

# 过年吃『莲花』寓意『年年发』

## 全州大脉岗村：

←刚出锅的“莲花”色泽金黄。

在桂林北部的全州县，有“过年吃‘莲花’，来年才能‘发’”的说法。这里说的“莲花”，是当地一种传统特色小吃，几乎家家必备、人人想吃。在全州方言中，“莲花”和“年发”的读音相近，吃“莲花”就会“年年发”，也更有年味。

“莲花”所带来的年味，除了味蕾上的享受，还有制作过程中的乐趣。1月7日是腊八节，全州县白宝乡白宝村委大脉岗村村民唐艳秀在家做“莲花”，迎接春节到来。

头一天，唐艳秀就把上好的糯米浸泡后晾干了。7日这一天，她在糯米中加入一定比例的籼米，然后用石磨磨成粉。唐艳秀说，做“莲花”必须用全州的上等糯米，一般5斤糯米掺1斤籼米，这样做出来的“莲花”才能酥、香、脆。

随后，唐艳秀在厨房烧了一锅开水，放了两块红糖熬化，接着把磨好的粉倒进锅里快速搅拌，搅拌均匀后再拿出来反复揉，分成几个小份逐个捏成碗状，放进锅里蒸熟。粉团蒸熟后捞出再揉一下，然后擀成薄片切条。

食材都准备好了，就可以招呼亲朋好友一起来做“莲花”了。“‘莲花’要趁热做，因为新鲜出锅的粉团黏性好，冷了后不好做了。”唐艳秀说，也正因如此，如果只有一两个人做是忙不过来，必须集体“出动”，一般要亲朋好友一起帮忙。大家在唐艳秀的指导下，有的切条，有的做图案，有的点红，大家分工配合，忙而不乱，有说有笑非常热闹。

做“莲花”时，唐艳秀麻利地用刀把粉团薄片切成条状，然后把粉条卷起，再拼接起来，很快一个“莲花”的图案就初步形成了。“先把花瓣做好，最后做个花蕊。”唐艳秀笑着说。

当然，“莲花”的造型也不是固定的，每家每户都有自己的想法和创意，比如有的会做成“鱼”，有的做成“蝴蝶结”。

完成造型的“莲花”经过半小时左右的自然风干，就可以放入热油锅油炸了。不一会儿，一朵朵“莲花”在油锅中浮起，待“莲花”表面呈金黄色后，即可从油锅中捞出。刚出锅的“莲花”散发出糯香味，放凉后吃在嘴里又脆又香，还有点甜。

“最先出锅的两个‘莲花’是要敬灶神的，保佑来年五谷丰登。”唐艳秀介绍，自己今年50岁了，记忆中小时候只有逢年过节才有“莲花”吃，如今生活一年比一年好，想吃“莲花”随时都能做。

据了解，全州人制作“莲花”的年俗已有上百年历史，全州人在做“莲花”、炸“莲花”、吃“莲花”中感受着浓浓的亲情和年味。

记者邢刚 韦彦青 通讯员邓琳 沈昊 文  
记者邢刚 韦彦青 摄

←炸“莲花”。