

元宵节：盼灯火可亲，愿生活红火

编者按

“东风夜放花千树，更吹落，星如雨。宝马雕车香满路，凤箫声动，玉壶光转，一夜鱼龙舞。”这是宋代名家辛弃疾为我们描绘的新年第一个月圆之日——元宵节的美好景致。元宵节，又称上元节、小正月、元夕或灯节，始于汉朝，是中国传统节日之一。2008年6月，元宵节入选第二批国家级非物质文化遗产。

除了赏花灯，元宵节还有吃元宵(汤圆)、猜灯谜、舞龙灯、放烟花等传统民俗活动。北方“摇”元宵、南方“包”汤圆，无论元宵还是汤圆，都寄托着人们对于国泰民安、阖家团圆的美好期盼。

俗话说：“正月十五闹元宵”，一个“闹”字，正点明了元宵节的喜庆欢乐性质，而热闹红火的“年”往往要过完元宵节才算真正过完。元宵节的这种欢快浪漫、隆重热烈的仪式感，也传递出我们对传统节日和当下生活认真、尊重且热爱的人生态度。

疫情之后的这个元宵之夜，辉煌灯火昭示了平安喜乐和新春愿景，在辛丑牛年，我们期待“灯火可亲”的温暖，期盼“家人闲坐”的日常，更祈愿生活也如这元宵花灯般绚烂红火。

记忆中的味道



蔡浩杰

“火树银花合，星桥铁锁开。”元宵日，中国农历里的第一次月圆。辞旧迎新，月宫应该也是刚洗净一般，浅白色的一轮明月，在黛蓝色的夜空高高挂着。

“年年月月花相似，岁岁年年人不同。”老家院子里会有片片红色鞭炮碎纸，二氧化硫弥漫在青烟袅袅的时空里，欢声笑语在花团锦簇里阵阵响起，和烟花炮仗一起，那是旧时的欢乐，在清晖满园的元宵节。

时间再往前推一个时辰，傍晚的小城有夕阳漫不经心地挂在木棉枝头，一不小心便落了下去，树枝的影子被拉得很长，转瞬即逝，天空是

南北“闹”元宵，新春乐“宵”遥



■ 木易

又是一年元宵佳节至，牛年春天比以往来得更早一些，如今走在北京街头已有春风拂面之感，而朋友圈里的南方，早已是百花闹春，一派生机勃勃景象。

元宵节作为中国传统节日，早在西汉就已受到重视，汉武帝正月上辛夜在甘泉宫祭祀“太一”的活动，被后人视作正月十五祭祀天神的先声。而元宵节经历了由宫廷到民间、由中原到全国的发展过程，时至今日，幅员辽阔的祖国大地不同地区各有着不同的元宵节文化习俗和庆祝活动。

一元复始，万象更新。从古至今人们都要趁元宵节团聚在一起，欢天喜地“闹”一场。虽然南北“闹元宵”的方式不同，但殊途同归，都是祈愿国泰民安、风调雨顺、阖家团圆。

吃：北方元宵“摇”出好兆头，南方汤圆“包”出好运来

每到佳节必提吃，元宵节吃元宵(汤圆)就是重要的传统习俗。最早元宵叫“浮圆子”，后称“元宵”，生意人还美其名曰“元宝”。唐鲁孙先生在

《酸甜苦辣咸》中写道：“中国各省大部分都吃元宵，可是名称做法就互有差异了。北方叫它元宵，南方有些地方叫汤圆，还有叫汤圆、圆子的。南北叫的名称不同，方法也就两样。”

记得北方元宵是“摇”出来的，即把干糯米粉放在箩里，把馅料放进去，端起箩来回筛动，一边洒水一边摇晃，就像滚雪球那样越滚越大，达到直径约5厘米左右。不同的元宵馅儿，点上红点、梅花等记号来识别。这种元宵的优点是吃到嘴里筋道，缺点是馅粗粉糙，因为包裹的是干粉，煮出来还有点糊汤。

那天大学同学甲面在北京街头拍了“摇元宵”的小视频——大大的铝制箩斜愣着身子旋转着，里面是东倒西歪的元宵，旁边放着各种像大骰子块的馅料，有山楂、枣泥、豆沙、黑白芝麻等。他用的配乐是《蓝色的多瑙河》，感觉元宵们像胖嘟嘟的小天鹅在翩翩起舞，非常喜庆。更为喜庆的是，恍惚中你能看到映在亮晶晶铝箩底上的路边红灯笼……

