

文明创建开新局
② 我们的节日·元宵

月圆 汤圆 团圆

吴松山

正月十五闹元宵，这一天是很热闹的，也是很开心的。元是开始，宵是夜晚。元宵充满了温馨和希望，它携带着源远流长的传统文化，风风火火，如约而至，把从除夕开始的喜庆气氛推向高潮，为多姿多彩的春节锦上添花。天上月圆，碗里汤圆，家人团圆，是元宵节期间人们对“圆”的向往和追求。

“但愿人长久，千里共婵娟。”古往今来，天空那轮明月被认为是团圆的象征。父亲不在家的时候，每次看到月亮，我都会忍不住问祖母，父亲什么时候回来？面对此刻的月亮，我内心感觉有些酸楚，那是亲人之间的离别伤感。

父亲独自一人在山东工作，平时难得一见。期盼父亲回家过年，实现家人团圆，是我们一年中最大的奢望。据父亲说，当时的交通远不如现在发达，要转多次车，买不到票是常有的事。空手回家尚且辛苦，何况还要肩挑手提，旅途的艰辛可想而知。最长的一次，在路上足足花了半个月时间。一家人团圆团圆过一次元宵节，对我们来说实属不易。

正月十五元宵节，父亲是当之无愧的主角。元宵之夜，我们围坐在父亲身边，一边赏月，一边拉家常。又大又圆的月亮，一伸手好像可以触碰到，我便伸出手，张开手指去触碰，明知不可能，还是要去试一试。这时，弟弟妹妹便开心拍手叫道：“今晚的月亮真圆！今晚的月亮真美！”一家人沉醉在这迷人的月圆之夜。

一年明月打头圆。元宵之夜的月亮与平时不同，炫目多彩，特别多情。在我看来，月亮是有颜色的，蓝色的月亮属于男人，代表了力量；紫色的月亮属于女人，充满了柔和芬芳；绿色的月亮属于孩子，尽显生机与活力。我心中的蓝色月亮代表了父亲，他是我们的顶梁柱；紫色代表了祖母和母亲，她们耕耘农田、操持家务；绿色代表了祖母和父亲的悉心呵护下茁壮成长。月亮代表我的心，希望新的一年我们的生活能过得开开心心、多姿多彩。

元宵节，吃汤圆。汤圆，寓意团团圆圆。小时候，物资匮乏，吃顿汤圆很难。元宵节那天，注重仪式感的祖母拿出绝活，做了一锅正宗汤圆。对我而言，过元宵节的所有意义就是趴在灶台边，看着锅里上下翻滚的汤圆直咽口水。“快来吃汤圆啦！快来吃汤圆啦！”闻讯，我们赶紧围坐在一起。祖母端着一大盆汤圆小心翼翼地放在桌子中央，把汤圆分盛出来。我用汤匙捞出一个，仔细端详，这汤圆好像天上的月亮。我咬了一口，浓香的花生、黑芝麻馅流了出来。天上的月亮圆圆的，代表着团团圆圆。我们吃着圆圆的汤圆，香甜可口，沉醉于团圆的温馨时刻。

获悉父亲明天一早要走，邻居都赶来话别。为了应节和活跃气氛，父亲提议大家轮流猜谜语。轮到我说时，便绞尽脑汁，试图在大家脸上找答案。可看到每个人都是笑眯眯的样子，我只好胡乱猜测，引来阵阵笑声。过了元宵，一切恢复正常。吃汤圆和热闹的日子告一段落，和父亲相聚的短暂日子也结束了。过完元宵，对我们来说，多了一层离别的意味。我们心照不宣，尽量回避离别的话题，担心引起伤感。父亲在家的日子，让我们沐浴了父爱的阳光。

过完元宵，年就算过完了。父亲又要跟我们告别，重返工作岗位。依依惜别之际，祖母让我充当她的传声筒，把她对父亲的叮嘱通过我去转达，父亲默记于心。靠着良好家风的传承，父亲对家的担当多了一份沉甸甸的责任。过完元宵，春天也就来了。祖母和母亲也将走向希望的田野开始春耕，播种新一年的希望。

又到一年元宵时

黄明亮

元宵节到了，又想起母亲做的元宵。说实话，直到现在，我也没有搞清楚元宵到底应该是什么样。很多人说元宵就是汤圆，我周围的人确实是元宵节吃汤圆应节的，但我的家乡正月十五是吃团子应节的。我内心也一直认为，团子才是元宵。

