

粽香萦古都 文脉润端阳

为定格古都大同端午烟火,日前,本报记者走访了民俗学者赵佃玺、普通市民陈玉仙、基层志愿者王建军。他们有人深耕文史,守好一座城市的文化根脉;有人坚守古法,

用粽香留住儿时的味道;有人将粽子化作暖心善意,陪伴乡间孤寡老人。他们用行动传承古文化,让千年端阳古韵,在城市的烟火中焕发勃勃生机。



民俗学者赵佃玺

溯源传统文脉 解码大同端午

“我把编好的符马,挂上门楣之上,再悬上一枝艾叶,把屋子翘翘的步子,谱成为诗的乐章……”翻开赵佃玺写下的诗歌《端午缅怀》,字句间既有缅怀屈原的家国情怀,也藏着咱大同人挂艾草、贴马符的端午习俗。深耕大同民俗数十载的赵佃玺,收集整理了海量民间故事、市井习俗,他仔细拆解南北端午的差别,把别处听不到的平城端午节典故讲给年轻人听。

刚坐下,赵佃玺便打开了话匣子,慢悠悠唠起流传千年的端午各类典故。“屈原一身才气,写了《楚辞》《九歌》,后来郢城被攻破,他心里难受,写下《怀沙》就投了江,老百姓心疼他,怕水里鱼虾啃噬遗体,纷纷包粽子丢进江中,这才留下端午食粽纪念先贤的传统。”聊到屈原,赵佃玺感慨颇多。

“前面说的是全国都知道的故事,可咱大同端午为啥家家户户蒸黄米凉

糕?”赵佃玺话锋一转,说起本地御河铁牛的故事:大同古城东门外的御河,从前总发大水,人们便在西岸摆了九头铁牛镇水,可惜有一天一场滔天大水冲走了八头铁牛,老百姓心里不落忍,怕铁牛饿着,就在每年五月初五蒸黄米撒进河里,慢慢就形成大同端午蒸凉糕的习俗。

“咱们塞北的端午,讲究的是居家安稳、四季平安。”赵佃玺说,南北端午最大的差别就在烟火日常。南方端午重热闹欢庆,大同端午重居家纳祥、静心祈福,每一项习俗都是老祖宗传下来的生活智慧。说起大同的端午老习俗,赵佃玺如数家珍:“大清早起来第一件事,大人给娃娃背后别上五色纸剪的马、公鸡、青蛙、蝎子符,再捆一把新鲜艾草,老话讲‘戴点艾,有人爱;戴点符,有人扶’,图孩子一年无灾无难。”还有拿黄酒泡雄黄,在娃娃额头写个‘王’字,老虎为百兽之王,能挡住蚊虫叮咬;手腕、

脚腕、脖子都系上五彩端午绳,五色对应五行,下雨再摘下来丢进流水,带走一身病痛;出门随身带香包,里头装着本地香料地椒椒,去异味、净化空气,走到哪儿都带着。

赵佃玺还细致讲起本地吃食与香包讲究:“外地人端午吃糯米粽,咱大同人端午离不开黄米、江米。做凉糕工序不能省,黄米、江米先焯水,粽叶铺在木笼上下两层,将黄米、江米置于其上,蒸熟后捣烂压实,放凉切块,配上熬的正宗糖稀,再撒白糖、玫瑰、青红丝,口感软糯香甜。粽子算是凉糕演变而来,寓意‘忠’,大多包本地红枣,朴实实在。”

如今不少年轻人只知过节吃粽,不了解本地传说和老习俗。为此,赵佃玺常年走进社区、校园,开设公益民俗讲堂,把全国共有的端午文脉与大同独有的市井传说揉在一起,串联起独属于平城的端午图景。 本报记者 张志忠

市民陈玉仙

粽香守家味 巧手传乡情

端午临近,文慧苑小区集市南口一处小摊,一股醇厚绵长的粽香随风飘满街巷,路过的市民循着香味停下脚步,老街坊则熟门熟路前来购买,大家都认可她做的一口地道的老大同味道。