而南方汤圆其实是“包”出来的，做法有点儿像包饺子，先把糯米粉加水和成团，用手揪一小团湿面，挤压成圆片形状。汤圆馅料可咸可甜，且有

荤有素。相比北方“粗线条”的元宵，南方的汤圆更细腻、柔软和多变。

我从小生活在新疆，小时候只知道正月十五吃元宵，完全不知道还有汤圆的存在。如今，我这个北方人早已“弃北投南”，汤圆已是我冰箱里的常备，加上醪糟，那就是随时随地可以“闹元宵”。我也喜欢尝试新品，比如最近买的水晶汤圆，看着是清一色的，煮出来却有绿色、紫色、黄色和黑色，晶莹剔透，像极了熟透的葡萄。最近女友还推荐了网红大黄米汤圆，还有百年老字号“乔家栅”的多口味汤圆，居然还有艾蒿汤圆、荠菜猪肉汤圆，真是让我大开眼界、垂涎欲滴。

其实，无论是北方的元宵还是南方的汤圆，都寄托着人们对于国泰民安、阖家团圆的美好期盼。

赏：花灯、走马灯、送孩灯、舞龙灯，正月十五逛灯会、猜灯谜

都说“正月十五闹元宵”，一个“闹”字，恰当地点明了元宵节的狂欢性质。而我们大多数人对元宵节的最初感知，也都是从童年的一盏花灯开始的。

汪曾祺先生在《故乡的元宵》中写道：“我们那里一般不叫元宵，叫灯节。灯节要过几天，十三上灯，十七落灯。‘正日子’是十五。各屋里的灯都点起来了。大妈(大伯母)屋里是四盏玻璃方灯。二妈屋里是画了红寿字的白明角琉璃灯，还有一张珠子灯。我的继母屋里点的是红琉璃泡子。一屋子灯光，明亮而温柔，显得很吉祥。上街去看走马灯……孩子有自己的灯。兔子灯、绣球灯……”

“走马灯”也是元宵花灯的一种，外形多为宫灯状，因多在灯的各个面上绘制古代武将骑马的图画，灯转动时看起来好像几个人你追我赶一样，故名“走马灯”。还有送孩儿灯，简称送灯，也称送花灯等。即在元宵节前，娘家送花灯给新嫁女儿家，或一般亲友送给新婚之家，因为“灯”与“丁”谐音，以求添丁吉兆。

记得上世纪90年代，每年回老家河南过春节，我都要过完十五才返京。因为老家的元宵节晚上，街上五彩斑斓、张灯结彩、人头攒动，最好再遇上“雪打灯”(十五这天下雪)，那就是最浪漫的事了。记得那时哥哥的孩子还小，总是骑在老哥的头上，我们一家人前呼后拥去逛灯会、猜灯谜……

正是那些年逛灯会的经历，让我理解了古往今来文人墨客诗词里的意境。欧阳修有诗云：“去年元宵时，花市灯如昼。月上柳梢头，人约黄昏后。”明代才子唐伯虎也曾曾在《元宵》诗里感言：“有灯无月不娱人，有月无灯不算春。春到人间人似玉，灯烧月下月如银。满街珠翠游村女，沸地笙歌赛社神。不展芳尊开口笑，如何消得此良辰。”

作家余秋雨也曾写道：“我一直以为元宵节只是年的结束，却不知还有这么多的含义。这是个狂欢的节日，是个释放的节日，也是个‘情人节’。”古时男女缺乏交往的机会，只有元宵夜被破例允许结伴出门赏花灯、猜灯谜、放烟花，同时擦出爱的火花。可见，元宵节还是一个充满了浪漫色彩的节日。

舞龙灯也是元宵节的重要民俗之一。“我生长的家乡是湘西边上一个居民不到一万户的小县城，但是狮子龙灯焰火，半世纪前在湘西各县极著名。”沈从文写到，流传于湘西的元宵迎春大型民俗活动“烟火烧龙”，是祈祷风调雨顺、五谷丰登的重要祭祀仪式与庆典。

上海市民俗文学协会会长、华东师范大学教授仲富兰认为，传统元宵节充满了中华民族特有的“仪式感”。她说：“仪式感是人们在元宵节中表达内心情感最直接的方式，是一个人对传统节日和当下社会生活认真、尊重、敬畏且热爱的一种态度。”

的确，经历了疫情阴霾下的2020年，辛丑牛年的元宵节让我们更懂得珍惜和感恩。“灯火可亲，家人闲坐”是我们对每一个小家的祝福；繁荣昌盛、国泰民安，是我们对国之大家的祝愿。元宵节，习俗各类其美，佳节美美与共。

■ 庄媛草

“月半大于年”，热热闹闹、红红火火的“年”往往要过完元宵节才算过完，而元宵节也一定要等到晚上家家户户上了灯才算。在我的家乡闽南泉州，元宵节这一天非常热闹，除了祈福、吃汤圆、猜灯谜等全国都有的习俗外，还有一个最重要的民俗活动就是挂花灯。

元宵节挂花灯的习俗在泉州由来已久，花灯品种也多种多样。以前，竹织灯笼比较盛行，是民间习俗(添丁开灯)及节日喜庆的必需品。花灯都是纯手工制作的，灯架是用竹开篾扎成，竹篾为骨，外糊红纸，纸上画出图案，刻雕出字样和各种凿眼，或花或草或人物……泉州的灯笼产品还远销东南亚等地。

