

“寻找记忆中的年味”征文

元宵与汤圆



■ 国网江西省电力有限公司莲花县供电分公司 朱艳红

一个偌大且并不深的灰白色铝塑板桶，斜架在一个同样材质的矮柜上，侧边靠着一根水管，水管横过铝塑板桶沿，斜着伸进桶内，下端插进一把直角形的刮刀，与其形成一个箭头号，刮刀的一面抵着桶身，一面抵着桶底。铝塑板桶不断旋转，元宵在桶中的糯米粉里滚来滚去。

旁边站在一个头戴白色厨师帽的师傅，过一段时间，她使用一个大大的铁丝笊箕将里面的元宵捞出来，符合要求的元宵便顺手捡进工作台上一个装元宵的特制铁方筐里，剩在笊箕里的小元宵便放进一个不锈钢水桶中过一下水，然后重新倒进铝塑板桶里。旁边还有大半筐咖啡色的元宵芯，一个个圆圆的，枣般大。

还差十来天进入腊月，离元宵节的时间尚早，这时天津横江路商贸街的元宵店越开越多了。更有甚者，将机器摆放在自家店门外，让顾客可以直观地了解自家元宵的制作过程，以便更好地招揽生意。只见一位老者带着一个孩童路过，孩童也好奇地停下了脚步，听老者跟孩童说：“这是在摇元宵。”

在我居住的赣西小城，只有在正月十五，才会包汤圆。元宵和汤圆都是元宵节的特制食品，犹如中秋节的月饼，只是做法不同。在糯米粉中加水，和匀，

在手里压成一个个小饼，然后在饼中放入馅料，馅料很单一，只是白糖，了不起再加点芝麻或桂花，包起来揉圆，一个汤圆便做好了。印象深的是，女儿上小学时写过一篇家里包汤圆的日记，她在日记中写道，在包好的汤圆外面加上几个小粉团，做成一个个有趣的动物形状。那肯定是我觉得包汤圆时，她爱在旁边捣乱，嫌她碍手碍脚的，另给她一团糯米粉让她玩而做出的成果。记得当时语文老师在她日记的文字下面用红笔画上了一道道曲线，旁边批上了“有趣”两字。

婆家也在南方，离我们有百余公里远，开车仅需一个半小时左右的时间，那边的人却会滚元宵，他们滚元宵像绝大多数北方人摇元宵的制作方法一样。我头一回吃元宵，便是在婆家。那年我生完孩子满月后，大概是正月十一或十二日回去，婆家做了元宵。这元宵比我做的汤圆大一圈，里面的馅，除了放了糖和芝麻，还放了猪油。皮薄馅大，不仅香甜，而且还格外地腻，甜腻，油腻，糯米也腻，三者累加在一起的那种腻。虽说腻，但确实比我们自家包的汤圆要好吃得多。婆婆让我们带回一大包，我送了些给父母，父亲也说很好吃。转眼间，婆婆离开我们20多年了，父亲离开我们也已3年多，天堂没有病

痛，他们在那边应该过得挺好吧。

前两年，在婆家看到爱人的妹妹和弟媳一起滚元宵，每人各使一个不锈钢小盆，盆里装了一些糯米粉，元宵在里面滚一会儿，再用塑料小笊箕过筛，放进水里浸湿一下，然后继续放进小盆里面滚，一遍又一遍，直滚到元宵核桃般大。几个小时下来，说是两家各滚了10斤糯米粉，她们的头发被糯米粉染白了，衣服上也落了一层白霜似的糯米粉，人工滚元宵真是辛苦呀！

元宵和汤圆一般是煮来吃，还有一种方法是油炸。有一天，在街头听到买汤圆的一位老者说，这里还有油炸汤圆呀？卖者说，这是我们炸来自个吃的，您可以尝一尝。他尝过后说，炸汤圆很好吃。我第一次吃油炸汤圆是在我亲家家里。当那盘黄灿灿胖乎乎的油炸果子端上桌时，我不知是什么点心。亲家母介绍说，这是油炸汤圆。夹一个咬上一口，味道酥脆，油炸的香味和汤圆馅的香味完美地结合在一起，油而不腻，口感真是太好了。

我耳边不禁响起小时曾唱过的一首儿歌：“卖汤圆卖汤圆，小二哥的汤圆是圆又圆，要吃汤圆快来买，吃了汤圆好团圆，汤圆汤圆卖汤圆。”元宵节吃汤圆与吃元宵一样，意味着甜甜蜜蜜，团团圆圆。■