珊

这道菜说的时候必须带儿化音,才显出菜的清新与俏皮。五十多年前,每年秋天麻利三嫂子都能收到上古林的亲戚送来的一小油篓的小虾皮儿。那是亲戚家自己晾晒的,小虾米先煮后晾,个个全须全尾儿,黑眼白身,看着就招人喜爱。

投寄本报副刊稿件众多,凡手写稿件,恕不能退稿,烦请作者自留底稿。稿件一个月内未见报或未接反馈,作者可另行处理。感谢支持,欢迎投稿。

投稿邮箱:jwbfkb@163.com