

端午节的习俗演变

●佚名



每年的农历五月初五,是我国三大传统节日(春节、清明节、端午节)之一的端午节,迄今为止已经有2000多年的历史。

端午节每一项习俗都有着特殊的历史意义和文化意义。有些活动,如赛龙舟等,已得到新的发展,突破了时间、地域界限,成为了国际性的体育赛事。由此可见,端午节的文化内涵是十分丰富的。

佩饰习俗

自古至今,人们在端午节佩戴各种饰物,既起到装扮作用,又能增添节日喜庆气氛。佩饰的品种和样式也丰富多彩。

旧时江浙一带,端午时妇女一般用金银丝或铜丝金箔做成,形状为小人骑虎,也有另加钟、铃、缨以及蒜、粽子形状的。这种头饰通常插在妇女的发髻上,也可以用来赠送。

戴艾虎

艾虎是我国古代端午节时常用的一种驱邪辟邪之物,同时也可作为一种装饰品。我国古代将虎视为神兽,因此很多人都认为虎可以镇祟辟邪、保佑安宁。

佩香包

香包又叫香囊、香袋、荷包等,有用碎布缝成的,有用五色丝线缠成的,内装香料,佩在胸前,会香气扑鼻。

这些可随身携带的袋囊,里面装的东西经过变化,从驱邪的灵符、吸汗的蚌粉、铜钱,避虫的雄黄粉,发展成装有香料的香囊,制作也日趋精美,并成为端午节特有的民间艺术品。

饮食习俗

吃粽子

粽,即粽粿,俗称粽子,主要材料是糯米、馅料,用箬叶(或柊叶、簕古子叶等)包裹而成,形状多样,主要有尖角状、四角状等。粽子由来久远,最初是用来祭祀祖先神灵的贡品。南北叫法不同,北方产黍,用黍米做粽,角状,古时候在北方称“角黍”。由于各地饮食习惯的不同,粽子形成了南北风味;从口味上分,粽子有咸粽和甜粽两大类。从馅料看,北方多包小枣的北京枣粽;南方则有豆沙、鲜肉、八宝、火腿、蛋黄等多种馅料,其中以浙江嘉兴粽子为代表。吃粽子的风俗,千百年来,在中国盛行不衰,而且流传到朝鲜、日本及东南亚诸国。

吃咸鸡蛋、咸鸭蛋

咸鸭蛋微寒,能滋阴、清肺,还可治咳嗽、喉痛、齿痛、泄痢等病症。咸鸭蛋不仅有药效,而且能补充人体因炎热而产生的盐分缺失和一些营养物质的消耗,是一种夏季食补和佐餐佳品。江西南昌地区过端午节时,将鸡蛋壳涂上红色,用五颜六色的网袋装好,挂在小孩子的脖子上,祝福孩童逢凶化吉、平安无事。

卫生习俗

悬白艾

人们在门头、窗楣上悬挂白艾,使居室内

外弥漫着一种药香味。白艾又称五月艾、端阳艾,其性温、味苦。农历五月初五,时值初夏,多雨潮湿,细菌繁殖快,人易染病,悬艾于门窗,可借助其气味,驱除邪气,消去病毒。

挂菖蒲

在端午节挂菖蒲的习俗主要流行于江南一带。由于菖蒲叶可长达一尺及数尺,外形如剑,所以民间又称为“菖蒲剑”。菖蒲有香气,根茎可制作香料,还可供药用,有提神、通窍、杀菌之功效。其外用还可治牙痛、齿龈出血等。民间流传有“端午佳节,菖蒲作剑,悬于辟邪”之说,另有祛病驱邪、祈求安康之意。

沐兰汤

《大戴礼》记载的从古代沿袭至今的端午节习俗之一是在端午节“沐兰汤”。在此“沐兰汤”中所指的兰并非现在的兰花,而是菊科的佩兰,有微香气,可煎水后用于沐浴。

后来一般是煎艾、蒲等香草洗澡。在广东地区则用蒲、凤仙、艾、白玉兰等;而湖南、广西等地则用大风根、艾、柏叶、蒲、桃叶等煮成药水洗浴。不论男女老幼,全家都洗,此风俗至今依然存在,据说可治皮肤病、祛瘟疫、止邪气。

竞技习俗

赛龙舟

“龙舟竞渡”是在战国时代就已有的习俗。战国时期,人们在急鼓声中划刻成龙形的独木舟,做竞渡游戏,以娱神与乐人,此时的龙舟竞渡是祭仪中半宗教性、半娱乐性的节目。在两湖地区,祭屈原与赛龙舟是紧密相关的。在屈原及曹娥、伍子胥等逝去后,当地人民也曾魂舟送其灵魂归葬,故有此俗。

龙舟竞渡前,先要请龙、祭神。如广东龙舟,在端午前要从水下起出,祭过在南海神庙中的南海神后,安上龙头、龙尾,再准备竞渡。并且买一对纸制小公鸡置于龙船上,认为可保佑船平安。闽、台则往妈祖庙祭拜。有的直接在河边祭龙头,杀鸡滴血于龙头之上,如四川、贵州等个别地区。

关于正式竞渡,唐代诗人张建封《竞渡歌》淋漓尽致地写出了龙舟竞渡的壮观。鼓声、红旗指挥下的龙舟飞驰而来,掉如飞剑,鼓声如雷;终点插着锦旗彩竿,作为标志;而龙舟则向着标志飞快地驰近。近代的龙舟比赛也大抵相同,不过规程稍严格一些。国内外都出现了国际龙舟比赛,吸引了各国健儿。



