



你听,你看,你说……自己的,身边的故事  
成为晚报的市民记者  
我们给您一个平台,和您一同记录生活的点滴

## 粽香传情

端午节吃粽子,这是中国人民的传统习俗。粽子,又叫“角黍”、“筒粽”。其由来已久,花样繁多。一直到今天,每年五月初,中国百姓家家都要浸糯米、洗粽叶、包粽子,其花色品种更为繁多。从馅料看,北方多包小枣的北京枣粽;南方则有豆沙、鲜肉、火腿、蛋黄等多种馅料,其中以浙江嘉兴粽子为代表。

端午节,郑州晚报《金水·惠济》社区报的市民记者们,他们回忆起了怎样的往事,又是如何度过这个节日的呢?大家一起来看看吧!

## 小时候种的艾草 现在还在

■市民记者 李庆华



又是一年端午节,又是艾叶飘香时。

记忆里的端午节,总是与吃有关,香香糯糯的粽子蘸着糖吃的甜美滋味更是如印在了脑子里一般,没有任何一种滋味可以替代,也没有任何一种情愫可以更迭,再加之冒油儿的咸鸭蛋,喷儿香的笨鸡蛋,以及门沿上插的艾蒿,种种元素组成夏日里的端午节。

农村有个风俗,端午节这几天,一些上了年纪的老人都去坟地或者沟边上,用镰去割一些艾棵,用绳子捆绑在一起,挂在房前

的窗户上,或者把艾叶插在门框等边边角角,说是用来辟邪或者用来熏蚊子。

记不清是哪一年了。那年在田头的沟边上扔了很多艾棵,我就随手捡起了一棵埋在地头的沟边上,把它和一些杂草种在了一起。谁知道,这艾草的生命力竟如此的强,几场雨下来,长得非常的旺。不久之后,父亲去锄玉米的时候,把它给锄掉了,父亲说这会影晌庄稼生长。

随着时间的匆匆流过,艾草也在生活中被慢慢地淡忘了。前几日,给母亲打电话,谈起在

城市里艾草好几块钱一斤。母亲说,你忘了吗?那一年你种的那一棵,我和你爸都给它锄掉了。现在沟边上到处都是,已经快蔓延一分地了,你们要了,回头给你捎去点。

我知道,艾草这种植物,不求环境多好,适应性极强。

现在,为了生存,总会以工作为借口忽略了好多很珍贵的东西,失去了生活中很多有意义的事情,从感受生活,慢慢变得靠回忆来生活,有时候想想真悲哀,或许这只是暂时的空虚,人生真的没有彩排,每天都是现场直播!

## 记忆里的粽子 香香黏黏

■市民记者 汐汐

长期在外打拼,总有数不清的惆怅,尤其是到端午时节,大街小巷都飘溢着粽香。

记忆里,小时候吃的粽子,香香黏黏,每次吃的时候就像猪八戒吃人参果似的狼吞虎咽,就算吃完了也舍不得扔掉粽叶,总是会把粽叶上的米粒舔干净了,然后品味儿,口齿间还留着蜜枣的香甜,真是回味无穷。

然而,不知道是小时候吃粽子的心情不一样,还是情结不一样,如今的粽子总是吃不出小时候的味道。

或许是因为生活在外地,粽子不是妈妈包的,里面没有妈妈的爱,没有妈妈的唠叨;或许是流水作业下生产的食品,少了那份亲情的味道。

咽了下口水,真的好想念妈妈做的粽子。

今年端午节,我想学着包粽子,不是满足自己馋欲,也不是显摆什么,只想在这特殊的日子送给父母一份特别的礼物。或许我包的很丑,或许味道不尽如人意,但我相信,父母一定能吃到我这份礼物里包含的东西!



## 吃粽子忆往事 心里暖暖的

■市民记者 师志强

往年端午节,我都是跟父母在老家一起过的。

曾经的记忆还时常在我脑海中荡漾,过端午节的情景清晰地浮现在眼前:老家远在农村,包粽子也很简单,弄点大米、大枣、竹叶一包就成了,没什么花样。虽然算不上是美味,但感觉特别好吃。除了吃粽子,还要在门上插上艾草。艾草河边很多,一般都是我和弟弟去采摘。这些童年的回忆,我时时想起,曾伴我度过许多寂寞的时光。

如今又闻窗外粽飘香,知道端午就要到来。端午前,我将远在乡下的父母接到了郑州,让他们跟我和妻子一起在郑州过端午节。以前都是父母给我包粽子吃,今年的端

午节我亲手包粽子,给父母尝尝。

我在超市买了江米、红枣、竹叶,将它们分别清洗后浸泡在水中。经过一番努力,粽子终于包完了。看着一个个成形的尖角粽子,真不敢相信这居然出自我的手。这是我第一次包粽子,那感觉真是特别的兴奋,且很有成就感。妻子在一边夸我,说我包得不错!父母在一边笑了。此刻,我突然发现,他们笑得是那么的开心。

端午节的夜空深邃而恬静,吃着我亲手包的粽子,听着父母边吃边唠叨的往事,感觉心里暖暖的。往事虽有喜怒哀乐,但还是勾起了许多美好的回忆,往事像夜空中闪烁的星星照亮了我的心海。

## 退休了 自己动手包粽子

■市民记者 豁然

过去,家里都是爸爸到街上买来粽叶和江米、红枣,妈妈在家手工包制粽子。粽子一包好我们姊妹5个抢着吃特别香甜。如今各大超市都有做好的粽子,品种繁多,琳琅满目。所以我们现在过端午一直都买粽子,不再动手包了。

自从我2011年退休以后,每逢到端午节我就想自己来包粽子,一是像妈妈学习包粽子技法,二是为使下一代不忘民族传统文化,三

是丰富我的退休生活。

一天上午,我和妈妈到超市精挑细选粽叶、上好的糯米和蜜枣。回到家里妈妈教我每道工序如何做。我先把糯米放入盆子中,倒入清水没过糯米泡起来,再将粽叶用水洗干净在火上稍煮一会,备好枣,待糯米泡好以后就开始包粽子。

包好几个后,我迫不及待先煮了尝尝,锅中的几个粽叶竟然都开了,米也流了出来,我很失意。妈

妈说是米放多了绳子没扎紧所致。

随后我作了调整。到后来,我边学边摸索,包的粽子渐渐地棱角分明,煮好后不再流米了,煮水还很清。我高兴地向家人展示我包的粽子,也感到了包粽子的乐趣。我跟妈妈学包粽子,既了解古代劳动人民为我们留下的丰富美食文化,又学到了古代文化和技艺。

我乐在其中,回味无穷。