一个地方的特色食品大抵是与当地的优势出产相关的。我的家乡是湖北江汉平原上的一个小村庄。这里是名副其实的鱼米之乡，大米、黄豆、蚕豆、芝麻、花生、高粱、玉米……几乎种什么长什么；密布的湖泊水网出产各种水产品，鱼、虾、蟹、龟、甲鱼、鳊鱼、泥鳅、莲藕、菱角、茭白……几乎是养什么长什么。家乡的巧妇们更是把这些物产利用到了极致，一种食材可做出无数的特色美食。

小时候，每到过年，我们最高兴的是家里熬麻糖、炸麻花、卤菜、做团子。这是每家每户都会做的东西，这也许就是乡间过年的仪式感吧！

父母早在除夕前十天左右就开始准备这些过年的东西。熬麻糖耗时最久，要先把碎米泡一晚上，第二天用石磨将泡好的米磨成米浆，在家里或户外空地架一口大铁锅煮米浆，煮到一定时候要用一个大布包过滤，将过滤后的米浆继续煮，然后再往里加麦芽粉。熬大半天左右，米浆逐渐变色变粘，就熬出糖水了。继续熬，还要不断搅拌，糖水越来越稠，最后变成棕红色，搅不动了，糖就算熬成了。从开始到熬成，需要整整一天的时间。熬糖是一个技术活，对配比、火候、时机要求很高，不是每个人都会做的。我家熬糖都是请我大伯帮忙的。熬出糖只是第一步，接下来还要拉麻糖和做麻叶子。将熬好的糖捧出锅，环在一个木桩上反复来回拉扯，糖的颜色由棕变白，糖也由软变硬，麻糖就成了。拉好的麻糖用刀背轻轻一敲，“啪”的一声就会碎裂下一些小块。硬硬的糖块放到嘴里马上就变软了，甜津津，软绵绵，黏糊糊，是我们儿时最爱的零食。麻叶子则是在糖里加入炒米花，或者芝麻、花生，用木范框住，待冷却到一定程度切片就成了。麻糖和麻叶子都要用炒米花裹在坛子里，才能保持酥嫩。

炸年货除了油炸麻花、散子，还有玉兰片。玉兰片是糯米做的，将糯米饭捣烂，搓成条切片，晒干，放油锅里马上膨大成白色的一大锅，吃起来又香又脆，如同现在的薯片。讲究的人家还在玉兰片里加上各种颜色，就更好看了。这些都是为迎客和应节准备的零食。

备完零食，大人们就忙着制作卤菜。卤菜是将猪头肉、猪耳、猪舌、猪肚、猪肠、牛肉、兔肉、鸡等肉类和海带、莲藕、豆皮、干张、鸡蛋等放在大锅里，加上各种调味料和香料煮。卤好的菜会装在一口大缸里，要用的时候就拿出来切，拌上葱、蒜、辣椒、香油，装盘上桌，待客时是早餐的主菜和正餐的冷盘，好吃好看还方便。卤一次菜可管很多天。一闻到卤香味，孩子们就会跑到灶边候着。卤好了，大人会从锅里捞点鸡爪、煮熟的鸡蛋给孩子们解馋。

团子是正月十五才做的。每到这一天，母亲会早早起床，用家里的石磨先将碎米磨成米粉。米粉不能太粗，也不能太细。然后，把米粉放到锅里不断翻炒，这个翻炒很讲究，火大了会糊，火小了达不到要求，炒得太熟会粘，炒太生又粘不起来。所以炒米粉时，母亲只让父亲加柴火，不让我们挨边。炒好的米粉加热水和面。父亲和面时，母亲就做馅料。馅料里有肉、卤豆干、卤干张、卤海带，都是过年剩下的卤菜，还有蒜苗、粉丝等。馅料切好了还要炒，炒馅料时我们都被香馋了。炒好馅料就开始包，取一团米面，捏个窝，将馅料填进去，封好口，一个拳头大小、白白圆圆的团子就做好了。做团子时，我们总是围在盆子边要自己做，母亲并不阻止。看母亲做好像很容易，自己做才发现并不容易，米粉黏性不大，很容易做出厚皮，或者破皮。我做出来的团子样子很丑，母亲并不计较，与她做的团子一起放到木蒸笼里，大火蒸3个小时以上，才能蒸熟。蒸好团子后，母亲会趁热拿几个装盆子里，用毛巾盖着送给对面住的二伯和隔壁的朱奶奶。

