

安徽生活地理

舌尖上的端午

又闻粽叶清香飘窗来。

每逢此时,总是忆起儿时过端午节的情景:街边的石板地上摆满了碧绿的菖蒲和艾叶,叶香在街市上飘荡,这是近郊农户挑到城里来卖的。端午节当天,家家都以艾叶悬于大门口,以避邪驱瘴。用菖蒲作剑,插于门楣,有驱魔避鬼之神效。清溪河畔,到处是喧闹的人群,只看见河的上游有十几条船正蓄势待发,龙舟上锣鼓喧天,水手们跃跃欲试,整条河也在沸腾。

而今,在他乡独处,或夜雨敲窗的时候,这些美好回忆都曾伴我度过许多寂寞的时光。那份珍藏的回忆依然带着岁月的甜蜜,在心头更加地浓烈。

不能忘却的,还有属于端午的美食。

家家包粽子、吃粽子,这是端午节必定的习俗,各式各样的粽子形状多多。解开扎藤,剥开粽子叶,甜粽子里藏着红红的枣肉,咸粽子里白白的粽肉都升腾着蒸汽,散发着一种特有的蒸粽香。两只粽子用盘子放在一起,活赛两颗亮晶晶的红白宝石,糯米在灯光下晶莹透亮散发着撩人扑鼻的浓郁糯米香。

当然,在江淮各地,不同地方的人有不同的食俗。淮北的炸糖糕、安庆的绿豆糕、徽州的腌火腿、芜湖的绿影猪蹄、马鞍山的采石矶茶干等等。一方水土养一方人。一方美食蕴藏一方人文。那些隐藏在当地民居深处的美食,正是人文素养以及地方文化的存在意义。

张亚琴

监制	陈宝红	程局新
统筹	沈学辉	莫文华
策划	张亚琴	吴晓燕
编辑	朱玉婷	邹传科
版式	童珂	
校对	刘洁	陈文彪 刘军



滩头