



生活笔记

妻子的“端午奖”

文/聂 难

端午临近,家里的空气里渐渐漫起艾草与粽叶混合的清香。妻子又开始了她每年的“端午大忙”,天不亮就去菜市场挑选最新鲜的粽叶和糯米,回家后泡米、洗叶、调配馅料,一刻也不得闲。看着她在厨房和阳台间来回奔波的身影,被烟火气熏得泛红的脸颊,我心里满是心疼。

那天傍晚,儿子放学回家,看见妻子正蹲在地上清洗艾草,沾满泥土的双手冻得通红,忍不住小声对我说:“爸,妈妈每年过端午都这么累,咱们是不是该做点什么?”一旁的女儿也凑过来,眼睛亮晶晶地说:“对呀!要不给妈妈颁个奖吧!她就是咱们家的‘端午超人’!”我笑着点头,摸了摸女儿的头:“这个主意好,就叫‘端午贤内助奖’!”

“光有奖可不够!”儿子一本正经地说,“我把攒的零花钱拿出来,当奖金!”说着掏出钱包数了数,“有600块!”女儿也跑回房间抱出存钱罐:“我出400!”我看着两个懂事的孩子,心里涌起一阵暖流:“爸爸再补上1000,咱们再给妈妈买束花,给她个大惊喜!”

说干就干,我们三人趁着妻子出门买菜的间隙,开始了秘密筹备。我到文具店挑了一本烫金的荣誉证书,回家后,儿子工工整整地在证书上写道:“亲爱的妈妈:您用勤劳的双手,让每个端午都充满家的味道。特此授予您‘端午贤内助奖’,感谢您为我们的付出!”女儿则拿出彩笔,在证书上画上粽子、龙舟和五彩祥云,还偷偷塞了一张写满祝福的小纸条进去。

早晨,妻子很早就起来包粽子。蒸笼里的热气不断升腾,她的额头沁出细密的汗珠,却顾不上擦,一门心思地摆弄着手中的粽叶。等她终于忙完,一家人围坐在餐桌前,我故意清了清嗓子:“在开饭之前,我有件重要的事情宣布。”

妻子一脸疑惑地看着我,眼神里带着不安:“怎么了?出什么事了吗?”我笑着从身后拿出证书,儿子捧着鲜花,女儿举着厚厚的红包,一起走到她面前。“老婆,这是属于你的‘端午贤内助奖’!”我双手递上证书。

妻子接过证书,手指微微颤抖,翻开的瞬间,眼眶一下红了。她看着孩子们写的字和画的画,泪水夺眶而出:“你们几个……”儿子赶紧递上纸巾,女儿则扑进她怀里:“妈妈别哭,这是您应得的!这些奖金您就给自己买漂亮衣服,别再舍不得了!”

我轻轻搂住妻子的肩膀:“要不,发表下获奖感言?”妻子擦了擦眼泪,哽咽着说:“谢谢你们,有你们真好……其实只要看到你们吃得开心,过得舒心,再累我也愿意。”顿了顿,她又破涕为笑,“感谢我的‘组委会’,我这个‘端午贤内助’,以后还得继续努力!”

饭桌上响起欢快的笑声,粽子的香气与浓浓的爱意交织在一起。看着妻子幸福的笑容,我和孩子们悄悄交换了一个眼神——从今天起,我们要主动分担家务,让这个“端午奖”不再只是个仪式,而是用行动让她知道,她的付出,我们都看在眼里,记在心里。

风铃版投稿邮箱

lybdx1862@163.com

往事情怀

粽香里的旧时光

文/织 梦

又快到端午节了,超市里摆满了包装精美的粽子,各种馅料和口味应有尽有,但却勾不起我的胃口。在我看来,外面的粽子再好,也比不了母亲裹的手工粽子的味道,那种熟悉的滋味,或许早已融进了血液。小巷里有人家在煮粽子,空气中弥漫着粽叶特有的香甜味,瞬间将我的记忆拉回到儿时的端午节,往事历历在目,犹在眼前。

每年端午节的前一天,母亲就开始了制作粽子的准备工作。先将糯米倒入木桶里淘洗干净,加入清水浸泡,每天要换三到四遍水。母亲说,糯米泡的时间越久,口感越香甜、软糯。然后将买来的鲜粽叶、粽线等刷洗一遍,放到锅里加水焯一会儿,再捞出来丢到凉水里泡起来。这一步很关键——经过凉水浸泡的粽叶韧性更好,不易破裂。

