

指間歲月

在汪曾祺家過端午節

王干

城裏人是不怎麼過端午節的。城裏農曆節日的氛圍總是比鄉下要淡很多。這「淡」是城市文明對農耕文明的遺忘，也是人與人之間的疏離。春節大家都願意回老家鄉下過年，是因為那裏年的氣氛比城裏的濃，人與人的聯繫緊，一大家人夥到一起，才有年的樣子。

端午節不是一個非過不可的節日，但在里下河地區，端午的氣氛依然很濃，汪曾祺先生在《端午的鴨蛋》裏寫到那些民俗民風基本還在流傳。北京的端午節除了看到食品店裏在賣糉子，其餘的很難讓人想起有這麼個節日。有一年端午前夕，太太在懷柔紅螺湖的路邊看到了一叢茂密生長的艾草，興奮地拔了三五棵帶回家掛在門框上，這是老家的習俗，端午節要在門前掛上艾草。一直到冬天，這把艾草枯乾了，依然掛在那裏，像一蓬守望歲月的鐘錶的鏽油絲。

在北京過的端午節印象最深的一次是在汪曾祺先生家過的。

1988年的端午節，好像是個星期天。那天上午，我坐着43路公交車去蒲黃榆的汪曾祺家。這一年我在文末經常有「寫於43旅館」的字樣，有次在南京一個朋友問我：「你是不是住在一家用代號的保密旅館？」我說不是，這是43路公交站在此，所以叫43旅館。當時43路起點站是團結湖，終點站是劉家窯，劉家窯的前一站是蒲黃榆。而汪曾祺先生的家就在蒲黃榆。其時我借調到《文藝報》工作，每逢周末有機會，我總是去看望汪先生夫婦。很大原因在於43路提供了極大的便利。當時北京的交通非常擁擠，高峰時刻可謂「針插不進，水潑不

入」，平常也是擁擠不堪，出門是件必須慎之又慎的事情。現在說「非必要，不出門」，當時如果不是上下班，不是工作需要，一般都是害怕出門的。我當然願意去汪先生家串門，既能吃到美食，也能聆聽教誨，世上好事莫過於此。但是，如果去一趟的路上很折騰，也是不會去那麼勤快的。43路的起點站在團結湖，我每次上車都能有座位坐，回來的時候也基本有座位，對於一個擠公交的人來說，有座位是一件太幸福的事情。這也是我不厭其煩去汪先生家的一個動因。

43路公交車悠悠晃晃，一路到了蒲黃榆，我下車了，到了新華社宿舍，然後坐電梯到了12樓。敲門，汪先生夫婦已在恭候，剛坐下，汪先生想起了什麼似的，說：「今天是端午節，在家鄉要吃『五紅』，我要去做『五紅』。」他起身去廚房忙碌午飯。起初我還有點不好意思，也起身準備去幫忙，汪夫人施松卿老師拉住我說：「他一直這樣，他喜歡做菜。別人買的菜、揀的菜他用不慣。」汪先生自己在文章裏也說過，做菜就得從買菜開始，這才是一個完整的構思。

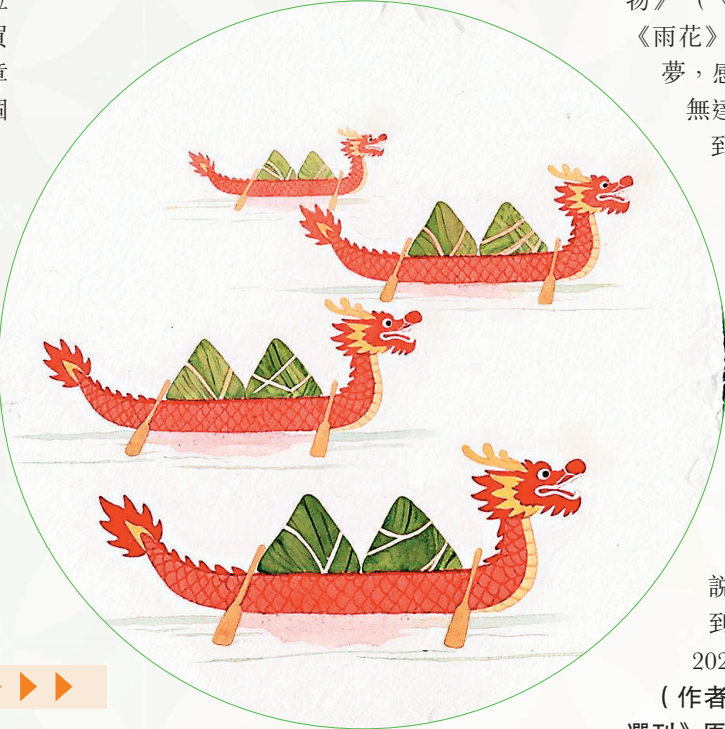
施松卿老師是印尼歸國的華僑，回國後讀的又是西南聯大英文系（汪先生在國文系），對國內的風俗民情所知甚少，她饒有興趣地問我：「為什麼高郵人要吃『五紅』？」我說五個菜必須都是紅顏色，據說是為了避邪。吃「五紅」的習俗主要源於民間驅邪避毒的傳統，民間傳說五月是「毒月」，端

