我们的节日 精神的家园

元宵节

编前语

今年元宵佳节,邂逅春的“诗情画意”:“在濒临立春的节气里,捎带着嫦娥的媚/以及她怀抱着的玉兔的灵气。这传说/不会陌生,因为是我们必备的民族文化”,章治萍寥寥几笔,诠释了“我们的节日就是我们精神的家园”;“春意触手可及/鸟鸣啄开含羞的花蕾/李树对大地表白……/朝着/风吹的方向/永远走不到河流的源头”,沉醉于钟静春的花海,让人“春眠不觉晓”;元宵佳节吃元宵,咸甜鲜味均有之,五味人生交织其中,就让我们给时间一点时间,煮一盘春菜,品一口春卷,不负春光,不负流年吧!

春到人间一卷之

□ 陈白云

立春吃春饼,古老的风俗。最早,春饼与合菜同放一盘,即“春盘”。春盘之设,晋代已有之,周处《风土记》曰:“正元日,俗人拜寿,上五辛盘。五辛者,以发五脏之气也。”五辛盘即春盘。

到了宋代,宫廷里的春饼更为讲究。南宋陈元靓《岁时广记》记载:“立春前一日,大内出春盘并酒,以赐近臣。盘中生菜,染萝卜为之,装饰置奁中……民间亦以春饼相馈。”“咬春”的习俗延续至今。

清人林兰痴曾赞美过春卷:“调羹汤饼佐春色,春到人间一卷之。”人们在燕舞晴空、莺啼芳树的春日里,用春饼卷上豆芽菜、五花肉、香菜、蒜丝等“合菜”,吃起来确有意趣。

舒婷在一篇散文中写道:“春卷的普及范围是这样狭小,只有闽南人心领神会。”这是诗人的偏爱之词,正如说春卷是湖北的特色小吃,各地的朋友肯定会争论一番。大家都这么争“春”,足见春卷诱人。

它酥脆的外表下,特色全体现在馅儿中,其主角一定是春蔬:上海的“春”在黄芽菜的“嫩”里,福建的“春”在豌豆角的“脆”中,四川的“春”在韭黄的“香”里……而湖北的“春”,在地米菜的“鲜”中。

地米菜即荠菜,因花小如米粒,故称“地米菜”。它不但清香嫩脆,还可入药,具有和脾、利水、止血、明目的功效,唐代的《药性本草》称它可治痢疾,梁代《名医别录》称其可治眼病。每年农历三月初三,许多地方的妇女有带荠菜花的习俗,它早在明代田汝成的《晒湖游览志》中潜伏——“三月三日,男女皆戴荠菜花。”而湖北,则时兴用地米菜煮鸡蛋,在清代叶调元的《汉口竹枝词》里就能找到其高逸身影——“三三令节重厨房,口味新调又一桩。地米菜和鸡蛋煮,十分耐饱十分香。”

用荠菜做春卷馅儿,是荆楚人的最佳选择。过年以后,春日熙熙,草木萌发,春卷的主力军整装待发。白菜长得有“筋”有“骨”,劲道十足;大蒜生得笔直如松,皮青脆嫩。这个时候,抹春卷皮的平底锅已经支起,乡里人家从坛里掏出盐菜晾晒,城里的人们也是食心微动,晨风欲卷,可主角绝不苟且,只待一声嘹亮——荠菜登场。

文火热锅,下一点菜籽油,再用猪皮溜一溜,把案板上三分之一的荠菜放入锅内,慢慢翻炒,远望,端详,仿佛下了一场绿色的雨。雨点落进锅里,颜色越来越深,直到成为一碗“翡翠”。祖母快速地把“翡翠”盛进碗里,香气顿时满溢厨房。祖母接着做剩下的两碗。她说,每碗只能放一点盐,分开炒,才入味,才纯粹。

这是小时候祖母精心制作春卷的一幕。荠菜永远是主料,野生最佳。至于配菜,则由极少的切碎的豆芽、胡萝卜混合而成。因祖母做春卷的方法承袭曾外公,曾外公姓张,于是我们自命品牌:张家春卷。

