



元宵

□ 蜀水巴人

元宵节应景的食物，自然应该是元宵。元宵，披一身雪衣，珠圆玉润，默默点缀着人们节日的快乐。

一个很有意思的现象是，无论南方北方，都有元宵可吃。四川有赖汤圆，江浙一带有酒酿园子。一颗一颗实心小汤圆，珍珠米似的，煮熟之后，搁一点儿桂花，添一点儿酒酿，立时便香糯可口。北方元宵，只要临近元宵节，点心铺子里现做现滚。北京的稻香村，元宵节前买汤圆，有经验的顾客会掐着点儿去，算计着要买“头茬儿”货。元宵放进包装袋里，提溜的时候小心翼翼，生怕蹭掉一层糯米粉。北方的元宵，一般比南方的元宵个头要大。但是，湖南常德的肉馅大汤圆，形状赶上了小馒头，堪称元宵家族里的巨无霸，当地人拿它当早点，胃口小的人吃一个，管饱。

白白嫩嫩的元宵，做起来并不容易。汤好的糯米团，揪成一个一个匀匀的剂子，两手配合着，把剂子套成薄薄的元宵皮，有一点像是包饺子的做法。套好皮儿，包进馅料，再一边儿封口一边儿在手心里揉搓成圆子。生手套皮儿，不是太厚就是太薄，拿这种皮儿包元宵，要么穿底露馅儿，要么皮儿厚难吃。如果在元宵铺子里做伙计，这个手艺，少不了挨师傅的骂。

除了包，元宵另一种做法是滚。在雪白的糯米粉里放好馅料，像冬天滚雪

球一般，慢慢用糯米粉将馅子包裹严实。许多店铺现在都用机器来滚元宵，可是，上海豫园里的宁波汤团店，仍然保留着手工滚元宵的传统。店员端着盛满雪粉的大筐箩，两臂轻轻地摇晃着，筐箩里的小球球，有节奏地悠过来荡过去，先是薄薄一层“纱衣”，渐渐加厚，霜一层雪一层，一阵阵雪雾起处，跟着滚出一只只白胖可爱的元宵来。一些在店里用餐的食客，会端着碗，站在滚元宵的店员跟前，一边吃着，一边看着。看到浓处，拿勺子在碗里一划拉，空空如也，赶紧返身踱到柜台前，再来一碗。

比起饺子馅来，元宵的馅料要丰富得多。鲜肉、蛋黄、蟹粉、干果等等，荤素均能够做馅儿。扬州东关街上有一家四喜汤圆店，所谓四喜，其实不过是四种馅料的元宵，芝麻、豆沙、荠菜、鲜肉。荠菜在南方一向是做馅儿的主力，荠菜包子用它，荠菜馄饨用它，荠菜元宵还是离不开它。尤其巧妙的是，许多馅料只要换一换“包装”，摇身一变就成了另一种食品。譬如荠菜、豆沙、鲜肉，每年清明前后，它们都会被巧妇包进青团中，成为人们踏青赏春时的细巧点心。假如可以自选元宵馅料，我所中意的应该是春笋荠菜馅儿。开春在竹林里现挖出来的笋头，细细剁碎，和着新鲜的荠菜拌在一起，稍微加一点点糖

盐，包进一个个雪丸之中，春天就此浓缩在了舌尖之上。

宁波人以宁波汤团为傲。传统的宁波汤团，一定是叫做“黑洋酥”的元宵。所谓“黑洋酥”，其实就是黑芝麻猪油汤团。皮儿薄馅儿大，一口咬下去，先就闻见芝麻浓郁的香气，属了猪油的黑芝麻粉，油润细腻，带出了新鲜糯米粉的米香，挑动起人们浓厚的食欲。“见说谁家滴粉好，试灯风里卖元宵”，古往今来，元宵节里焉能少得了元宵。

掰着指头细数，立春有春饼可吃，清明有青团可吃；端午时人们包粽子，冬至时人们吃饺子；中元节蒸花馍，中秋节吃月饼——数来数去，似乎唯有元宵节时吃的这种东西，与节日本身同名！端午没人叫成“粽子节”，中秋节没人叫成“月饼节”，唯有元宵，与节日共享“命名权”，巧不巧，应工应卯，堪称舞台上字正腔圆名动九霄的角儿！

吃罢了元宵，意味着这一个月也就过完了。珠圆玉润的元宵，给年画了一个句号。

盖因如此，人们总是时时怀念元宵节吃元宵的日子。



飞针走线的奶奶

□ 辛桂英

我的小腿奶奶一生清贫如洗，后半生又孤苦伶仃，可她有一双灵巧的双手，让她在生活极端困难的时期，也能勉强糊口度日。她从小飞针走线，针线活儿做得非常精湛。棉衣单衣无需量体裁衣，凭感觉也能把衣服裁得合身又得体。各种图案的窗花也剪得栩栩如生，活灵活现。年轻时，为了养儿育女，和爷爷给有钱人家做长工、打短工。他们多年背井离乡、漂泊在大同一带，靠辛勤的劳动和汗水，维持着一家五口人简单的吃穿住行。直到解放后，政府给奶奶爷爷在老家分发了六间东房，从此才过上了安居乐业的日子。

爷爷身体不太好，在我五六岁时就因病过早地离开人世。由于当时年龄尚小，我对爷爷的记忆几乎是零。唯一让我终生难忘的是，我的名字是爷爷给起的。听父亲说，爷爷喜欢看书，对古代的英雄豪杰、武侠壮士如数家珍、崇拜有加。所以，当我这个家里的长孙女一出生，爷爷便给我取名桂英，意在长大后能像杨家将里的穆桂英，有勇有才，做个女中豪杰。虽然自己平淡一生，无勇无才，但对爷爷的这份望女成凤的苦心，一生铭记于心。