新蒸的团子外皮香糯软糯，馅料又鲜又香。做一次团子可吃几天。冷团子可蒸热吃，也可煎着吃，用油煎的团子是另一种风味。小时候，我只喜欢吃团子里的馅，不太喜欢吃团子皮，随着年龄增大，发现团子皮也很好吃，也许因为这是家乡的味道、妈妈的味道吧！

做这些年年食品费时费力，但所谓的年味，不正是从这些烦琐的准备和劳作中衍生出来的吗？现在，这些年年食品都可以从市场上买到，自家做的越来越少了，这也许就是大家感觉年味越来越淡的原因吧！

后来，随着父母年迈，老家已很少做这些东西了，但只要我回去过年，母亲就会做团子。而今，母亲离开我们已6年了，她走后，我就再也没有吃过团子。

这时，不禁想起了欧阳修的几句诗：“今年元夜时，月与灯依旧。不见去年人，泪湿春衫袖。”只不过，我思念的是母亲。

那一碗汤圆

梁荣

年年乐事，华灯竞处，人月圆时。

(一)甜汤圆

“妈，吃汤圆了。”二嫂把热气腾腾的汤圆端上桌，朝正在房间逗侄女的母亲喊道。

“吃汤圆了，妈妈把汤圆煮好了，我们的小嘉彤有汤圆吃了。”母亲抱着小侄女念念叨叨地走出来，“小小汤圆，团团圆圆；小小汤圆，甜甜蜜蜜……”

望着一脸幸福的母亲，她第一次吃汤圆的情景历历在目。那是二嫂嫁到我们家的第一年，元宵节当天，二嫂把糯米粉揉成团，揉成汤圆坯子，一个个白白胖胖的小圆子摊开在簸箕上。母亲望着开水锅里游动的汤圆，一脸好奇地问：“这圆圆的小东西是什么？”

“妈，这是汤圆。”二嫂微笑着看着母亲，一脸自豪地回答道，“今天是元宵节，要吃汤圆。”

“这小小的糯米团，有什么好吃的？”母亲注视着锅里来回翻滚的汤圆，疑惑地问。

“妈，这汤圆可好吃了。”二嫂边说边舀起一个汤圆，递给母亲，“汤圆有馅的，软而不粘牙，甜而不腻，香甜可口。”

母亲迟疑地接过那碗汤圆，轻轻舀起一个汤圆，小心翼翼地放进嘴里，慢慢地咀嚼，突然，眼睛一亮，那满脸的皱纹如月牙般笑了，“人口绵甜滑润，甜甜的，真的好吃。”

那是2019年的元宵节，那是母亲的第一碗汤圆。母亲一辈子生活在大山里，没见过汤圆，更没吃过汤圆。那一碗汤圆是婆媳间的和睦相处；那一碗汤圆是一个家团团圆圆的象征。

(二)咸汤圆

“梁老师，早上好！”一大早，泳儿妈妈的电话打了进来，“今天是元宵节，我想煮点汤圆下午带过去给孩子们尝尝，可以吗？”

“可以啊，这多有节日的气息，感谢您为班上的孩子们着想，感谢您的分享。”这是多好的事情，在传统节日里不但可以和孩子们一起共享元宵美食，还可以乘机引导孩子们了解一下中国的传统文化。

“好的，我煮好了就送过去，到时您也跟孩子们一起品尝我们台山的咸汤圆。”泳儿妈妈在电话那头很是开心。

咸汤圆？我一下子疑惑了，虽然吃过不少汤圆，有黑芝麻馅的、花生馅的、豆沙馅的……但都是以甜为主，第一次听说汤圆有咸的。汤圆里包着肉馅？汤圆里放了盐……

下午，汤圆送过来了。轻轻揭开锅盖，一股咸香味扑鼻而来，只见锅里“五彩斑斓”：有雪一样白的汤圆，有煎得金黄、切成块的鲮鱼肉饼，有广府腊肠，有切成条形的萝卜，有咸香的鸡块，有鲜红的虾……原来，咸汤圆是汤圆里什么馅都没有，但那锅里咸的鸡块、鲜的鱼虾浸透进汤圆里，吃起来咸香鲜美，与众不同，亦是一道别样的美食。

那是2016年的元宵节，那是我来到江门台山市的第二年，那是我人生中的第一碗咸汤圆，那我和孩子们一起共享元宵的美好时光。

(三)传承之圆

“元宵节，中国传统节日之一，又称上元节、小正月、元夕或灯节，时间为每年农历正月十五。元宵节主要有赏花灯、吃汤圆、猜灯谜、放烟花等一系列传统民俗活动……”

