

## 正月十五花灯红

□陈裕

元宵节又至,想起老家一句俗语“正月十五闹花灯”。我的老家在乡村,正月十五前后,乡村中家家户户大红灯笼高高挂,满院红彤彤。孩子们更是人手一盏花灯,在村子里“闹”起来,满村皆是花灯的海洋了。

乡村里的花灯都是自家大人纯手工打造,虽简单,但样式不输于集市上的卖品。几根木棍,几片透明玻璃,一根蜡烛,花灯的框架齐全,孩子们盼望的花灯就快“出炉”了。农村人在广阔天地间的智慧无处不在,正月十五的灯笼也是这种智慧的体现。作为乡村每个年节的欢庆里少不了的地道元素,元宵节的花灯满含乡村特色,连摹画在灯笼上的图案都带着农村固有的品质,黄瓜、土豆、白菜等蔬菜的简笔画或素描在蜡烛灯火的映衬里栩栩如生,朴素而充满趣味。

那时年纪还小的我,对父辈们巧妙的手笔技艺无比崇拜。夜幕降临时,我和同村的小伙伴们把灯笼点亮,比照一下,看谁的灯笼更好看,谁的灯笼画更美观。之后,我们一大群孩子提着各自的灯笼,在乡村的夜色里,东跑西颠,时而排成一条长龙,时而围成一圈,兴奋得手舞足蹈。至今我还留恋那时的场景,日子虽清贫单调,但元宵节的快乐却是实实在在地发自内心,一只花灯满足了少年的心,一只花灯让那时的元宵节过得格外欢畅。

不过,乡村的元宵节可不止闹花灯这么单一,扭秧歌、踩高跷都是元宵节的特色节目。村头巷尾的空地上,秧歌舞、高跷队整装汇演。五颜六色的服装、涂满油彩的脸庞,还有那柔美的身段,配合着铿锵有力的鼓点,各种动作杂耍频出,特别是其中小丑角色的装扮者,是整个表演的灵魂,他们精彩的舞蹈,欢快的曲调,引来阵阵掌声和笑声。

后来搬到小城居住,元宵节的灯笼更是璀璨。花灯挂满街头,夜色中霓虹闪烁,艳丽非凡。这人间繁华的无限灯海,延续着千百年传统的元宵佳节。在小城少年宫里,每一串灯笼里都有一道灯谜等待人们去猜想。每一年,小城元宵节闹花灯的氛都极为浓郁,一排排彩灯,一条条字谜,嘴里念着,心里想着,脑洞开着,一边走一边猜,“德智体美劳”在元宵节的花灯谜里完全展现。猜出来的高兴万分,猜不出来的也不气馁,图个热闹参与就好。人们脸上满是节日的喜悦,与花灯的灿烂相映成趣,幸福的体感不知不觉荡漾于心间。

元宵节之夜鞭炮也来凑个热闹。你家的烟花缤纷夺目,他家的烟花光彩四射,一个雷炸响在头顶,一串爆竹声回荡在耳边。此起彼伏的鞭炮声在元宵节的夜空争相比拼,宛如唱响一曲喜乐同祝的欢歌。

正月十五花灯红,光灿灿。花灯红,红透时光,红透岁月,一个“红”字把人间的生活挑起来,蒸蒸日上。元宵佳节月夜正欢,花灯在夜色里红得更激滂,使得正月十五的夜色愈加唯美,没有酒,却醉了人间,醉了星空,天地同醉,佳节普庆正当时。

本版绘图 吴雨欣

## 吃米团庆元宵

□高桃芝

在我的家乡,每到正月十五元宵节,人们都要吃一种叫“米团子”的风味小吃,其习俗由来已久。

据民俗专家考证,在元朝末年,当地渔民陈友谅揭竿起义,夫人潘氏曾蒸粉蒸肉、蒸珍珠丸子、蒸茼蒿,犒赏将士,进而传于后世,被称为“沔阳三蒸”。明初,沔阳三蒸成为当地腊月三十团年时必备的主菜。后来有人把拌“三蒸”后剩下的米粉搓成团,内填菜馅,蒸熟后吃,别有风味。这种制作方法,逐渐流传开来。人们取其“团团圆圆”之意,把它叫作“团子”,作为每年正月十五的团圆饭。元宵节吃团子,不仅代表着春节的圆满结束,也蕴含着人们对幸福圆满生活的珍视与期盼。因此,米团子成为家乡元宵节一种独有的节日美食,就像月饼是中秋节必备的美食一样。

团子的做法说起来也简单,类似于汤圆,都是外皮包上馅儿的。只不过大小不同,团子要比汤圆大得多。外层的食材也不一样,汤圆是糯米做的,而团子则是黏米。

做团子之前,首先将上好的黏米,用木甑蒸至半熟,待晾至五分干,再用石磨磨成米粉,然后用开水调和,反复搓揉成软硬适中的大米粉团。

在蒸米粉的同时,也开始准备团子的馅料,馅料一般是肉末、香干再配上藕片,或者胡萝卜等食材,一切好了,将它们混合拌匀,放入油、盐、姜、蒜、味精等调料炒熟。其中,团子的馅料还可以配于豆角、蒜苗、白萝卜、腊肉、榨菜、辣椒、白菜、粉丝等,每家都按自己的喜好和口味做馅料。