张家春卷一般一年只做三五次:春节、元宵节、清明,家里来贵客。祖母深谙“不时不食”这个道理。

往往最简单的食材,是表达爱意最深沉的方式。做张家春卷的日子,也是家里最欢喜的时光。做春卷那天,全家人早早地聚在一起,择菜、洗菜、切菜,厨房里笑语不断,每个人都未闲着。

祖母擀的春卷皮,像纸一样薄,摊在青瓷盘里,宛若白云,轻似雪片。包春卷,则全靠手上功夫,讲究一个恰到好处。一盘一张皮,一皮一堆窝。面皮摊开,荠菜铺底,芫荽偎依其上,酱料涂抹均匀,再深吸一口气,双手自上而下卷面皮,在十秒内找到左右两端相叠的最佳时机扣住主菜,再继续卷,直到成为那个春卷。动作“行云流水”,手法“滴水不漏”。小孩希望多加料,大人只好再帮衬一张皮,防止菜汁渗透皮,难以成卷。

我们卷着春卷,祖母在土灶前燃起油锅。微火燎原,薄如蝉翼的春卷在滚烫的油锅里发出诱人的声调。春日仅存的寒气全被炸走,盎然的春味也就是在这种丝丝脆响中弥漫开来。

刚出锅的春卷一端上桌,一朵朵白云变得金黄,一层层雪片已成晚霞。大家急切地咬上一口,外面脆崩崩,里面热乎乎,满口留香……

吃完春卷,接着“说春卷”。有的说“春日春盘细生菜”;有的说“春日春盘节物新”;我说“春日春盘卷天下”。祖母笑道:“这说春卷变成赛诗会了!”妹妹接着说:“春卷方方正正,利利索索,从不拐弯抹角。”祖母点头赞许。父亲不愧为人民教师,他说:菜纯味更美,心正品自高。做春卷就好像做人,要以正直立身,朴实与宽厚为馅,经得起挫折,受得了磨砺,容得了万物。

祖母最后总结:春卷可方可圆,可咸可甜,但最重要的一点,它从不显耀。

后来大家各奔东西,上学的上学,工作的工作,我们也到过不同的地方吃过春卷,可最后一致认为,还是张家春卷最好吃。

现在生活好了,春卷四季皆可食用,也被做成餐桌上一篇有人情味的大文章。在制作上,春饼有烙制的,也有蒸制的;有大如团扇的,也有小如糖果的;有五颜六彩的,也有清一色的。有的甚至做成了一件艺术品,瞧那面皮之嫩,如履薄冰;做工之细,如丝接衣;择料之精,如筛风雪。那真叫一个“丝丝入扣”、味味相融:五花肉切成丝煸香,豆干切成丝炒黄,包菜、木耳、大蒜、香菇、冬笋切成丝炒熟,与鸡蛋液拌在一起,再加上粉条、虾仁、海蛎、蟹黄煸透,一起装在陶罐里文火慢煨。炖烂的是主食,其他嚼得脆的是辅食,分大小盘装起陈列桌上,“横、竖、撇、捺”有模样,“长、短、粗、细”是分明,食客取舍有度,心中有数。正可谓丝毫不敢马虎,咸甜酸辣鲜都有,惊诧忧喜、五味人生交织其中。

给时间一点时间,煮一盘春菜,品一口春卷,不负春光,不负流年。

满满的年味

□ 金 江

心里满是年事,家里一点点有了要过年了的样子,车上渐渐塞满了回家过年的物资。

我打包好最后一个需装上车的行囊,查看了寄出的祝福明细,补了最后一个应该在这个城市打完的电话,还有一些余愿未了,还有想见的人未见,此时也只能按下了我满满的2022年在荆州的暂停键,回家!

