

灯影元宵
岁岁情长杨新葆
文/图

舞狮



北方民谣：初一的年糕，初二的面，初三的合子往家转，初四的烙饼炒鸡蛋，初五的饺子一大盘，十五的元宵圆又圆。元宵，本义是上元节的夜晚。因上元节要吃水煮的糯米圆子，久而久之，人们便把这种糯米粉裹馅的甜食称作元宵。平日里不喜甜食的人，到了正月十五夜里，也总要吃上几颗，图个团圆喜庆。

前些日子去福州，街头也见有元宵店。福州的元宵，其实是汤圆，糯米粉揉匀，包入馅料，下锅煮熟即可。北方元宵的工艺特殊，外乡人初见，往往不解馅料究竟是如何裹进糯米粉里

的。北方元宵的馅料品种多样，如山楂、芝麻、花生、豆沙、枣泥、白糖、蜂蜜、食用油，可随心搭配。调好的馅料揉成小球或切成小块，放进冰箱冻硬，随后入水“走水”，再倒入糯米粉中滚摇。湿漉漉的馅料粘上粉团，越滚越大；其间需反复过水五六次，层层裹粉，滚至圆整饱满、大小适中，表面还带着一层浮粉，行话叫“茸头”，方为上品。

元宵一般都是煮了吃，水沸放入元宵，用勺子轻轻推，让元宵顺着水流动旋转，等元宵漂浮至水面。此时主要是别让元宵沉底粘锅。添两次凉水，再煮沸，元宵就可以出锅了。

也可换种吃法——油炸。炸元宵比水煮的更香，照现在时兴的话叫美拉德反应，就是在120摄氏度以上高温食物中还原糖与氨基酸之间产生的反应，香气格外浓郁。只是炸元宵一定要小心，因其极易在油锅中爆裂。

炸制时，小火起锅，放入元宵。一手持锅盖遮挡防护，一手用筷子不停翻动，使其受热均匀，不粘锅底。待表皮稍硬，就要格外小心，提防元宵因为内部水汽受热膨胀，突然炸开。稳妥之法，是用筷子轻轻戳破外皮，主动放气，避免崩溅。炸至金黄酥脆，即可出锅，趁热吃最是香糯可口。



图片来源：百度网

诗词课堂

狄村
景国亮

并门欣古邻，
由此话唐频。
村久槐荫茂，
人贤桂子馨。
远芳钦故事，
明睿颂精神。
狄府公园内，
轻响鸟犹尊。

狄村

原振华

狄村位于太原市小店区，既是唐代名相狄仁杰的故里，也是山西辛亥革命推翻清王朝的策源地之一。狄仁杰，字怀英，唐朝时期政治家、武周宰相，以不畏权贵、秉公执法著称；去世后谥号文惠，追封梁国公，故世称狄梁公。狄村西北曾有传说中狄仁杰母亲亲手栽种的唐槐及“狄梁公故里”石碑，如今均留存于狄仁杰文化公园，成为承载先贤记忆的文化标识。

这首诗以“怀贤”为脉络，从村落的地理关联、自然景致到人文精神，层层递进，字里行间满溢着对先贤的崇敬仰慕与对文化传承的深切珍视，意蕴深厚。

首联开篇破题，点明狄村的地域与历史坐标，以拟人化笔触将狄村称作“古邻”，尽显亲近喜爱之情；紧接着追忆唐代风云的大背景，引领读者步入抚今追昔的情境。

颌联转而描摹狄村的历史遗存：那株枝繁叶茂、浓荫蔽日的古槐，在微风中愈显苍劲，它既是村落岁月流转的见证，更是文脉绵延不绝的象征。继而笔触转向人文维度，“桂子馨”以桂花的清雅芬芳喻指贤德之人的品格馨香，将抽象的“贤”转化为可感知的嗅觉意象，让狄村的人文底蕴更显醇厚雅致，实现了自然景致与人文精神的相得益彰。

颈联将情感进一步升华，把个人对先贤的敬仰升华为对贤明品格的普遍赞颂，使诗歌主题从对具体村落的描摹，拓展到对优秀传统文化与爱国精神的传承弘扬。

尾联以具象场景收束全诗：作为贤德文化载体的公园已融入现代生活，成为后人瞻仰缅怀的场所。尾句以动衬静，用极富诗意的笔触营造氛围——公园里鸟儿的轻鸣都显得格外恭谨，仿佛也在敬重先贤的英灵。这既展现了狄仁杰文化公园的清幽雅致，也从侧面烘托出先贤精神的深远影响力：即便时光流转，这种精神依然能让万物染上肃穆恭谨的气息，余韵悠长。

全诗以狄村为切入点，精准诠释了“村以人名，人以村显”的深刻内涵，狄村因狄仁杰与革命志士而名扬天下，先贤精神也因狄村这一载体得以代代相传。

炸元宵

王瑞庆