●吃鹹鴨蛋還是要到高郵去。 AI繪圖



午時節蛇、蜈蚣、蠍子、壁虎、蜘蛛等「五毒」活躍，而紅色在傳統文化中象徵陽氣和吉祥，能震懾毒物。吃五種紅色食物，如鹹鴨蛋、苧菜、河蝦、紅蘿蔔、黃鱔等寓意以「五紅」克「五毒」，高郵人吃「五紅」是為了驅五毒、防五毒、克五毒。「五紅」食物因地制宜，每家不一定相同，就地取材，看方便。

我們聊着，汪先生在廚房裏「創作」，不一會「作品」完成了，幾盤菜便上桌了。施松卿老師像個孩子一樣認真地數起來：紅蘿蔔、河北女作家前幾天帶來的紅棗糉子、鹹鴨蛋、紅燒肉。她數來數去，只有四紅，說：「老頭子，還少一紅呢。」汪先生靈機一動，將前一天做好的茶雞蛋端出，說：「這兒，昨天就準備了，第五紅。」我們都樂了。



汪先生打開一瓶紹興加飯酒，說：「現在有六紅了，高郵講究的人家要做『十二紅』呢。」施松卿老師告訴我，這瓶黃酒是前幾天林斤瀾託人送過來的，他們倆老酒鬼，好吃的好喝的總相互惦記着。

汪先生抿了一口黃酒，對我說：「這個代替雄黃酒吧」，我也喝了一口，味道醇厚濃郁。他問我：「家鄉端午節的風俗還濃吧？」我說：「城裏主要吃『五紅』『十二紅』，鄉村還是把端午節當着一個『節』過的，大多數人家還是要在門前掛艾草辟邪，孩子還是要掛蛋絡子去上學的；富裕人家的孩子，蛋絡子要兩個蛋，一個雞蛋，一個鴨蛋，不過你小時候用鴨蛋青殼裝螢火蟲的遊戲，好像沒人玩了。」

接着，我很認真地向汪先生討教一個問題：「你在《端午的鴨蛋》裏寫到吃高郵鴨蛋，選擇空頭，筷子扎下去，『吱——紅油就冒出來了』，這『吱』的一聲是想像還是寫實？」汪先生又抿了一口黃酒，笑而不答。我恍然大悟，怎麼問這麼傻的問題，記得《故鄉的食物》（《端午的鴨蛋》是其中一節）剛剛在《雨花》發表的時候，我就寫了評論《美麗的夢，感傷的詩，文化的畫》。詩無達詁，夢無達詁，畫無達詁。後來我在《一往情深到高郵》的歌詞的：「鴨蛋進口滋滋溜溜」化用了汪先生的意境。

餐桌上的鴨蛋是切開的，汪先生說：「這北方的鴨蛋和高郵鴨蛋沒法比，沒有油，蛋白也不像高郵鴨蛋那樣滋潤。」

無語。汪先生想念故鄉了，我也在想。我打破沉默，說：「下次我回高郵，帶些鹹鴨蛋來。」汪先生說：「鹹鴨蛋食用周期短，放久了就變鹹了，味道也差一些，不用帶。」又說：「吃鹹鴨蛋還是要到高郵去。」

2025年4月6日於南京源起藝術酒店
（作者為第五屆魯迅文學獎獲得者，《小說選刊》原副主編，文藝評論家）

端午，楚辭在汨羅江聚集

倪洪偉

端午，汨羅江泛動的淚水
如香橈的影子，被魚群和龍舟追逐
玉筍山攥緊楚辭，石頭沉寂
借喧囂的聲浪詰問蒼穹

《九歌》充盈陽剛之氣，
河汨潭深不可測
有秦弓和長劍掀開瘡痍的城門
古城牆上箭矢如雨
三閭大夫奮筆抒寫《橘頌》的火焰
讓一塊傲骨搖撼

巨石，沉入歷史深邃的河谷
擊水而響
滿腔的熱血灑向坍塌的故國
只有靈魂抱緊一襲素衣，
懷沙自沉
兩千多年的石頭如利劍
刺痛緊閉的心房

今又端午，汨羅江翻開一卷詩句
用水波朗誦久遠的經典
民俗的約定，是糉子與艾草的清香
盛開家國精神的花朵
我們用雄黃酒祭祀，承受淚水的感動
讓心靈打通一條人生的驛道
趕往江邊聚集的楚辭
向屈子表達崇敬

