



莲蓬香包



西红柿香包



包端午粽

在浓香中 品味时光

二千多年前,汨罗江上昂首挺立着一个不屈的灵魂,让后人总在粽香飘逸、菖蒲艾叶插满门楣的端午节纪念他。年年岁岁,岁岁年年,端午节在岁月长河中经历千年浸染。

民间习俗自有其顽强的生命力。每年端午节前一周,市场上随处可见菖蒲、艾叶、香包、五彩线和各种工艺品。这种火热的“艳”,简直可以与春节的“红”相媲美。

在这种热闹裹挟之下,孩子们早早地在手腕上和脚踝处缠上五彩丝线,大人们忙着制作散发着淡淡草本味的香包,每家每户在门窗上悬挂起菖蒲艾叶,仿佛节日的一种渲染,一种推波助澜。而端午节的气氛更是围绕着粽子的香气弥漫开来,穿过雨后带着栀子花香的村中小巷。见到家中长辈将提前淘好的糯米淋上酱油、酒,再撒入盐、黄豆。一股鲜香在搅拌下飘散开来,欢声笑语在屋内荡漾。在两片粽叶一夹一折间,一个小巧玲珑的三角粽子就包好了。

包好了粽子,接下来就进入最后一个环节——煮粽啦!炊烟袅袅,铁锅里的气泡跳着舞,手一松,几十个粽子纷纷“跳”入锅中。用猛火煮上一个小时,直到香气四溢,煮熟的粽子冒着热气,未等眼前弥漫的雾气消散,立马咬上一口,烫、软、香、咸、鲜、糯……世间最美妙的味道一起混杂在嘴里,深深陶醉其中。

在端午粽的软糯中,我们品出时光的延续,更是充盈着缅怀和敬仰,犹如永恒的阳光透过历史,从汨罗江源头流淌而来,映照着我们的心灵。

融媒记者 吕晓婷 卢斌 摄



制作香包



各式香包精致可爱



菖蒲艾叶插上门楣