



## 小城里的 元宵节

□王未已

元宵节这天,焦作周边的乡村都会组织文艺队,十里八乡的村民风尘仆仆往县城赶。县城里三四公里长的街道上,到处都是演出的队伍和观看的人群。沿街的厂矿企业或单位大多会在门前一字摆开几张长条桌,上面放着一封封草纸包裹着的点心。点心有一咬就掉渣的方酥和饼干,有鼓囊囊里面裹着糖液的梅豆角,还有外边挂着白色糖糊的金果条。再在街中心横着放张板凳,这叫拦演,演出的队伍看到后就会停下来表演。

舞狮的在领狮人手中彩球的引领下,踩着鼓点锣音,一会儿憨态可掬地戏着绣球,一会儿又低头摇晃着毛绒绒的大脑袋耳鬓厮磨地互相调情,引得大家捧腹大笑。

与温情的狮子不同,耍老虎的一上场就唰的一声跃上中间的桌子,桌子上直刷刷竖着两个数米高的梯子。那老虎或虎虎生威或颤颤巍巍,一步步登到梯子的顶端,耍老虎的一边攀爬一边表演动作,到了梯顶一个猛虎啸天,老虎便在梯顶直立起来,引得四周一阵喝彩声。

踩高跷的小腿肚上绑着离地米把高的棍子,走来时像南极的企鹅,笨拙地摇摆着身段和两手保持平衡。表演时却像脱兔一般,噌的一个前空翻,噌的一下又个后空翻,每一次空翻后都能稳稳地站在原地。突然间又一个劈叉坐在地上,旱地拔葱,又稳稳地站立起来,惊得人们瞪大了眼睛。

划旱船要轻松许多,不过走在打扮得上粉下绿,挑着花篮和托着纸驴前的小丑很滑稽。一个胖女人打扮成一个丑男人,头戴黑色老头帽,两边和上面斜插着一摇一动的大红花,手摇一把破扇子,身穿黑色连襟衣,肩搭长长的大烟锅子和布烟包,烟包吊在后背,烟锅子挂在胸前。她一摇三晃,扭着屁股慢悠悠走着,不时地佯装着抽袋烟,逗得大家前仰后合。

小贩们也不失时机,或摆摊设点或沿街吆喝叫卖。卖糖葫芦的肩扛稻草耙子,上面一圈圈插满一串串圆溜溜、红里透亮的冰糖葫芦,洪亮的叫卖声为他招来一波又一波的客人。吹糖人的手里摆弄着稀稠适宜的糖泥,不停地揉捏着,将糖泥捏成一个窝窝,再将那窝窝口捏住,在窝窝口的一头向下拉,吹出了一个孙悟空,又吹出一个猪八戒,再吹一个白白净净骑着白龙马的唐僧,最后又吹了一个挑着行李赶路的沙和尚,惟妙惟肖。

这便是小城里人们熟悉的元宵节景象。元宵节过后,新年才算画上了完满的句号。

本版来稿请发至邮箱  
jzwbxq@163.com

## 正月十五

□李 婉

“八月十五云遮月,正月十五雪打灯”是流传在故乡的一句谚语。说的是当年农历八月十五中秋月夜,如看不到一轮明月在深蓝色的天空中微笑,来年农历正月十五就会出现雪花纷飞。

灯盏,家乡人称“灯箸儿”,是玉米面和少许白面两掺捏成的形态各异的小动物面食。

山村的正月十五,老辈人格外看重,把正月十五点灯盏,当成一年中最为看好的压轴大戏。正月十五一大早炊烟袅袅,家家户户都不约而同忙碌着做灯盏、炒茶面。

每年正月十五,母亲也要早早地在厨房里扑哧扑哧地和面揉面,我站在边上出神地看着母亲手中的面团,如魔术般一会儿圆一会儿方,一会儿短一会儿长。经过一番拿捏后,憨态可掬的卷尾小猪、仰面狂叫的哈巴狗、争嘴捉食的大公鸡、手搭凉棚的金丝猴等就做成了,千姿百态,活灵活现。

蒸面塑灯盏,要有窍门。在兑水和面之初,要掺上一两把白面增加韧性,再揉捏成柱状小面墩儿,根据灯盏造型,变换手法。

最容易上手的是打麦场上的石碾灯盏,要左手托住面团,右手缓缓转动,大拇指用力,在面团正中摁出一个小窝窝,拇指与食指在面窝窝边沿掐出莲花小瓣。到了晚上往里插进灯芯,注入豆油,点燃后,火苗随风忽闪忽闪。乍一看,仿佛灯盏活了起来。

母亲将捏好的灯盏整齐排列在笼箅上,等到蒸锅里的水翻滚沸腾,便可上笼去蒸。蒸灯盏也是技术活儿,看似简单的面塑灯盏,却不可小觑,火势小、时间短,蒸出的灯盏缺鼻子少耳朵;火势猛、时间长,蒸出的灯盏龇牙咧嘴笑开“花”。