每一年元宵节前，我都会和孩子们分享元宵节的常识，和孩子们在“桂花香馅裹胡桃，江米如珠井水淘。见说马家滴粉好，试灯风里卖元宵”的诗词中了解古人制作汤圆、叫卖元宵的过程。有时也会跟家长一起组织孩子们做汤圆、煮汤圆、吃汤圆……引导孩子们一次次了解中国传统节日，在小汤圆里传承元宵习俗，传承中国传统文化。

元宵记忆

王同举

元宵是新年的一个重大节日，延续着春节的余温，一切都充满了热闹和喜庆。“月半大如年，汤圆粘又甜。观花灯，踩高跷，舞龙船，走乡串村真热闹。”在熟悉的儿歌声中，往日的元宵记忆片段纷纷漫上心头。

民以食为天。盛大的节日往往与各种传统美食相关联，齿间的记忆总是最令人回味。汤圆，无疑是整个元宵的主角，其字音与“团圆”相近，寓意合家团圆、生活幸福美满。

每年，父亲都会挤出一两分地，种上糯谷。在父亲的精心照料下，糯谷长势很好，一般都能有一个好收成。产出的糯米除了少量用以酿制糯米酒外，大部分都被磨成了糯米粉。老家的元宵远不及其他地方的花哨，元宵中没有任何馅料，只是糯米粉团与白糖的简单组合。元宵前夜，母亲就开始早早准备，糯米是需要精心挑选的，必须剔除其中的杂质或霉变的米粒。母亲戴上老花镜，细细挑选，再把精挑细选后的糯米倒入一个大瓷盆子，加入干净的井水浸泡过夜。元宵当天，母亲把浸泡好的糯米倒入石磨，碾成细粉，加入热水、白糖调和，再揉搓成团。母亲把成型的糯米团搓成细条状，掐出一个个小段。我和兄妹们洗净了手，争相将这些小段搓成一颗粒圆溜溜的汤圆。趁沸水下锅，汤圆上下翻滚，厨房里弥漫着一股糯米的清香。母亲总会先盛一碗供在祖宗牌位前，感恩先祖的教诲和抚育，再盛一碗祭拜土地，感谢土地的恩惠与厚待。母亲在做这些事的时候，那种仪式感、虔诚的神情，我至今记忆深刻。那个时候，日子过得虽然清苦，母亲却能用她的一双巧手让我们感受到家的温馨。在依然是寒气逼人的正月十五，吃着香甜软糯的汤圆，从内到外感受到的都是通透的温暖。

吃完汤圆，孩童们最喜欢的就是去看“采莲船”。

家乡河流众多，水网纵横，水系发达，水生作物品种多样，莲藕就是其中之一，种植面积相当大。每年立夏过后，农人都会驾小船去采摘莲蓬、收菱角。为了纪念这一农业生产活动、预祝丰收，农人们发明了“采莲船”这一民间娱乐，并逐渐演变成当地新春期间恭贺新禧的一种民俗。

采莲船并不是真正意义上的船，而是竹扎纸糊的表演道具船。船身糊满了花花绿绿的纸。船的两头尖，底部还开了个洞，方便采莲女站立其中。“采莲船”由鼓乐队和表演队组成。鼓乐队有锣手、鼓手等。表演队是“采莲船”的核心，由三人组成，分别是采莲女、艄公和艄婆。采莲女由村里最漂亮的大姑娘扮演或由长相相当俊俏的小伙反串，身穿一套红绸衣服，系着绿绸带子，化了浓妆，头饰也非常抢眼，有点像戏里的花旦。艄公基本上是有一年定年并且能说会道的男子担当，执木制船桨走在船头前。艄婆由中年女子扮演，手持一把破旧的芭蕉扇，脸脂涂得通红，梳着很夸张的发髻，扮相滑稽，相当于丑角。“采莲船”行进到某家门口，主人会鸣炮仗以示欢迎。艄公持桨作划船状，采莲女碎步轻移，艄婆扭腰摆扇。随着鼓乐节拍，三人唱合起来，“采莲船哟嚯，划一划呀嚯哟……”大部分是祝福语，也有些幽默搞笑的唱词。表演队中，采莲女表现端庄，而艄公和艄婆经常以夸张的动作、搞怪的表情以及幽默的唱词，逗得现场观众开怀大笑。

吃完滚烫的汤圆，看完精彩的民俗表演，元宵就过了，年也就画上了圆满的句号，春节落下帷幕，即将迎来春暖花开的日子。

正月十五

闹元宵