平时高速公路上穿梭的货车今天一辆没见,智慧小迪随心所欲地唱响合心的乐曲,车轮一圈一圈滚出眼中一年的辛酸和不堪,冬日暖阳满满地晒着心有归期的人儿,一层一层照出一年心里的收获和感动。

年是节点,定期总结,修身正己;年是回忆,重现旧事,照见人心。

年是驿站,飞越万里终回港湾;年是滤镜,历尽千帆仍觉少年。

年是季末,愿不愿意都是过往;年是岁首,好或不好皆为序章。

年是感恩,记住不经意的偶遇带来的所得,所得即所愿;年是忘却,抹去满怀希望换来的失望,失望不失意。

都说智商情商高不如逆商高,人生如逆旅;都说2023年是扬眉“兔”气的一年,适逢女儿春节期间18岁又将迎接高考,前几天下了一场小雪,“兔毫抒壮志,飞雪扬青春”化作了春联;都说年是坚毅的前行,不敢老去的我,将继续陪伴老小勇敢向前行。

被寒冷浸过只剩枯干的路边树一棵棵被甩在车后,俨然一支孤军,但,我想阳光雨露不会偏心矗立寒风中的勇士,江南的树即使在沙漠里也会长出叶子来。叶满而落,叶落而生,生而满,周而复始。

一路思绪飞扬,奔赴的是家,情系四面八方的友人,心里盛满对所有人的祝福。到家了,不一会儿,车被搬空了。这一天下午,我和女儿亲手布置了远方的家,家里充满了年味。

花灯照耀的夜晚

□ 章治萍

是一年一度的大戏,定时在正月十五
在濒临立春的节气里,捎带着嫦娥的媚
以及她怀抱着的玉兔的灵气。这传说
不会陌生,因为是我们必备的民族文化
一年一度,从不因阴晴圆缺而提前而延后

我感到兴奋,这是极易触景生情的夜晚
我会在自己的眼睛里看到别人眼睛里的光芒
一点点刷过街头,又一缕缕闪过巷尾
虽然十五的月亮十六圆,但是我决不会
跳过十五而直接站到十六的桂花树下
静等一声念旧的轻唤,或者在数着这灯
数着那灯的拥挤当中,拎出春暖的花

这个夜晚,总会有些思绪在记忆里飘动
但凡少年、青年时的熟悉,总会在老年之时
甚至中年之时怀揣起叨念的藤条
而照耀着这个夜晚的花灯,我努力想像
怎么都不会是藤条上永不解消的劫

立春

□ 钟 静

倒春寒料峭了刚刚温暖
的日子,人们重新竖起衣领
与桃花擦肩而过。燕子裁开
了雨帘。柳枝上有绿色
的嫩芽伸出舌尖。嗅到了
春的的味道,春风躲在角落
悄悄的发情,一只猫
撩拨夜色。多少冬眠的梦
开始苏醒。阳光邀请心情
脚步轻快,踩着春色
一路跟随。即使偶尔有
一场小雨淋湿脚印
春光迟来一米。拉长
久违的快乐。春意触手可及
鸟鸣啄开含羞的花蕾
李树对大地表白
春水躺在岸的怀抱,拴住
一条河的走势。桃花怎能
忘记春风的缠绵。一不小心
就会随波逐流。朝着
风吹的方向
永远走不到河流的源头

立春有吟

□ 孙 斌

一

梅花大放谢残冬,绮色清香二月红。
鹊影临窗吐春事,江声绕砌荡和风。
白鹅绿水柳开锦,苍嶂斜阳莺漾空。
又是一年诗梦远,长天顺意岁时丰。

二

栖在白云山野家,泉声虫语透窗纱。
松宜听雨竹挑月,日落闻莺鱼啄花。
夜读诗书星入梦,晓看木叶露流霞。
三餐生态蔬粮酒,情醉长湖来去嗟。

早春江南

□ 刘精源

一

古渡老街朝雨新,千门半掩少行人。
谁擎花伞亭亭过,一路芬芳一路春。

二

长亭古镇柳初新,鸡唱难催鸳梦人。
花色旗袍桥上过,早行独领满城春。

三

橙光裁作浩然巾,竹下怀风逸气醇。
门映湖中山岭翠,色空是水洗心尘。

四

桑阴刷脸石桥迎,一树桃花红眼睛。
瓦脊横筠青欲滴,篱沟窄处挤蛙声。

龙凤闹春迎元宵

□ 林钊勤

家乡人过元宵节传承下的各种中华传统习俗,至今依然散发着浓郁的民族色彩。

每年正月,家乡人迎春纳福,喜庆氛围充盈在每家每户。点灯笼、秧歌舞、赛大猪、烧塔、闹火龙、猜灯谜等形式各样民俗活动轮番上演,直到延续至元宵节过后。元宵节又叫上元节。家乡的元宵风俗活动主要内容在灯,家乡人又称作为做灯节,因它有浓厚的游乐互动色彩,故称“闹元宵”。

