

元宵帖

王祥夫

昔年去太原，行至离柳巷很近的老鼠巷，便忍不住要钻进店去买碗那里的元宵吃，平底大黑碗，十多个爽白的小元宵，也没什么好滋味，只是一味的甜。但若在家里，要吃元宵非得等到元宵节这一天，而老鼠巷的元宵却是一年四季有得卖，再就是去成都吃赖汤圆，个头比北边的元宵大出许多，真是肥软可口。元宵难道可以说肥软吗？你用筷子夹一个软软糯糯的赖汤圆来看看，那感觉，是不是？

说到元宵节，其实亦没什么好说，一是吃元宵，二是看花灯。小时候最喜欢的灯是“走马灯”，喜欢它会不停地旋转，及至家人亲手给我做一个，又手把手教我做，竹篾红纸，麻纸麻绳，慢慢糊起，直做得桌上案上到处都是模糊和红颜色，家人亦不会说什么。但自己

做的灯自己也不会特别地去珍惜，点一截红蜡烛在里边提着跑来跑去，后来便觉无趣了。再就是用一片硬纸壳，上边用小刀镂出飞鸟来，然后用这纸壳做灯罩，跳跃着的蜡烛被点着后，光线把灯罩上的飞鸟映在墙上，因为光的跳跃，映在墙上的小鸟便有飞动的感觉。而这也只是玩几次，久玩亦无趣。

前不久看日本电影《利休》，忽然看到了电影里的利休也做了这样一个灯罩，用灯光让鸟在墙上飞动，便觉得这部电影里的生活都只在身边。古时的元宵节看灯并不说是看，而是要说“闹”，闹花灯。其实也只是人看人，月下灯下，光线朦胧，不美的人也像是美了几分，灯光是朦胧的，而心情也会跟着朦胧几分，只这朦胧二字，便让一世界的风物光影却都像是比平时亮丽了

许多，这就是元宵节，古时今时的看灯，其实也只是你看我我看你，心和眼并不全在灯上。并不像民间小戏《闹元宵》那样，一对青年男女只在那里说灯，这个灯那个灯从头说到尾，是几近疯话。鄙人总以为在这样的晚上，有情人两两相会，是应该你看我我看你对，是往灯光稀疏处走才是，谁会真心去看灯。

古时的元宵节，重要的人物是灯官儿，但查遍诸书，直到现在都不知道这灯官是临时性的职务，还是长期的，更不知道他是几品。还有就是鄙人很想知道他的官务是什么，是监督做灯，或者还负责往下分发灯油？总之戏台上的那个灯官儿是戴黑帽穿红袍，黑靴地上来走几个圆场然后下去而已。说到元宵节，实在是没什么好说，人的喜欢有时候是说不清道不明，而唯有说不清

道不明的喜欢才是真正的喜欢。月上柳梢头，人约黄昏后，只一个约字，让人只觉一世界都是喜滋滋，岁月流丽，月上中天，是旧月光亦会有新意。



冬的素描

汤青摄

元宵节

郭继生

张灯结彩上元节，锣鼓喧天闹元宵。满城春夜游人醉，一轮明月上树梢。

癸卯元宵节寄远

溪山清远

万树琼花不夜天，巧雕山雪霁和田。群芳艳美流苏美，娇贵胭脂月中仙。

晋华宫国家矿山公园游感

杨永红

我曾从云端俯瞰过大地
我曾在峰峦之上把江河尽收眼底
我曾置身峡谷让凉风驱散过暑热
我曾在茫茫草原望绿色绵延到天际
旅游，带给我所有的感受
如浩渺、如高远
如新奇、如壮丽
都不及此行啊
不及此行的见闻对我心房的撞击

不来这里，我不会认识
严冬里给我温暖的煤炭
不来这里，我不会知道
阴阳有着这么短的距离
不来这里，我不会悟出
自己的伤痛算不上委屈
不来这里，我不会觉得
一缕阳光
竟是那么珍稀

凝望“矿工万岁”的巨幅标语
我深深地鞠下一躬
抬头时早已眼含热泪
一张张照片，一座座雕塑
我仿佛看见了
我的长辈和兄弟姐妹
回程的车上一路无语
像注入铅的心里
只将“幸福”二字久久品味