剩下的就是准备包粽子的馅料。小时候,家里条件不好,孩子又多,一家老小全靠父亲微薄的工资养活,能在节日里吃到糯米粽子已是不易,在粽子里放馅料更是有些奢侈了。但母亲就是这样,宁可苦着自己,也会想方设法让我们吃得好点:红枣是很久以前别人送的,翻箱倒柜找了出来,好在还没有发霉;腊肉是年前吃剩下的,还有一小块,刷洗一遍,放锅里煮软,切成指甲大小的肉丁备用。

端午节当天,吃过早饭,母亲便开始忙碌起来:把事先泡好的糯米沥干水倒在脸盆里;粽叶、粽线也捞了出来,放在一边。我们兄妹几个围坐在母亲身边,边看她裹粽子,边帮着打下手。我用剪刀将粽叶两端剪平整,小妹把粽叶递给母亲。母亲将粽叶在手上放平叠好,双手麻利地将粽叶卷成簸箕状,左手捏着“小簸箕”,右手舀上一勺糯米平铺于底部,中间放点红枣或腊肉丁,上面再加一勺糯米并压实。关键一步就是“盖帽子”——将其余部分的粽叶翻过来,盖住“簸箕”,顺着边缘压紧,整理出菱角形状来。最后,母亲左手捏住粽子,右手抽出几根粽线来,将粽线的一端衔在嘴里,拇指和食指扯紧粽线,在粽子上迅速缠绕几圈,接着头尾打结,一个光滑、可爱的四角小粽子就裹好了。

临近中午时,母亲开始煮粽——将粽子按个小心地摆放到铁锅里,层层垒起,加一锅凉水,盖上锅盖,就可以开火了。作为孩子的我,最喜欢玩火,自告奋勇地担负起烧火

的“工作”:先将松软的干稻秆点着,塞进灶膛里,用来引火,再添芦苇秆等稍硬一些的柴火,将火势烧旺,最后架上数根长而粗的木条,留好空隙,这样就能烧个

把小时,不用担心火会中途熄掉。这项“工作”还有一个小的“福利”——在接近尾声的时候,往灶膛里塞些番薯进去,用滚烫的炉灰埋起,晚些时候再扒出来,就有喷香诱人的烤番薯吃了。

在一边忙活着的母亲,时刻留意着锅里沸水的动静。大概煮了有个把时辰的样子,觉着差不多了,母亲揭开锅盖,一阵阵夹杂着粽叶、糯米香甜气息的蒸汽在屋里弥散开来,馋得我们直吞口水。母亲用筷子将一个个滚烫的粽子夹出来,放到盘里,再小心地端到桌子上。不用召唤,我和弟弟、妹妹们立马围坐到桌前。

“别急,小心烫着!”母亲语音未落,兄妹几个就争先恐后、各自猴急地抓了粽子在手,结果个个被烫得咿哩哇啦的,一边不停地对着粽子狂吹气,一边从左手抛右手,忍不住还是丢回盘里去,正应了一句老话——“心急吃不了热豆腐”。母亲笑了,她给我们示范粽子的正确吃法:用筷子叉起一个,在凉水里过一遍,再轻轻剥去粽叶,蘸点红糖,小口慢嚼,这样不会噎着,也能品出食物本来的味道。于是,我们也学着母亲的样子吃起来,很快,几大盘粽子,一大碗小米粥,被我们“消灭”得碗底朝天。不得不承认,糯米粽子蘸糖,再配上米粥、咸菜,真是清爽而又香甜,虽是家常小吃,在我看来,却是一等一的美味,以至于多年以后,吃惯各地美食的我,相比起来,还是念念不忘这种儿时端午节的味道。

如今,我们兄妹都已长大,各自成家,又因为事业生计,分散于东西各地,只有逢年过节的时候,才能短暂地团聚在一起。母亲也老了,时常头昏眼花,手脚也不再利索,很多年没裹过粽子了,于是过端午节的时候,我们就接过了“裹粽子”的工作。我和妻照着母亲教的方法,裹好粽子,再煮好了,除了自家吃的,我们会让孩子给住在附近的爷爷奶奶送去一份。然后我们还要开着车子,给远在几十里外的快九十高龄的老奶奶送去一份,让老人们也都能及时尝到地道的端午节味道。