母亲蒸灯盏,不用掐钟点。大约一顿饭的工夫,揭开笼盖,霎时云雾缭绕,一群迷你小灯盏伴着热气腾腾的清香跳出笼来。

出笼的灯盏静置放凉,母亲拿出事先准备好的白谷秆,一头缠上棉花蕊,蘸上豆油,插进灯盏槽中,做成灯芯,再倒入一些豆油,灯盏就大功告成了,静静地等候着与火苗共舞。

炒茶面、熬茶饭也是正月十五必不可少的“角儿”。到了后半晌,就要用小米面炒茶面。“十一十二不发米,十三十四大风起”,智慧的先用经验告诉后人,要在正月初十前后,淘小米磨米面,要是耽误了时辰,就会大风骤起,吹飞金灿灿的小米面。

以往在家乡做茶饭的成败,在于炒茶面。事先要把淘洗的小米,放在石磨上,磨出精细米粉,再入铁锅文火烘焙。炒至飘香,倒入过油的瘦肉丁、豆腐丁、芝麻末、扁垛块、细粉、黄花草、黑木耳、花生粒和胡椒、八角等,在铲子与锅的合奏曲中,被炒成茶。

日落西山,牛羊归圈。天擦黑的时候,要依次进行点灯盏、送灯盏、守灯盏、收灯盏的祭祀仪式。

到了点灯盏时候,群山笼罩的小山村,次第点亮了万家灯火,接二连三像绽放的烟花,如舞动的百花,映衬着农舍山野,照亮着调皮蛋儿们天真无忧的童趣,照亮着老爷爷和蔼可亲的笑脸,这如同涂抹了霞光的笑脸,让茫茫夜色一下子红润通透起来。

多少年来,乡愁在我的记忆里弥久不散,令我多少次梦回老家。回想着山村雪夜的灯盏,跳动的灯火宛若第二双眼睛,似乎有了鲜活的生命,在无人赞美的夜,绽放;在飘舞的雪夜,盛开;在村头路口为匆匆行人,照亮着回家的路。

## 年节里的 亲情菜

□任介中

我国的年俗文化源远流长,农村有个习俗,过完农历大年初一,闺女要回娘家省亲,族亲也会将新人请进家门尽长辈之谊,顺便让新媳妇认认家门、识识大小。但这样安排活动,在时间流程上是不可能完成的。动辄几十家,甚至上百家,被请新人根本轮转不过来。于是,族亲选择送菜上门,如此就衍生了给新人送菜这一习俗。一经约定俗成,便渐渐地沿袭下来。

菜是家乡菜,猪肉炖粉条,也就是大锅烩菜。老家一带也有的人家在菜里加些肉丸、海带之类,增加菜品,丰富口味,更显这道菜的多味性、包容性和趋众性。

族亲很实诚、很厚道,居家过日子可以节俭些,迎亲待客、年下送菜却十分大方。若遇上新人多的年份,送菜份数多,就专门支锅熬菜。那火红的锅台,那氤氲的蒸气,那弥漫在空中的烟火味,香了整个院落,醉了千家万户。

送菜也有讲究,一般是当家的亲自上阵,以示隆重。再忙也不让小孩子干这活,怕人家觉得戏份不够。直接端碗奉上也不行,得体面,得雅致,得庄重,得有仪式感,必须要用条盘托了送上门去。

送菜时间一般安排在午前。人们穿着新衣,端着盘子,和街坊们打着招呼,穿梭于大街小巷。他们姿态毕恭毕敬,脸上挂着微笑,双脚不停奔走,出这家进那家,忙活并快乐着,成为新年一道美丽的风景线。在他们淳朴的意识中,过年过的就是一种喜庆的感觉,享受的是一种欢快的气氛。

送菜的族亲络绎不绝,新人家里接的菜一时吃不完,就盛放在盆里,晚饭时热了吃,一家人围坐,分享新人的快乐与幸福。汇集一锅的百家菜,凝聚了族亲的心血和技艺,杂糅了各种调料和美味,喷香可口,别有滋味。

多少年过去了,平日里,每当端起烩菜的大碗,就想起了老家菜畦里的大白菜,想起了那一竿竿迎风摇曳的粉条,想起了圈里摇头摆尾的大肥猪……每当看到饭店端盘的传菜生,画面不由就切换到老家年下街头送菜的族亲。他们把美食美味送给新人,把希望祝福奉给亲人,把善意真诚留给族人,把良俗家风传给后人,薪火相传。

是的,乡村送菜不仅是春节独有的礼数,更承载了对亲人由衷的关切和祝愿,对美好生活的向往与憧憬,承载了亲人对团圆的渴望和游子对家乡的思念。年味的浓郁,是触动每个人内心深处最柔软最易拨动的人性之弦。纵使天涯海角,亲情不会忽略;纵使衣食无忧,年味不会消退。