二兰

侯建忠

俗话说，村里的媳妇亲戚多，因为在县城开饭店，村里的左邻右舍、童年伙伴难免有事，寄放物品，借钱借物，总会到饭店找二兰，二兰也是来者不拒，想方设法，给予帮助。前不久，村里两位同龄人身患重病，二兰在群里转发捐助消息的同时，带头捐助了上百元，乡情浓浓，爱心满满。娘家村里举办文化节，二兰也是不忘乡情，乐于赞助，三百二百，表示诚意。

二十多年前，二兰饭店旁，有一位进城摆摊卖菜的农家妇女刘山人。当二兰得知她喜欢读书爱好写作时，主动拉着她到县文联编辑老师家中，认识了文联的几位老师，帮助山人走上创作之路，并一发不可收，连续出版了长篇小说《柳暗花明》《五味粥》《最后的农民》等六部作品集，成为山西知名的农民女作家。山人在一篇创作体会文章中提到，没有二兰的帮助，就没有她今天的创作成就，对二兰的感激之情溢于言表。

“二兰摩擦”调料齐全，除了葱、蒜、姜、茺荳、醋、酱、斋斋苗、香油之外，最拿手的是麻搁盐和羊油两样。麻搁盐是抿拔股儿的主要调味品，将胡麻籽炒熟粉碎后，拌上食盐制作而成，闻起来

芳香扑鼻。羊油用羊尾巴熬炼而成，出锅凝固后，再切成碎末状，如雪花一样洁白，真可谓秀色可餐。

二兰饭店，除了主食抿拔股儿外，常备有羊头肉、羊蹄子，还有左云人戏称的四道硬菜——“扑得猛”“耐抓握”“阔得蓝”“揸得满”。“扑得猛”为传统的用萝卜和圆白菜腌制的烂腌菜；“耐抓握”是油炸花生米，适宜就酒；“阔得蓝”是土豆丝拌粉，妇女儿童尤其喜爱；“揸得满”是大烩菜，由五花肉、山药蛋、豆腐、粉条制作而成，喻满盘满碗，经济实惠。这些吃食，没有一样是价格贵的，少则几元，多则十几元，有的甚至免费，受顾客青睐，合情合理。

年轻时，二兰因饭店太忙，无暇顾及自己的孩子，没让孩子多上学，她很后悔。孙子上了学，她格外重视孙子的学习，鼓励孙子好好学习，想方设法创造条件，为孙子提供好的学习环境。只要是有关学习的内容，花多少钱她都舍得花。她还时不时向有文化的顾客请教提高孩子学习成绩的好办法，买什么样的课外读物。

二兰饭店不大，仅能容下十几个人吃饭，去得迟了就没位置。有人建议换个大一点的房子，多容一些顾客，二兰总是笑而不答。二兰心里明白，自己

闹元宵

马亚伟

正月十五闹元宵。最喜欢一个“闹”字，仿佛突然间春光烂漫、蜂飞蝶舞，世界一下子喧闹起来。人们用“闹”的方式，既为“年”做一个隆重的收尾，又是对春的喜庆迎接，所以载歌载舞，无比欢欣。

我的家乡，每年元宵节都会有踩高跷、舞狮子、闹花灯、唱大戏等娱乐活动。

我最喜欢的就是踩高跷，喜庆诙谐，充满了乡土气息。平日里在田间地头劳作的婶子大娘、叔叔大伯们，纷纷穿上戏装，浓妆艳抹地踩起了高跷。我们这些孩子站在街边，辨识着那位扮成白蛇的婶子是谁，扮成唐僧的大叔是谁，最有趣的是一位大爷男扮女装，扮成丑婆，惹得我们忍俊不禁。

高跷队在锣鼓铙声中穿街而行，队伍中的各种角色尽情展现着才艺，有的边跳边唱，有的边跳边进行着滑稽表演。还有高跷高手会表演鸽子翻身、大劈叉等高难度动作，惊得我们目瞪口呆。这些人平日里深藏不露，不知什么时候修炼了如此了得的功夫。