端午要用好艾草

●王彤

艾草与我们的生活密切相关。早在2000多年前,《诗经·王风·采葛》记载一首有关采葛为织布、采蒿为祭祀、采艾为治病的诗歌:“彼采葛兮,一日不见,如三月兮!彼采蒿兮,一日不见,如三秋兮!彼采艾兮,一日不见,如三岁兮!”《孟子·离娄》描述出“犹七年之病,求三年之艾也”。认为宿疾可以用陈艾治疗的说法,即“家有三年艾,郎中不用来”。由此可以看出,自古人们就已经知道应用艾草来防病治病了。尤其在端午时节,更有“端午插艾”的习俗。这是因为,农历五月俗称“毒月”“恶月”,端午(农历五月初五)称为“五毒日”,是“驱赶瘟疫毒虫”的日子,更是调理身体、驱散邪气、保护身体免疫力的好时机,将艾草插于门上可做“避邪”之用。那么,艾草除了悬挂,还有哪些妙用?

艾草是菊科蒿属植物,植株具有非常强烈的香味。李时珍《本草纲目》记载了河南汤阴北艾、浙江宁波海艾、湖北蕲春蕲艾为道地药材。清《祁州志》记载的“祁艾”为产于河北安国的艾叶,从而形成了蕲艾、北艾、海艾、祁艾“四大名艾”。艾草有“百草之王”之称,中医认为其全草皆可入药,有温经、祛湿、散寒、平喘、止咳、止血、安胎等作用。汤剂中常用艾叶汤、艾茎汤、胶艾汤之类用于临床治疗相关疾病。

艾为治汤皮肤。宋代《仁斋直指》中的北艾汤对于治疗皮肤上的痈、疽、疮口十分有效,具体操作方法是“北艾一把,煎汤,密室中洗,仍以白胶烧烟熏之,续贴膏药,仍多服排脓内补散,加味不换金正气散。又方疮口已成大窟,以:桑白皮一分当归半分为末,干掺,外用北艾蘸水,研细塞口”。此方可谓是将洗、熏、敷、涂四法综合运用,疗效显著。另外,艾草煮水洗头可以去油、止痒、去屑、防脱发;小儿用艾草煮水洗浴可以止痒去痱子;成人用艾草沐浴可以止痒、治烫伤、治疗痹症、局部的麻木不仁、四肢厥冷等病症;平时应用艾草水泡脚补肾祛寒有奇效;艾草水洗脸能杀灭皮肤上的细菌,避免皮肤炎症发生。

艾为食强体质。艾草还可作为一种膳食,适用于胃黏膜损伤或饮食习惯不健康的人群,可增强人体抵御疾病的能力。唐代孟诜《食疗本草》最早介绍了艾叶的食疗方法及作用,“春初采,为干饼子,人生姜煎服,止泻痢……”这是我国民间食用艾青团、艾草粿和饮艾酒等的由来。艾草煮水喝能够增强身体的抗病能力,同时还能够温气血、祛寒湿,寒凉体质的女性饮用艾草泡茶喝,能够温经通脉、散寒止痛。饮用艾草所制的酒可以增加食欲、利尿,也可以用于贫血。

家乡的粽子

●管淑平

好。一个个绿油油三角形的粽子就包好了。外婆包的粽子是最漂亮的,一个个都十分饱满,粽子的每一个角都十分匀称。紧接着就是把这些粽子放入沸水中煮熟,在煮粽子的时候外婆总会在里面放上些鸡蛋。这样煮出来的鸡蛋带着粽叶的香气,我一口气可以吃许多个。

煮粽子的过程是漫长的,守在灶台边上看着锅里的粽子随着水的沸腾而跳动,渐渐

地,粽叶的清香开始从锅里溢出来。当粽子煮好时,满屋都飘着粽子香甜的气味。外婆把粽子从锅里捞出来以后,我就会迫不及待地拿起一个剥起来,也不顾刚刚出锅的粽子十分烫手。当粽叶和糯米分离时,可以看到糯米已经变得晶莹剔透还泛着粽叶的棕色,每一粒米都紧紧地拥挤在一起十分黏稠,拿起小勺挖一勺糯米放入口中,糯米的香甜混着粽叶的清香充斥着整个口腔。再挖一勺时就能吃到甜甜的红枣,枣子已经被煮透,枣子的汁水早已透过薄薄的枣皮把周边的糯米染红,让糯米变成棕红色,吃起来也带着红枣的甜味。我就这样狼吞虎咽地吃完了一整个粽子。

在我幼小的心里,端午节中让我印象最深刻的莫过于外婆亲手包的粽子的味道。

记得小时候,每每端午节要到来的时候,外婆都会提前好几天开始准备包粽子的材料,泡糯米、泡粽子叶、红枣……当外婆准备好一切开始包粽子时,年幼的我最大的乐趣就是搬一个小凳子坐在外婆身边,看她包粽子。

只见外婆熟练地从一堆用清水浸泡柔软的粽叶中挑选出两片大小形状相似的,然后把它们重叠在一起再轻巧地把粽叶折成一个漏斗形,紧接着外婆抓起一把糯米放入折好的粽叶里,再挑选两颗红枣埋入糯米,最后外婆快速地将粽子用棉线缠绕包裹