爷爷走后的三十多年里，奶奶一个人孤单影只，在寂寞与贫穷中自强不息，在忙碌和艰辛中苦中作乐，度过了自己的晚年。奶奶的身子骨比较好，从没有生过大病，到老年身体还很匀称。微瘦的身材，轻快的步履，挺直的腰板，虽然是一双小脚，走起路来却又快又稳。上世纪六十年代初，伯父和父亲在国家困难时期，两人响应国家号召，同

时从太原回到农村。奶奶看到两个儿子的家庭都是人口多，负担重，就重拾绝活，以维持自己的生活。

年龄已是六十多岁的奶奶，眼不花，腿脚好，真是上天的眷顾。那时，她经常徒步到离我们村二里地的尚家庄村，帮那些孩子多的人家缝缝补补，拆拆洗洗。村里人看重了奶奶绝佳的手艺和善良的人品，总把她当作自己家的老人一样对待，有事就邀请奶奶住下来帮忙，多则十几天，少则一两天，忙完活走时要给奶奶带上好多或生或熟的稀罕食物，以体谅她老人家一个人生活的不易。奶奶也会欣然接受。多少年都是这样，奶奶从来不问她们要工钱，任凭她们随心给奶奶一些报酬便是。那时的奶奶活得很开心，很满足。她总是乐呵呵地和我们说，奶奶现在能养活了自己，不用给你们添麻烦。奶奶把自己帮人干活，看作是一件快乐的事，像串门一样。可不是嘛，奶奶在快乐中锻炼了身体，又体现了自己老年的人生价值。奶奶没有读过一天书，不认识几个字，更别说懂得什么身体保健的道理，可她活了八十九岁的高龄，而且一生没有得过大病，没有住过医院。唯一困扰她的就是，经常失眠。所以，从小我记得天王补心丹、野生的酸枣仁，这些都是奶奶治疗失眠的必备药品。奶奶很坚强，即使睡不好，也不耽误来日的正常起床和做活。现在每每想起奶奶能够高龄无大病，这和她的性格、生活习惯有着密切的关系。

奶奶做的菜特别清淡。她既不懂食盐多的危害，更不知食盐少的益处，

就是一年四季喜欢吃淡饭，多年来一直保持少油少盐，清淡的饭菜。奶奶的作息也很特殊，晚上只要天一黑就睡觉，早上天刚蒙蒙亮就起床，屋子里一般不点灯。她常说：“早睡早起，不惹是非”。不管春夏秋冬，只要窗户外有点光亮，大多数人家还在甜蜜的睡梦里，奶奶已迈着那碎小的步子出发了。村里村外悠闲地转几圈，拾点柴火，拔点青草，然后心情舒畅地回家做饭。也许，正是因为奶奶多少年清淡的胃口，规律的起居，才使得她健康又长寿。

奶奶毕竟是旧时代过来的人，她的生活中不免会有好多的“忌讳”。比如说，春节过后的一个月里，不迈出大门外半步，只在家里院里活动。直到二月二过后，才开始走向户外。追其原因，她也说不清楚。她的窗户上从不喜欢安装玻璃，有块玻璃也得用麻纸糊住。白天不喜欢外面透明的光线，晚上不喜欢黑暗的夜空，只喜欢一个人静静地享受着屋内那柔和的自然光……奶奶的一生就如辛勤的蜜蜂，为生活不断奔波和忙碌，她用那双灵巧的手改变了岁月的苦涩，她用那双不知疲倦的小脚走过了漫长的人生。规律的饮食起居，乐观寡欲的生活态度，让奶奶活出了人生的长度，也活出了她自己的人生质量。

几度斜阳红，几番春草绿。陌上村头，都向尘中老。我们这代人，如今也花发两鬓，行将变老。村里或许已经没有人能记起已逝去三十多年的奶奶了，然而于我，她那双灵巧的双手，那双颤巍巍的小脚，那历尽苦难而沧桑的一生，永远会定格在眼前，挥之不去……

诗 绪

我们站在春天里

□ 刘凯

挣脱冬的桎梏，春天跋涉而来
以季节特有的姿势——
枝头鹅黄的芽苞
坡上细嫩的小草
田间耕牛的长哞
村头炸响的鞭哨
在晴空下飞翔、妖娆

我们站在了春天里，此刻
不需要太多的语言
看五颜六色迅速地推进
就已经十分美好
春阳是对我的褒奖
春风是给我的注脚
我把所有的希望都埋在垄间
期待秋天饱满的微笑

不能错过分分秒秒
千头万绪正在捋顺调好
微风细雨并不重要，洒下汗水
就能催熟心间的禾稻

我们站在了春天里，跟着季节
愉快前行，像诗人一样
虽然不说话，就已经十分美好
柳笛是我心中的祈祷
日影是我最美的奔跑……

赶在春天的前头

□ 刘富宏

夜半无眠，黎明即起
我想赶在春天的前头
春风能吹绿小草
春雨能融化大地
而我，想要写一首诗

我想把爱的澎湃从心中吐出
把祝福的话语挂上树梢
把深情流进顶破冰凌的水
把李白、杜甫、白居易……
再背诵一遍，然后
把唐朝所有描绘春天的诗
重新润色，化作春雨
随风潜入夜

当你读到我这首诗的时候
春天已经来了。春天
在门口的大红灯笼上蹁跹