最富有诗意的活动是闹花灯。元宵佳节，烟花盛放，花灯缤纷，不论城市乡村，到处都是张灯结彩。人们聚到一起，观花灯，猜灯谜。“满城灯火耀

街红，弦管笙歌到处同。真是升平良夜景，万家楼阁月明中。”闹花灯是全民的狂欢，也是我们的民俗中最精彩的部分。

作家汪曾祺说：“民俗，是一个民族的集体抒情诗。”元宵节这首抒情诗，以喜庆为感情基调，以狂欢为韵脚，以闹花灯这个章节把全诗推向高潮。《东京梦华录》中记载：“每逢灯节，开封御街上，万盏彩灯垒成灯山，花灯焰火，金碧相射，锦绣交辉。京都少女载歌载舞，万众围观。”“大街小巷，茶坊酒肆灯烛齐燃，锣鼓声声，鞭炮齐鸣，百里灯火不绝。”闹花灯场面之壮观，可见一斑。

从古至今，所有的节日里，恐怕只有元宵节有如此盛况吧。男男女女，老老少少，相簇相携。良辰美景，繁华盛会，玉壶流光溢彩，鱼龙飞舞盘旋，欢闹声声，光彩点点。熙来攘往的人群笑语喧哗，千姿百态的花灯让人目不暇接，鼓声箫声响作一片。普天同庆，每个人都沉浸在欢乐的海洋里。人们把对生活的热爱和憧憬，用“闹”的方式呈现，“闹”得红红火火，“闹”得欢腾腾、喜洋洋。

红红火火闹元宵，欢欢喜喜迎春来。欢笑声中，美丽的春天已在前方招手。喧闹落幕，缤纷春色就登场了……

满江红·大同古城观灯

李登峰

缕缕东风，频吹到，明楼魏阙。新正里，灯辉溢彩，月移星落。花影重重飞舞蝶，祥云朵朵冲天鹅。起歌声，如织是游人，齐欢乐。

春归日，诗可作；欢怡处，杯须酌。数千年故事，京华城阙。旷古豪情钟鼓震，大同世界光芒烁。持巨笔，尽兴写繁华，今非昨。

元宵

陈海金

柳梢间的圆月
是藏在农事里的梦
照亮一条村庄
关于季节的隐喻

精美的花灯流光溢彩
点亮浓浓的祝福
每一个灯谜
如盛装出场的花旦
让行人流连忘返
龙灯舞起来
欢乐，就从街头游向巷尾

再平淡的日子
被母亲揉捏成一个汤圆
儿女就能品尝到
人间的甜美
以亲情为底色
一张张笑脸，如繁花簇拥
开出锦绣华夏的和谐与幸福

在元宵，民俗的情怀
灿烂着源远流长的文化
在新春，祝福的心声
拔节出一派美好的憧憬

恒山歌

孙怀中

天欲坠时天柱成，纷纷甘雨鬼神惊。
谁遣黑帝持戈戍，奇峰罗列势峥嵘。
尽说飞石赴曲阳，森森洞窟诉沧桑。
上古多少风流事，何必后人说雌黄。
松边野叟说强秦，六合扫尽殿宇新。
皇家甲仗从此过，绝世功名绝世尘。
步云路上果老踪，举首瞻望雾正浓。
千寻绝壁拿云手，大字书成色犹红。
会仙府里笑声喧，小洞天聚大神仙。
轻叩柴门不敢入，终究还是恋人间。
岭上长城伴月低，风云聚散久迷离。
山间野鹤从容过，问我今夜何处栖。
三尊共聚翠屏山，出世入世皆为关。
几杵晨钟随星落，金龙峡里气犹寒。
望里孙猴对虎消，杀声已响数千年。

猿猴攀援不可上，野果只在眼中旋。
老君殿侧一石高，云端踞踞雾妖娆。
斑斑足印谁走过，三昧真火又重烧。
千佛岭上松未老，夜半常逢山月小。
野草野花入云锦，不及妙音千般好。
莲花山下涌温泉，水滑季节续新篇。
车马迢迢红尘客，总将旧事演不全。
岁月净石亦净沙，大佛卧处可为家。
山中野客何处去，春日荷锄去种瓜。
溪畔偏居律吕祠，新荷出水月圆时。
霓裳本属云外客，偏让凡尘怜仙姿。
大寺小寺何处寻，古城古巷弹素琴。
躬身一拜方得悟，市井烟火落满襟。
有凤来仪有龙飞，十万人家入翠微。
欲赴蓬莱终是梦，紫岳乡音唤君归。



玉兔迎春(中国画)

程贤钧作

本版投稿邮箱 Email: dtyungang@126.com