

信阳的端午无疑是有味道的。不信?闭上眼睛深呼吸,满城是不是早已弥漫着粽子的清香。麻花的酥香,咸鸭蛋的醇香,还有艾草的药香……噢,原来这便是端午的味道,有别于中秋月圆的和美,更不同于春节时的喜庆,带着淡淡的祈福和悠悠的寄思。又到了一年中的端午佳节,今年,你家会有几种味道呢?

我们的端午味道



▲岳阿姨将腌好的咸鸭蛋切开

▲王怀成的儿子倒出炸好的麻花

粽子香满屋

见习记者 郭晓雨

今年是王红英离开老家在信阳过的第25个端午节,离开家乡这么多年,但她依然会想念妈妈包的粽子,她说上面有属于妈妈的味道。“记得小时候,每到端午节,天刚微微亮我就醒了,坐在那里看妈妈和奶奶包粽子,现在轮着孙女儿看我包粽子了。”王红英说。

每到端午节前一天,王红英的母亲就准备好芦叶,洗净之后放在水中浸泡一天,再准备了糯米、馅料(蜜枣、花生、香肠片)和捆粽子的线。第二天天不亮,她就开始包起粽子,红色的丝

线在她满是老茧的手中翻飞,用不了多久就可以包好全家的量。蒸好后家里飘满了粽子的香气,用手指捻起红色的丝线,轻轻一抽,粽子就除去了束缚,剥去绿油油的粽叶,白胖胖的粽子便露了出来,轻轻一咬,糯米香甜的味道令人口齿生香。“那时候,别看我人不大,一口气能吃三个呢。母亲看到我吃得那么香,总是带着微笑端详我们。”王红英说。

长大了,王红英也跟母亲学会了包粽子,在信阳生活的25年里,她坚持自己包粽子给孩子吃,她说太想让孩子们记住这传统的味道,这味道是她的妈妈传给她的。

香囊保平安

见习记者 郭晓雨

进入4月,80岁的孙玉芝便已经着手做香囊了,因为年纪大了眼睛不好,一天最多做8个香囊,每一个香囊的香料都是她精心准备的,裁剪、缝纫、调香……孙玉芝用了很久的时间才做出了如此精美的香囊。

这样的手工香囊,孙玉芝已经卖了很多年了,每年端午时节,她就开始准备做香囊。不过,随着年龄增长,孙玉芝的香囊做得比较慢。“年纪大了在家待久了不舒服,不给自己找点事做就难受,而且很多老顾客每年都要找我买香囊。”

端午节前后孙玉芝就可以将香囊都做好。“来买的人都喜欢传统香囊的味道,很多都是老顾客带着孙子来买的。”

“香囊多少钱一个?”“5块,都是我纯手工做的,香料比较好可以香很久。”陆陆续续也有不少人买了孙玉芝的香囊。“过端午了,买个香囊给孩子,取个好彩头,而且都是老人自己做的,这样的传统香囊可不好买了。”一位正在购买的市民说。

麻花甜甜嘴

本报记者 王洋

从半个月前开始,王怀成一家就忙碌起来,因为家里临时摆起了小摊儿,卖些麻花、糖糕、酥饺等,这些食品讲究的就是手上功夫,和面、搓麻花、下锅炸……王怀成一家三口一刻也不得闲。

像这样端午出摊卖些应景食品,王怀成已经干了8年,每年端午前后短短十几天时间,也能挣个三四千元钱,不过,王怀成说挣的都是辛苦钱。“麻花、糖糕、酥饺,几乎家家户户过端午都要吃,

不愁卖。”

端午节前一天和当天是生意最好的时候。“很多人都觉得当天买更有过节的气氛。”王怀成告诉记者,去年,麻花和糖糕都不够卖,今年为了能备足货,这几天,一家三口几乎是通宵达旦在加班,他的兄弟姐妹也轮换着来帮忙。

“过端午了,买些麻花送给老人,又酥又香,老人很喜欢。刚出锅的糖糕,一口咬下去,还冒着热气,吃起来满满的幸福感。”一位前来购买麻花的市民说道。

艾叶插门楣

见习记者 郭晓雨

王薇小时候是在乡下姥姥家长大的,对于老家的端午习俗她印象最深的就是插艾叶。王薇说,每到端午节,姥姥就会教她唱“粽子香,香厨房,艾叶香,香满堂。桃枝插在大门上,出门一望麦儿黄”。这几天,她又开始想念姥姥包的粽子和满屋的艾叶香了。

王薇的老家在光山县的一个乡村,“家乡的端午节很注重传统习俗,不仅在家门口插艾叶,而且会用艾草和菖蒲等‘百草头’浸泡热水,给家中的小孩子洗澡。”王薇说。

随着端午临近,昨日,王薇的妈妈又将一束艾草用透明胶布粘贴在家门口。在王薇的记忆里,端午节前的几天,家里就要忙碌起来,姥姥早早去摘芦叶,姥爷去附近弄一些新鲜的艾叶回来晒干,将艾草挂在门上。“以前家里的老人总说艾草有驱邪、杀菌的功效,妈妈一直都记着,如今虽然住到城里,但端午节在门楣上插艾,寄托对家人健康平安的祝福习俗却不敢忘。”王薇说。

鸭蛋祛湿毒

本报记者 王洋

信阳人对咸鸭蛋情有独钟。平日,白粥配咸鸭蛋是一顿营养又健康的早餐,到了端午,咸鸭蛋更是餐桌上必不可少的食品,“要吃咸鸭粽,才把寒意送”,在

市民岳女士看来,端午节吃咸鸭蛋可以祛湿毒,利于身体健康。

秉承这样的理念,端午节当天,岳女士都会起得特别早,将家里腌制的咸鸭蛋清洗干净,放在锅里煮着,待上街买齐粽子、糖糕、麻花后,一顿丰盛的端午节早餐就新鲜出炉了。

虽然超市里真空包装的咸鸭蛋买来更方便、省事,但岳女士更喜欢自己亲手制作。早在两个月前,她就亲手腌好了几斤咸鸭蛋。“将黄泥先阴干,用水浸泡沉淀,然后把掺杂在泥中的粗沙粒和杂质去掉,将食盐和白酒加入黄泥中搅拌,洗净的咸鸭蛋裹上黄泥,轻轻放置在坛子里,密封静置三四十天,便可以吃了。”岳女士说。

本版摄影

本报记者 王洋 见习记者 郭晓雨