家乡元宵节热闹非凡还是在晚上,傍晚时候上灯了,家人们吃过元宵便上街游玩赏灯了。大宗祠里的灯棚前,人山人海,欢声笑语,好一派欢乐气氛。灯棚上,莲花灯、梅花灯;鲤鱼灯、走马灯、山水书画灯以及各种各样的宫灯,汇成一条金色火龙,在这火龙映照之下:董卓、貂蝉、吕布、关羽、秦琼、五娘等等人物栩栩如生、惟妙惟肖。

龙凤闹春是其中的一大看点,几十人舞动着两条金光粼粼的火龙穿梭在比肩接踵的人群,两条火舌喷出金光闪闪的火苗,猛一回首,像似真龙显身。烟花火龙表演是家乡一项有600余年历史的民俗活动,其形式包括游龙、舞龙、烧龙等,曾被列入国家级非物质文化遗产名录。按传统习俗,每年农历十二月就开始扎龙,即用竹篾制作龙的躯体,丝绵纸糊成“龙灯”,再以色彩装饰“龙灯”,画上鳞甲、云朵、太极等图案,制作成气势雄伟、栩栩如生的蛟龙形象。次年农历正月初一起,便有游龙、舞龙活动。直到正月初八,家乡人便对“龙”安插烟火,正月初十晚燃放烟花火龙是活动的高潮。中国人是龙的传人,舞龙表演意在祈求风调雨顺、年年丰收、祥和吉利、岁岁平安。火龙表演吸引周边数万名群众前来观赏,如此盛况几乎年年如此,世代相传。

期间,燃放的烟火,更是为闹元宵增添了喜乐的氛围,瞬息万变的烟花,曼妙地展开,形成了七彩的花朵弥漫苍穹,把天空衬托得绚丽多彩、美丽壮观。震耳欲聋的鞭炮声,此起彼伏荡漾在空中。此情此景,突然一股浓郁的思乡之情涌上心头,如果此刻在家乡,我想这时一定会在灯棚前欣赏那美丽壮观的传统文化艺术。

此时此刻,不禁会让人想起描写元宵佳节最美的那首词:“东风夜放花千树。更吹落、星如雨。宝马雕车香满路。凤箫声动,玉壶注光转,一夜鱼龙舞……”(辛弃疾《青玉案·元夕》)在朦胧的花灯灯光中,突然眼睛一亮,一个笑语盈盈的女子出现在眼前,爱意突然上心来,这爱的速度太快,也注定它会很快消失。

当一朵朵绽放的礼花腾空而起,点亮夜空时,孩子们活蹦乱跳地嚷着:“哇!好美的烟花!”一个个璀璨的礼花将夜空点亮,似彩球,又像绒花,一颗接着一颗冲上了天空,霎时,一朵朵五光十色的花蕊,瞬间绽放,犹如一位美丽的仙女,把希望的花瓣洒向了人间。红的、黄的、蓝的、绿的、紫的,各种各样的颜色把天空点亮如同银河一般。

