

花样闹元宵 节日韵味浓



本报讯（朱乔桢 许颖 谢榕） 福虎贺岁迎春春，福满元宵庆团圆。正月是农历的元月，古人称夜为“宵”，所以把一年中第一个月圆之夜，正月十五称为元宵节。花样闹元宵，云霄韵味浓。点灯祈福、趣猜灯谜、乐享汤圆，充满“年味”的活动再次将新年氛围推向高潮。一个个月圆人团圆的故事正在云霄上演……

“点灯”迎元宵 祈福贺新春

云霄话中“添丁”和“点灯”谐音，寓意“添丁发财”，元宵节期间，新生了男孩或者新



婚的家庭都会到祖庙里点一盏灯，祈愿孩子健康成长，新婚夫妇生活幸福美满。

2月14日，云霄县“开漳圣王”陈元光唯一的闽南故居——“燕翼宫”举行了一年一度的元宵节“点灯祈福”民俗活动，欢度元宵佳节。

点灯为燕翼宫特有的开漳民俗文化活动，云霄俗语：“正月半，闹元宵，燕翼宫，点花灯。”活动已流传一千多年，是唐代开漳将士从中原带来的风俗习惯，正月十四夜，威惠祖庙的开漳将领神像都要请回燕翼宫住一晚，正月十五在燕翼宫内悬挂花灯，共庆一年一度的元宵佳节。因为闽南语的灯与丁谐音，所以在燕翼宫悬挂点亮花灯有光明添丁、照亮前程的涵义，祈求来年风调雨顺，五谷丰登，前程似锦。

由于疫情防控需要，燕翼宫今年点灯仪式与往年有所不同，群众不再聚集点灯集体祭拜，而是把写有自己愿望的祈福灯牌亲手系在灯笼上。

“我老公是云霄人，我是河南嫁过来的。听

说云霄燕翼宫有‘点灯’这个习俗，今天特地过来写个福牌，祈祷全家平平安安，健健康康！”来自河南信阳的李芳女士说道。

燕翼宫，亦称“王府”，原为唐代陈元光将军故宅，位于今云霄县云陵镇王府街。据传此系陈元光继袭父职，率众平定闽粤之后，于垂拱二年（公元686年）获准始置漳州，被任为首任漳州刺史兼岭南行军总管，“居官”时“承恩”在漳江之滨营建的府第。此一宫殿式的官邸家宅取名“燕翼”，乃本《诗经》“貽厥孙谋，以燕翼子”之义。后来，燕翼宫逐渐演变为“开漳祖庙”，为开漳重要史迹，也是海峡两岸文化交流的重要精神纽带，具有重要的历史文化地位。

欢乐猜灯谜 喜庆过元宵

元宵佳节庆团圆，趣味灯谜来助兴。2月14日晚，云霄县统计局、云霄县灯谜协会联合举办“宣传贯彻《统计法》”专题灯谜晚会，以统计法、统计用语或调查术语为素材，采用字谜、词语谜、专业名词谜等形式，精心创作上千条灯谜作品供众多灯谜爱好者竞猜。

现场的灯谜爱好者踊跃竞猜，唯恐落后，击鼓声不绝于耳。猜中者喜形于色溢于言表，收获奖品多多，猜不中的毫不气馁，继续再战。随着鼓声“咚、咚、咚”敲响，一条条谜语被灯谜爱好者猜中，工作人员把被猜中的谜语和一份份小礼品送到猜中者的手中，让广大的灯谜爱好者在



竞猜谜语的过程中，既增长了知识，又收获了快乐。

灯谜是小众文化，但猜灯谜却是大众活动。在多年承办灯谜晚会过程中，云霄坚持通过创作高内涵、高质量的灯谜，力求把灯谜晚会办成一个富含知识性、趣味性、娱乐性，群众喜闻乐见的文化品牌服务活动，为人民群众送上一道美味的“文化大餐”。

汤圆圆又圆 吃了好团圆

元宵节是中国的传统节日之一，有道是“不出十五都是年”，吃一碗Q弹软滑的汤圆，是元宵节必备的仪式感，象征一家人团团圆圆、和睦幸福。

都说“北元宵、南汤圆”，如果元宵是“滚”出来的甜蜜，那么汤圆则是“包”起来的吉祥。在南方，汤圆因为“团团圆圆”的美好寓意和软糯诱人的口感，成为正月里的代表美食。它是元宵节里的仪式感，更是普通生活中方便又好吃的灵魂美味。