食材和馅料准备好了,便开始动手包团子了。先从大米粉团上揪出适量的小米团,放手心里搓成圆形(黏手时手掌稍沾点水),用两只大拇指按成U形,来回转捏光滑,用勺撮适量馅料放入U形窝里,然后慢慢转动团子,边转边慢慢收拢、封口,最后将团子放在两手掌心,轻轻按压,直到光滑圆润即可。

蒸锅里的水烧开后,将团子上锅蒸约30分钟左右,团子就蒸熟啦。刚出蒸锅的团子晶莹剔透,散发出清新的米香。特别是母亲用腊肉、熏豆腐干、干豆角、粉丝末、莲藕做馅料包的团子,用筷子一夹开,滚滚的热气伴着菜的浓香直扑入鼻息,吃上一口,米鲜藕脆、粉糯肉香,层层递进,相互交错,唇齿生香,满口生津,让人欲罢不能。这样的团子包含了众多食材的美味与营养,每次吃的时候,总是停不下嘴,常常是肚子已经饱了,眼却还瞅着团子,挪不开步子。

家家户户包的馅料和口味皆不相同。于是,左邻右舍你家端几个团子给我家尝尝,我家又回敬你家几个团子表示谢意。纯朴的乡情,浓浓的暖意,拉近了邻居之间的距离,留下了和谐、热闹、美满、吉祥的乡村回忆。

家乡俗语:“年小月半大”,正月十五吃完团子,团团圆圆的年就过完了。外出务工的人便收拾好行李,恋恋不舍地告别亲人离开家乡,踏上赴异乡闯荡的行程了,心中仍期待着来年的元宵节,一家人能再团团圆圆吃团子。

## 母亲的元宵节

□李坤

正月十五元宵节是老家村上非常受欢迎的传统节日,而吃元宵,则是必不可少的习俗。

老家那把元宵叫“汤圆”,元宵节乡亲们都要美美地吃上一顿汤圆。母亲对元宵节的重视程度丝毫不亚于春节,她对汤圆原料的要求极其考究,完全可以用“挑剔”来形容。

进入腊月,母亲就开始准备元宵的各种食材了。母亲精挑细选了糯米,挑出杂米粒,筛去碎米,把糯米淘洗后浸泡在水中。等到一粒粒糯米被水泡得又白又胖的时候,捞出来沥干水分。这时水分掌握非常重要,水分太多糯米容易抱团,太干了糯米面太粗没有黏性。湿度合适的糯米加工出来的面才细腻滑润,煮出来的汤圆才色泽清亮、口感黏糯。

村里磨坊加工糯米面的是杂粮机,为了保证面纯正,一定要确保上一家也是加工糯米面的。在母亲捞出糯米晾干的当口,父亲一次次到磨坊打探询问,很多时候要跑好多趟。

加工好的糯米面一定要及时晾干,千万不能捂着。家里几个直径一米左右的筐铺满了糯米面,我和母亲一天多次抬着大筐追赶着太阳,挪放到院子里向阳的地方。有一年母亲走亲戚,千叮咛万嘱咐父亲一定要多搬动勤翻动,父亲却因为临时有急事忘记晾晒,那年煮好的汤圆都成紫红色了,一点也不好吃。

“板油熬出来的油包汤圆香,鸡冠油有股淡淡的腥味。”母亲对猪大油的要求也是很高的,一定要是猪肚里的板油,鸡冠油是万万不能的。桃酥一定要厚一些,煎得颜色微微深点为宜,用母亲的话来说桃酥太薄了发硬成块,不能捏成粉面。

诚如母亲所言,每年按照母亲要求买的板油和桃酥果然如此,煮出来的汤圆香气扑鼻。在乡亲们眼中,母亲的汤圆在村上永远是“别人家的汤圆”,软糯香甜、富有弹性。不识字的母亲从生活中学到了多少生活的智慧啊,每每谈起,都让我心生钦佩,深信不疑。

母亲用沸水把汤圆面和好,揉成糯米粉团,在糯米粉团静置的时候,母亲开始做馅。桃酥捏成面,炒熟的花生米磨成碎块,挖几大勺熬好的猪油,抓一大把芝麻和白砂糖充分搅拌均匀,在搅拌的时候各种香味袅袅地钻进鼻翼,让你忍不住深吸几大口。

调好了馅,就开始包汤圆了。母亲拿起一个糯米粉团边捏边旋转,捏成厚薄适中的汤圆皮,放上汤圆馅,然后再捏成一个球形,最后放少许糯米粉滚圆。经过一次次揉捏,一个个劲道绵软的汤圆就做好了。整个过程,母亲双手舞动十指翻飞,像极了一位美丽的手指舞者。

水烧开,母亲把汤圆放入滚烫的锅里,边放边用铲子贴着锅底活动一下,避免汤圆粘到锅壁上。等到水再次沸腾的时候,白白胖胖的汤圆就浮了上来,再等上两三分汤圆就熟了。

汤圆盛上桌,可不能立即下口。有一次我迫不及待地咬上一口,被烫得哇哇大叫,咽也不是,吐也不是,逗得全家哄堂大笑。

后来我就知道了,从锅里刚盛出来的汤圆要先用筷子挑开一个小孔,让热气散出来。小孔里,花生碎、桃酥面、芝麻在猪油和糖水中微微荡漾,还没有大快朵颐就香气绕唇,让人不禁口中生津了。

年年元宵节,今又元宵节。坐在灶膛前添着柴火,听着母亲唠叨着家长里短,看着锅里腾腾升起的热气,人间烟火在我的心间蔓延。母亲元宵的香气,飘满了我每一个元宵节的记忆。