（作者為中國作家協會會員、中國詩歌學會會員）

時代詩行

手擀麵香飄端午

劉永宗

家鄉的端午節，無疑是盛大而熱鬧，亦稱「五日節」。有童謠歸納：「初一糕，初二糉，初三螺，初四艾，初五扒龍船」。然而，在我心中，最難忘卻的，是母親做的手擀麵。

上世紀九十年代，家中生活清苦，端午節能吃上手擀麵，是難得的享受。母親會從櫃中取出自家種的小麥加工成的麵粉，置於案板，加入適量鹽水、食用鹼，緩緩倒入清水、打入雞蛋液，然後輕柔攪拌。接着醒麵，將揉好的麵團放入麵盆，蓋好靜置半小時後，母親一遍又一遍地揉麵，額前冒出細密的汗珠。

揉好麵團，母親搓成細長條，切成小麵團，再用擀麵杖擀成薄薄的麵餅，期間撒麵粉防止黏連。擀好後，捲起麵餅切成細麵條，在竹篩上撒上麵粉，攤開備用。

為讓湯麵更豐盛，母親一大早去集市買回五花肉和海蜆螺。母親切肉時，我們幾兄妹圍在旁邊，幫忙敲海蜆螺尾部，然後拿到井邊塑料桶仔細清洗。

母親切好肉，剁碎蔥蒜，讓我們燒熱大鼎。她舀一勺豬油入鼎，油化開後放入豬肉和蔥蒜碎末，炒出香氣盛出，接着炒熟海蜆螺。

鼎中重新加水，待水冒泡，母親下入手擀麵，蓋上鼎蓋煮幾分鐘。水沸後，倒入五花肉和海蜆螺，撒入四季豆、蕃薯葉與蔥花，輕輕攪拌，再蓋上鼎蓋。不一會兒，一大鼎熱氣騰騰、香氣撲鼻的手擀麵就做好了。

母親給我們每人盛一碗，我們迫不及待地吃起來。麵條晶瑩、勁道，湯汁醇厚、清香，海蜆螺也鹹香適口。母親看着我們，眼中滿是慈愛，輕聲說：「慢些吃，沒人搶，端午這天，湯麵管夠。」

母親還告訴我們，端午中午家家戶戶都做手擀麵，有美好寓意。麵細長，象徵家庭幸福長久；麵勁道，寓意身體健康平安。擀麵環節很關鍵，不能偷懶，母親反覆揉麵，只為麵條更勁道有嚼勁。

吃完麵，母親用「午時草」煮的鴨蛋也熟了。她讓我們用「午時水」沐浴，這水由艾草、番石榴葉、枇



●母親將麵團用擀麵杖擀成麵餅。 AI繪圖

杷葉、黃豆枝葉及豆莢等燒煮而成，據說能驅邪避災，即便遇上「西北雨」也絲毫不懼。我們換上新衣，胸前掛上五彩線編織的網兜裝鴨蛋和桃子，出門找小夥伴嬉戲玩耍，母親則繼續收拾、忙碌。

前些日子回老家，我發現母親明顯消瘦了。前些年她遭遇車禍，睡眠一直不好，藥也不見效，只有我們在家，她才能睡安穩些。母親知道我愛吃她做的手擀麵，便又要張羅。

看着母親弓着腰揉麵，雙手沒了年輕時的力氣，我心疼不已。母親才六十出頭，歲月卻已在她臉上刻下痕跡。我上前說：「媽，我來吧。」母親卻堅持：「你坐着，煮碗麵我還行。」

母親做的手擀麵，依舊勁道爽滑，滿是家的溫暖。在外奔波，再辛苦，吃了這麵，我就又能充滿力量。這些年，我走南闖北，嘗過各地美食，但心底最眷戀的，還是母親那碗手擀麵。這麵裏，藏着母親的關懷，更蘊含着她的處世智慧。擀麵如人生，要歷經反覆揉搓捶打，才能勁道；母愛歷經風雨，卻愈發醇厚。