“咱大同粽子有讲究,三角造型、四两一个,到了外边吃不到这个味儿。”这让人念念不忘的端午滋味,出自66岁的小区居民陈玉仙之手,凭着一手正宗的本地家常粽子,虽然每年只在端午前后忙活半个来月,但也能靠着勤劳双手贴补家用,同时留下了街坊记忆。

陈玉仙包的粽子特别实在,全是标准四两大小,选材也特别挑剔,专挑韧

性足、香气浓的长粽叶。“这种叶子耐煮、出香,煮出来的粽子自带清润草木香,这是机器粽、外地粽替代不了的特色。”她的制作流程恪守传统方法、工序精细。每天前晌先焯粽叶、激发香味,再将江米、红枣分别浸泡到位,让食材充分吃透水分、口感更软糯。

到了后晌,她便和几个老姐妹围坐在一起包粽子,熟练地折角、填米、放枣、塑形、捆马莲,一个个规整饱满的四两三角粽很快码放整齐。下锅蒸煮也有独门经验,为了防止锅底粘锅、破损破皮,煮粽桶底部特意垫好衬物。大火烧开、文火慢煮,熟透后并不着急

取出,而是盖上盖子、压上重物,静置闷放一整夜。次日凌晨5时,陈玉仙早早起身,把压了一整夜的粽子逐一取出,经过一夜压实回香,粽子紧实不松散、米枣入味透彻,口感筋道、香气最浓。出锅后,她优先整理顾客的订单,逐一分装送出,剩下的再拉到集市摆摊售卖。

凭着实打实的老手艺,陈玉仙的粽子圈了一大批回头客。街坊邻里尝过一次就再也忘不掉,每次赶集都寻着香味来买,大家都说:“这就是小时候的端午味道,紧实、香甜、地道。”

本报记者 张志忠

志愿者王建军

端午送安康 善举暖乡邻

“大娘,我们来看您了,我给您戴上端午绳,祝您身体健康!”为让乡村孤寡老人、独居老人、残障特殊群体度过一个温暖祥和的传统佳节,传承尊老、敬老、爱老的中华传统美德,阳高县大白登镇赵家寨村驻村第一书记、退役军人、志愿者王建军,依托村内爱心食堂公益平台,牵头组织开展端午暖心慰问志愿服务活动。他带领爱心志愿团队走村入户、上门送温暖,将热腾腾的粽子和真挚的节日祝福送到老年群众手中,让浓浓的端午温情洒满乡间阡陌。

扎根大同基层帮扶一线23载,王建军是当地村民心中最信赖的“贴心人”。身为退伍军人、资深公益志愿者,他始终坚守“哪里有困难,哪里就有

我”的初心使命,深耕敬老助老、助学兴教、乡村振兴等公益帮扶领域。多年来,他牵头建成两座乡村爱心食堂,常态化帮扶35位孤寡老人,用爱心温暖一方百姓。

端午佳节来临之际,王建军多方对接,联动爱心志愿团队精心筹备节日物资。大家采购新鲜粽叶、优质糯米、蜜枣等食材,全员动手、手工包制、精细烹煮,用心制作每一份端午爱心粽,将对乡村老人的牵挂与关爱融入软糯香甜的粽香之中。王建军格外牵挂村内高龄、残疾、失独及生活困难老人:92岁的张永花老人,儿子双目失明,常年无人照料;84岁的烈士之女薛秀连,孙子有残疾、生活困顿;84岁的赵启宏老

人,老伴常年受脑梗病痛困扰,儿子患有精神疾病,家庭负担沉重……针对这些行动不便、节日缺少陪伴的特殊家庭,王建军带队开启上门暖心派送服务。他们逐一走访赵家寨村及周边帮扶村的困境老人家庭,亲手送上端午粽子,为老人佩戴祈福端午绳,送上诚挚的节日问候。

“逢年过节小王书记都惦记着我们,端午送粽子、中秋送月饼,平日里常送米面油,我们还能在爱心食堂天天吃上热乎饭,晚年日子过得特别踏实舒心!”接过热气腾腾的粽子,老人们脸上露出笑容,句句朴实的话语道出群众对王建军最真切的认可与感激。

本报记者 刘锦秀



赵佃玺



陈玉仙



王建军(左)