

□潘玉毅

在慈溪，端午不叫端午，叫冬红。至于为什么叫这个名字我无从知晓，只知道打从我有记忆以来，乡邻们都是这么叫的。

端午这天，未出嫁的女子会用灵巧的双手制作香囊、荷包送给心仪的男子，表达爱慕之情；出嫁的女儿则要回娘家省亲，唤作“归宁”，所以端午节又叫女儿节。

和其它许多地方一样，我们这儿过端午，有说是为了纪念屈原的，也有说是为了纪念伍子胥或是曹娥的。尽管说法不一，但纪念的形式大抵相同，无非是吃粽子、喝雄黄酒、挂菖蒲、熏苍术、赛龙舟……

楚人犹自贪儿戏，江上年年夺锦标。其实何止楚人如此，我们这儿也是一般。常听人说端午节的时候东钱湖上有龙舟赛，只是因为忙于一些琐事，想看而不能够去看。

但是对于一个“吃货”来说，错过龙舟赛并不妨碍我们对于端午的喜爱。因为除了纪念古人，端午的回忆更多是在吃上面。“冬红花糕夏至面，吃之象格牛介健。”在古代，皇帝赏赐群臣，立春赐春饼，端午日则会赐凉糕。而慈溪的花糕是很有名的。尤其对好吃贪杯的人来说，端午两个字更是一个令人“垂涎欲滴”的理由，在这一天，我们可以吃到各种美食。美食与美味，编织成美好回忆，在

□章桂云

端午节，对于文化人来说，是一个民族的节日，纪念着诗人屈原的骨气与操守。然而，对于乡下文化水平不高的妈妈来说，是用生命去阅读、哺育属于她文字的东西。而我们，就是妈妈心中最厚重的文化、祈祷与祝福，健康与幸福，成了乡下妈妈最美好的节气歌。

当岭南人家启封醇厚的雄黄酒的时候；当中原门第遍插浓郁的艾蒿的时候；当江南水乡龙舟竞渡的时候；当天真烂漫的孩童佩戴五色绳的时候；当家家户户包粽子、吃甜饭的时候，我们知道，维系中华民族最朴素最深厚情感的传统节日——端午节如约而至。

年少时的我，无法理解五月的深度，妈妈也说不出五月的韵味。五月，对于妈妈来说，是个更加忙碌的季节。麦子在南风的微醺中垂下了头，掩藏着已经成熟的心事。南风过处，金浪翻滚，那辽阔的样子，不就是村里祖辈心中的图腾吗？四季寒风冷雨，最后守望的就是这艰难的收获。五月的天，是惊慌失措的，偶尔的一阵雨，都会将浇凉庄稼人内心的火焰。

妈妈灶前灶后忙碌着，我也起了身，准备洗漱、吃饭、晨读和上学。我不忍心妈妈过度操劳，想帮帮妈妈。她很生气，庄稼是我们的命根子，而文化是你的命根子。你去摆弄属于你自己的“麦子”吧，妈妈如是说。在家中最忙碌最辛苦的时分，惟独我在凉爽的树荫下，温习功课，眼看着汗水从妈妈身上流淌下来，宛如无数条小溪，钻进我的心里，又从眼里流出来。

妈妈没有等我，就独自匆匆吃了早饭下地了，一会又折回来从锅里捞出两个粽子，嘱咐我把它吃掉。今天是端午节，我昨天晚上趁你们都睡觉的时候，煮好了粽子，有江米的、有梗米的，绵甜爽口，一定要吃完再上学，妈妈说。

让我记忆犹新的是，妈妈又忙里偷闲，从乡间采来各种草，很多植物我都叫不上来名字，洗净后放在锅里，凉水烧开，温度适宜后给我洗了个澡。妈妈说，端午洗澡，可以洗去一身的脏气。洗澡后，妈妈又将五彩绳拴在我的脖子上、手腕上、脚踝上，并告诫我，不可随便折断它，只能等到六月六那天扔到房顶上。

童年的端午已渐行渐远，只剩下粽子在嘴角留香。我却倍感想乡下妈妈的端午，那是一种温暖一种大爱，蕴藏着妈妈这一生的祈祷与祝愿。“端午吃粽子，字眼学得快；端午吃甜饭，读书做大官”这是妈妈留给我的最美妙的民谣，永远萦绕在心头，也一直影响我走到今天。

（作者系南京文学爱好者）

端午随想

（诗三首）

□裴国华

（一）

端阳节里忆忠良，又作行吟念旧章。
雄彩龙船吊屈子，香甜角黍表衷肠。
《离骚》永耀传今古，《天问》长留世颂扬。
漫漫人生多曲路，拼搏进取迈辉煌。

（二）

屈子轻生坠汨江，后人追圣过端阳。
家家台灶蒸包粽，户户门庭挂艾蒿。

（三）

斗转星移又端阳，家家户户过节忙。
团圆席上吃粽子，把酒言欢歌富强。

（作者系云南省文学爱好者）

读懂时光

□侯敬方

是幼童时期的孩儿

挥霍时光的

是迷茫的青涩岁月者

品味时光的

是夕阳的皓首老年

时光是本厚厚的哲理书

谁读懂的时光愈多

谁获得幸福愈大

时光让枕书睡觉的人

痛苦后悔

真正读懂时光的

多数需要步入耆老的行列

有时需要一辈子

（作者单位：中科化学有限公司）

虞美人——星河遥望

□谭玉峰

星河遥望天不老，恩怨知多少？
款款天宫情独钟，顾盼嫦娥重聚宇宙中。
时不我待须尽早，航天梦不遥。
神舟许愿嫁东风，一飞冲天了却中国梦！

注释：天宫、嫦娥、神舟、东风亦复指中国系列航天飞行器。
（作者单位：枣庄市市中区永安乡政府）

肇庆裹蒸粽、蛋黄粽子等，而江南一带则以嘉兴五芳斋的肉粽、豆沙粽最为有名。

说起五芳斋粽子，它之所以出名，是因制作上有许多诀窍。它选料讲究，调味独特，形状别具一格，口味适应性广，如五芳斋肉粽，选用上等白糯、后腿猪肉，箬叶是安徽黄山的“伏箬”，制作前，米淘得快，不让水进入米体，一刻钟后就晾干，用上等红酱油、白糖和少量精盐、味精调拌，经反复揉搓后，用两块精肉一块肥肉裹在粽内，烧上二个小时后就把