泉州花灯多用绸、布、纸张、竹篾等扎成，以其独有的刻纸、针刺工艺和料丝镶嵌技艺闻名于世。花灯就其制作工艺，有彩扎灯、刻纸灯、针刺无骨灯。元宵节这一天，街上的花灯真是千灯万盏，令人看得眼花缭乱。其中“彩扎灯”是最传统又是最常见的一种花灯，先用纸捻将竹篾绑扎成灯的骨架，再把裁好的纸或绸布粘在骨架上，然后贴上花边，描上图案，挂上丝穗，便成了彩扎灯。为了突出喜气，上面的图案或文字也多是吉祥寓意，周边还刻出许多小棱骨，使其更有立体感，上有吉语题额“吉祥如意，恭喜发财”等。

泉州花灯样式很多，元宵节晚上挑灯笼走元宵，是孩子最开心的节目。街上人影晃动，观灯赏月的人们熙熙攘攘的，孩子们有的提着自己的花灯来到街上，他们会比谁的花灯最漂亮。有人的花灯是买的，也有的是自己扎的，八角的、四角的、六角、圆形的花灯，有的四周还贴上用红纸剪成的小花朵、飞禽走兽等，煞是好看。大家都被这明亮夺目的光影照得喜气洋洋，阵阵嬉笑声更添了繁华盛世之感；有一家大小五六口人的，也有牵着手的情侣，似要醉看灯影摇红，还有平时因工作忙碌而久未碰面的朋友，三三两两借赏灯而欢聚……无论是谁，大家都能在这节日氤氲的氛围中感受到新春的喜悦和幸福。

元宵节之夜，人来人往，光影在流动，灯火灿烂灼目，风儿吹来，摇曳的丝穗和花灯碰撞声传来，沙沙作响……元宵花灯，辉煌灯火昭示了平安喜乐和烟火气，祈愿我们的生活也恰如这花灯般红火灿烂。

泉州元宵节：挂花灯，照亮幸福生活

潮州元宵：吃蒜有钱算，合家吃血蛤

深深的橘色，好似把神龛前的大橘子剥了吃掉，橘子皮扔到天空，连夕阳都是橘子的味道。

“吡啦——”蒜头剁碎在热油里炸开，之后又是一声炸裂声，先是清脆，后又沉闷，锅铲在青菜间熟练翻炒，蒜头爆香，胜却人间无数。小时不吃蒜，父亲每每将我挑出的白色蒜头夹到碗中，感慨说：“吃蒜头可以杀百毒。”我尝了一块，直觉辛辣中带着一股臭味，慌忙吐出。猛喝了一口新奇士橘子汽水儿，顿觉夕阳的味道更可爱些。

旧时潮汕人喜欢元宵吃蒜，当地也有俗语“吃蒜有钱算”。祝福语以谐音念出本是讨喜，不想还能和食材挂钩，做菜时更是“猛火厚胜鱼露”，青菜熟透青嫩脆香，在高温热油里蒜

头爆开，蒜香味闯进鼻子，有没有钱算估计忘了，先给一双筷子夹了这喷香的青菜下肚要紧。

血蛤也是喜庆日子里潮汕人餐桌的常客，除夕要吃，元宵节自然也不放过。潮汕沿海盛产血蛤，相传古代血蛤壳是象征“钱币”之意，元宵夜合家吃血蛤，血蛤壳掰的越多，也就越多金吧。

一枚枚血蛤壳上带泥沙，扔在水里用刷子轻轻刷干净，壳上花纹一层层，放大镜下看，估计像那鳞次栉比的潮汕老厝，屋顶规整而平和。

“从鱼生到肥酒，潮汕地区遗留了秦朝至宋朝的美食文化。”潮汕人祖先多是中原人士，估计吃血蛤的习惯也有千百年传承了。开水微滚，小气泡缓缓冒出时，这“蟹目水”即可取来烫血蛤了，血蛤六七分熟，就可食用。用手

指轻轻剥开微微开启的血蛤，血红色的肉映入眼帘，血汁横流，鲜美无比，再来一杯烧酒，顿觉便是神仙日子一般。

数血蛤壳或许只是大人之间的乐趣，可一解往日忧愁与劳烦。小孩子们只盼着快些吃完去点灯游街。一只只纸糊的元宵灯在这一夜齐齐亮起，蜡烛立在灯芯，火光在中间摇摇晃晃，映出灯纸上好看的图案，有喜鹊、有牡丹，大红色或粉红色的居多。小朋友们举着平日里没得玩的纸灯，星火点点，满街欢喜。

“见山不是山，见水何曾别？山河与大地，都是一轮月。”又是一年元宵节，谁家见月能闲坐？我们期待“灯火可亲”的温暖，更期盼“家人闲坐”的日常。