这两年，汤圆馅料无奇不有，万物皆可包进汤圆里，但小编还是偏爱传统的经典馅料：花生馅儿和黑芝麻馅儿。带馅的、不带馅的，甜的、咸的，大的、小的汤圆，每一颗都是团团圆圆的希冀；守在厨房等着汤圆出锅，颗颗如白玉，在冬日里格外温暖。

除了吃汤圆，元宵节还有赏花灯、猜灯谜、放烟花等一系列传统民俗活动。此外，不少地方元宵节还增加了游龙灯、舞狮子、踩高跷、划旱船、扭秧歌、打太平鼓等传统民俗表演。

其实，所谓的年味不过是翘首期待的渴望是凝固在岁月里的欢声笑语，是弥漫在冷冽空气中的烟火气味，更是弥留在唇齿间的年宵的香甜……按老黄历说，元宵节结束，上一年才真正的被“请”走了，但可能今天的你已经背上书包远出求学，已经在工作岗位上开始奋斗，愿能用一碗甜甜的元宵，一夜灿烂的灯火，温暖你的胃和你眼前的世界。元宵过后，愿我们每一个人元气满满，遇见新一年的美好。

莆美大糯粿：福粿飘香

本报讯（张滢 方闽 高志坚 实习生：蔡乐彤） 翻开《康熙字典》，“粿”字赫然在目：“粿，切音果，米食也。”云霄县饮食文化林林总总，粿是其中一大特色。每年的农历正月初十开始，莆美镇莆下、莆东、莆南、莆北村群众就开始制作大糯粿，这是他们的福粿，也叫做莆美大糯粿。

走进莆美镇莆东村，在巷子口就能闻到浓浓的糯米香味，远远就能听到村里传来一阵阵木槌捶打石臼的声音，走进附近村民家一看，他们正在制作大糯粿。

莆美镇莆东村村民张两喜表示：“通过搅拌，做粿模，蒸，蒸好以后还要搯，搯好之后再制成大糯，我们叫大糯粿，莆美大糯粿。我从十几岁开始做，至今大概有五十年了，现在全莆美都形成这种习惯，每年都制作大糯，纪念祖姑，整个制作流程都有技术要求，特别是这个搯需要一定的力度，需要功夫，越搯越好吃，大糯也是一种美味的食品，吃过的人都说大糯好吃。”

大糯粿的制作工序比较复杂，首先要把泡水里四

五个小时的糯米进行搅浆，搅碎后将这些浆放在米袋里，然后沥干水分，倒出后和匀塑成环形，再上锅蒸熟，熟坯倒进石臼，用木锤敲打出粘性，这需要一定的捶打功夫，两个人也需要默契配合，一个敲打，一个翻大糯粿，这样才能保证敲打出来的大糯粿有粘性，口感会更香更糯。最后还需要边揉大糯粿边抹油，放到盘子成型。之后还需要进行盖印和点红，这个寓意着吉祥如意，阖家平安。经过一个小时的精心制作，令人垂涎的莆美大糯粿就完成了。

“莆美大糯粿已有五百多年的历史，是为了纪念莆美祖姑，又名英济夫人，皇帝封的一品夫人的忌日，才形成制作这种大糯。”莆美镇莆东村村民张两喜说道。

据当地村民介绍，英济夫人，本名张云，字英敏。乡间常呼为云娘，生于明成化二十一年九月十六日，于弘治十五年正月十三日瞑逝坐化，享寿18岁，逝后屡见灵异，乡民立庙奉祀之。嘉靖年间，倭寇攻东南沿海，入漳州府云霄镇攻莆美堡。云娘显神迹助战，倭寇久攻莆美堡不下败而退。后嘉靖皇帝追封云

娘为一品夫人，号英济夫人，世称英济夫人。英济夫人被莆美百姓奉为“姑婆祖”。每逢她的忌日，民众都要举行隆重的祭祀仪式。英济夫人信仰随着莆美张氏后裔迁居外地而传播四方，晋江、诏安、广东、台湾等地纷纷建庙纪念英济夫人。制作莆美大糯粿，就是为了纪念“姑婆祖”，这是他们对先祖特有的追忆方式。



莆美大糯粿