粽子捞出，这样，粽子的鲜味不失，油水不流（漏），又不烂糊。其特点是：肥肉入口即化，

瘦肉鲜嫩油润，吃起来糯而不粘，油而不腻，香味扑鼻，咸中有甜，清润爽口，深受八方游客的喜爱。现在，五芳斋日产各色粽子达3.5万只，在江浙沪皆有联营店，但还是满足不了市场的需求。

朋友，你若游览嘉兴，别忘了吃粽子，且买些回去，作为馈赠亲朋好友的佳礼。

（作者系苏州市吴中区党委党校文学爱好者）

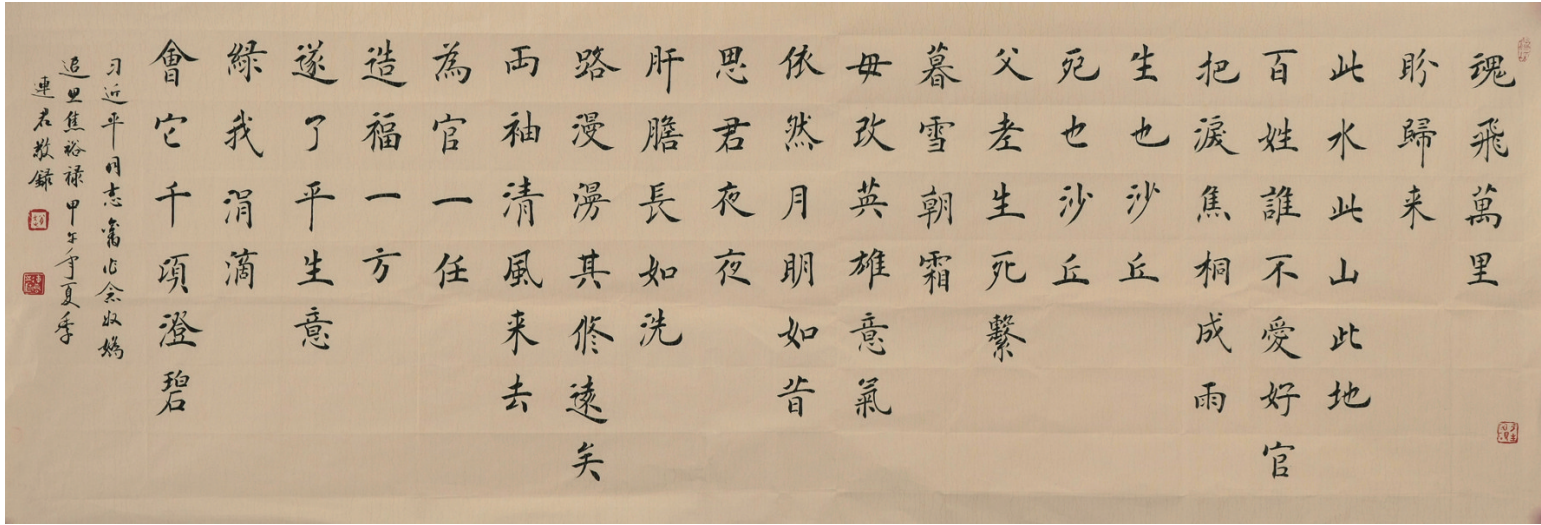
□周龙兴

粽子，是我国汉族人民端午节（每年农历五月初五）的传统节日食品，在平时也是一种大众化点心。

端午节吃粽子这习惯的由来，包含着一个个众所周知的故事。据说自爱国诗人屈原因忧国忧民而投江自尽后，当地人们闻讯划舟赶来打捞，总不见屈原的身影，于是，拿出为屈原准备的粽子扔进江中，让鱼龙虾蟹吃饱了不再去吃屈原的尸身，足见人们对屈原的怀念之情。

粽子也叫“角黍”、“筒粽”，全国各地都有，其花样繁多，以馅心和形状区别种类，有荤素、咸甜之分；有三角形、锥形、四角（如枕状）之别。南方粽子花色品种较多，有枣泥、豆沙、火腿、鲜肉等多种风味粽子。北方用糯米、黄粘米或混用，馅心有红枣、小豆、果脯等。各地粽子不知其数，比较有名的有：湖南咸水粽子、微式绿豆火腿粽，以及深受人们青睐的湖州猪油豆沙粽、山东黄米粽、广东

时至端午观粽子



赵连君书法作品

公益广告

讲文明树新风 公益广告

中国精神 中国形象 中国文化 中国表达

勤劳 善良

福寿多



中国网络电视台制 广东龙门 谭池作

讲文明树新风 公益广告

中国精神 中国形象 中国文化 中国表达

如今好日子

天天像过年



中国网络电视台制 广东龙门 谭池作

讲文明树新风 公益广告

中国精神 中国形象 中国文化 中国表达

辛勤

换来五谷丰登



中国网络电视台制 广东龙门 伍丽英作