**遇见：雪峰山下的“吉祥喜庆”**

**女童声画外音：**【朗诵和声】日出东山把床起，饭罢梳洗出门去，走东街来串西巷，吆喝吆喝卖米花。

“买米花哦！买烫皮么！……”物质匮乏的年代，每当商贩挑着米花穿过街头巷尾，悠扬的叫卖声传进千家万户，孩子们欢声雀跃，这一切，预示着喜事将近了！

在雪峰山下的洞口县，一直盛行每逢喜事待客吃米花的传统习俗。米花在民间象征着“吉祥喜庆”，因它形如“满月”有花，即“万事圆满、兴旺发达”之意，又俗称“发（花）物”。米花寄托着人们的美好祝愿，传递着人们对美好生活的向往，是雪峰山下群众逢年过节必不可少的吉祥美食。

秦汉建街,唐宋称市;五里长街、烟景繁华;蓼水河畔的高沙古镇享有“小南京”的美誉。在高沙老街的转角，散发着烟火气息的猪血丸子、香脆可口的油炸米花、晶莹剔透的柚子糖、酥脆香甜的炸红薯片，不厌其烦地挑战着高沙人挑剔的味蕾，成为外出游子们的集体乡愁记忆。

晒米花就是晒幸福，晒米花就是晒吉祥喜庆。走进高沙镇青云村，家家户户的房前屋后，红红火火的一大片，那是当地村民在晾晒米花，圆圆的米花成了当地的富民产业。

连江米花制作者蒋太云同期声：我们现在看到的这种产品，是连江米花,（是）我们洞口这边的特色产品，这种米花是从我爷爷手上开始做的，现在到我这辈已经是第三代了，我们（现在）要把这种手艺传承下去。

做米花需要提前将洗净的糯米置于山泉水中浸泡一夜，第二天一大早，就起出糯米沥干水分，另用一盆盛出三分之一糯米，拌上鲜红的米花红，一并放置于甑内蒸熟，然后趁热取出摊在直径碗口大小、高1公分的钢圈内，填满、压实，传给下一位加上红糯米饭点缀，不到一分钟，一个圆如满月的米花就新鲜出炉。接着将做好的米花摆放在晒席排好，放至太阳底下暴晒。

连江米花制作者蒋小红同期声：晒米花要多翻两遍，晒得米花均匀些，炸米花时炸得更漂亮。

炸制米花时，在锅内加入香油适量，以大火将油烧开，将米饼红色面朝下投入油锅，用筷子轻轻拨动，让它在油锅里转圈儿。当米饼一入油锅，纯正的油香、米香顿时弥漫开去，整个厨房都沉浸在甜糯的芳香中。

家人围坐，灯火可亲。当“吉祥喜庆”的团圆时刻遇见米花，在抚慰饥肠的同时，更熨贴人心，便是遇见了专属于雪峰山的慷慨馈赠！