又是一年端午至，我在遙遠的異鄉，重溫着這溫暖的端午記憶。母親慈愛的笑容和那碗飄香的手擀麵，如電影般在腦海浮現。

（作者為中國散文學會會員、福建省作家協會會員）



家鄉的端午

胡紅拴

在嶺南，五月的風已經裹着濃濃的濕熱了，而那風中偶爾飄來的艾草清香，總會在異鄉的街頭與我撞個滿懷。這氣息像一把鑰匙，輕輕一轉，便打開了記憶的閘門——洛陽老宅門楣上斜插的艾草，童年玩伴頸項間晃動的香囊，還有母親指尖翻飛的五彩絲線，一下子全湧了出來。

端午前的洛陽南郊，薄霧尚未散盡的龍門山山坡上，艾草頂着露珠挺立，鋸齒狀的葉片蓄滿了天地的精華。母親粗糙的手指撫過草葉，教我辨認：「要挑莖桿粗壯、葉片肥厚的，這樣的艾草香氣才足。」山風掠過，整片艾草蕩起綠浪，清冽的香氣混着泥土的芬芳，鑽進衣袖，也鑽進記憶深處，再難散去。

龍門街的集市在節前三天就熱鬧起來了。街南省道旁的空地上，法桐、女貞子樹與紫薇早已把這片土地佔為己有，而樹下的方寸之地，則被商販們分割成一個個小世界。最惹眼的是賣絲線的攤子，赤橙黃綠青藍紫的絲線如瀑布垂掛，在陽光下流淌着綢緞般的光。母親總挑染着槐花黃的絲線，說這顏色最是吉祥。回家後，她將絲線分成五股，膝上鋪開粗布，碎片狀的花布在她指尖翻飛間，就縫成了一個個香包。香包裏填着曬乾的艾葉、菖蒲根，再綴兩粒花椒和五穀雜糧，掛在孩子們的項頸或衣襟上，走動時便蕩起淡淡的藥香，像是把整個端午的氣息都拴在了身上。

端午那天，天剛泛魚肚白，山村與洛陽城便一同醒了。父親踩着凳子，將新採的艾草和菖蒲捆紮成束，鄭重地插在門楣。沾着晨露的草葉垂下來，在門框兩側劃出綠色的弧線——艾草似劍，菖蒲如鞭，都是驅邪的利器。陽光爬上窗檯時，母親給我們繫上五彩絲線，說要在日出前戴上，才能吸足朝陽的精華。我的手腕細，絲線總要纏上四五圈。跑起來時，那些鮮艷的絲線便在風中飛揚，像幾條游動的錦鯉，在晨光裏甩尾躍動。

最隆重的還是節前一日的包糉子。浸透的糯米盛在陶盆裏，顆顆晶瑩如碎玉。洛陽的糉子講究用葦葉，葉片寬大完整，在清水裏泡軟後，散發着淡淡的清香。母親包糉子時，總愛在糯米裏埋兩顆紅棗，說這是「天地仁心」。她將三片葦葉疊成漏斗狀，舀入糯米，手指



●母親總愛在糯米裏埋兩顆紅棗。 AI繪圖

靈巧地翻摺幾下，再用稻草捆紮結實。包好的糉子棱角分明，碧綠的葦葉上還留着細微的葉脈紋路，像是把整個夏天的生機都裹了進去。大鐵鍋裏，糉子們挨挨擠擠地沉浮，水汽蒸騰間，葦葉的清香與棗子的甜香交融，漸漸盈滿整個灶間，也盈滿整個童年。

後來我才知道，這些習俗並非偶然。洛陽是十三朝古都，數千年的歲月裏，端午的儀式早已融進了這座城的脈脈。艾草煮水祛濕，菖蒲根泡酒安神，五彩絲線暗合五行相生之理，就連糉子裏的糯米和紅棗，也是古人應對炎夏的智慧。這些習俗，最初或許源於避疫驅邪的古老禁忌，但千百年過去，它們早已成了人與自然的對話，成了洛陽人對土地的感恩。

如今的洛陽城，高樓替代了青磚土牆，超市裏擺着真空包裝的糉子，藥店裏能買到現成的艾條。可總有人願意驅車去郊外採艾，在客廳裏一家人圍坐，學着長輩的樣子包糉子。或許我們眷戀的，從來不只是習俗本身，而是那份與自然肌膚相親的感動——當手指沾上葦葉的清香，當雙間落滿艾草碎屑，我們便與這片土地，重新建立了聯結。

又是一年端午將至。我站在異鄉的窗前，彷彿看見洛河水泛着粼粼波光，岸邊的菖蒲正在抽穗。那些深植於血脈的記憶，終會在某個艾香浮動的清晨，輕輕喚我——歸去。

（作者為中國作家協會會員，中國自然資源作家協會副主席、詩歌專業委員會主任，《新華文學》主編，《中國詩界》副主編）