家乡闹元宵,闹得越红火,寓意着一年就会红红火火,这寄予家乡人对幸福生活的美好期盼,她必将成为未来日子里人们对过往的美好回忆。

万家灯火元宵闹

□ 王 优

万家灯火元宵闹,一碗汤圆瑞气盈。元宵节必有的美食之一,自然是汤圆。

老家的元宵节,与繁华无缘,与美食有关。乡下的元夕,没有视觉盛宴,取而代之的是味蕾大餐。每逢元宵节,餐桌上必不可少的就是红糖大汤圆。自家种的稻谷,自家机器磨的粉,自己调馅自己包,整个过程基本上都是纯手工。这样的汤圆自然有别于流水线上滚落下来的千篇一律的粉团子。成批生产的元宵,漂亮便捷,但没有了心的投入、手的参与,自然缺失了食物应有的情怀与温度。超市里的冷冻汤圆,花生馅也好,芝麻馅也罢,都太过甜腻而软糯。而妈妈包的红糖大汤圆,糯米粉软硬刚刚好,红糖切得细细的,竹簸箕擦得干干净净的,胖乎乎的汤圆一个个排过去,仿佛沙场秋点兵……灶膛里柴火熊熊,铁锅里沸水滚滚,白汤圆翩翩起舞……一口咬下去,幸福溢出来。那样的滋味,嘿!

元宵节的另一道美食是猪嘴和猪尾。汤圆做好后,母亲端出除夕祭祖的提篮。粗瓷大碗里,盛放着煮熟的猪嘴、猪尾。年前宰杀的大肥猪,它的长嘴翘尾,此刻盘踞于一碗之内。在井盐、酱油、花椒、生姜的相互作用之下,在柏桠,柴火,时间与耐心的腌制熏烤与蒸煮之下,猪头猪尾变成让人垂涎欲滴的美食,散发着醇厚的浓香,承载着敬天敬地,集福纳祥的重任和愿望。有头有尾,圆满顺遂。除夕日,大年初二祭祖之后,它们退至幕后,藏身冰箱,于元宵节再次隆重登场。

母亲把冷冰冰的牲醴放在锅内煮沸了,重新装入碗中。父亲拿出两个青瓷小酒杯,斟了酒,放在猪嘴两旁。猪的眼睛眯缝着,大嘴紧闭,翘着两个大鼻孔,仿佛还在骄傲地哼哼唧唧,油光光的香尾一翘一翘的。大门外就是天地。父亲端了长凳,放上祭品,燃了纸钱,双手合十,躬身长揖。在袅袅香火中,向天地众神表达虔诚与祈愿,以期来日五谷丰登,平安无恙。接下来就是正堂神龛前,面对祖宗牌位,焚纸祭拜。祭祀仪式结束,母亲把猪嘴猪尾稍稍加工一下,成为节日美味,成为我们念念不忘的怀想。

肥肉切片,青椒切条,生姜切丝,刚刚掐回来的蒜苗葱茏嫩绿,拦腰几刀。柴火烧得铁锅泛红,肉片丢下去,油渍冒出来,香气呼地腾起。锅铲一挑,肉片四散开来,边沿微卷,色泽渐变。生姜入列,青椒助兴,食材意兴遄飞,哧哧欢唱。蒜苗欢欣雀跃,纷纷加入,来个锦上添花。母亲三翻两炒,起锅装盘。肥而不腻的肉片,香喷喷的佐料,清口吃或者下干饭,都美味至极。

猪嘴切片,猪尾剁段,上锅一蒸,油光锃亮,香气扑鼻,只看一眼,便舌底生津……父母年事已高,齿牙几乎脱落殆尽,喜欢软糯无骨的猪嘴肉;我们呢,最馋连骨带皮肥瘦相间紧致耐啃的猪尾。挟一段猪尾,啃一口,慢慢嚼,肉糯皮韧,越嚼越香。再来一口老白干,哇!肉醇酒烈,味蕾享受着前所未有的刺激与满足。

家人围坐,灯火可亲。热腾腾圆溜溜的红糖大汤圆,糯粑粑香喷喷的猪嘴猪尾肉。绿色食品养胃养心,没有烟花爆竹的元宵节,成为舌尖上的记忆,终身难忘。

年至上元,高潮渐退,余韵渐弱,人们从节日的欢乐喜庆中慢慢转身,生活复归于按部就班的忙碌之中。但红糖大汤圆的甜,猪头猪尾的香,那些关于节日的场景,关于幸福的味道,一直留在心底,永不消逝。