

元宵佳节话汤圆

孟祖平

小时候，正月十五元宵节夜晚，最开心的是跟着大人们去看花灯。看完花灯回家，吃上奶奶烧好的桂花甜汤圆，香香甜甜的滋味，美好的回忆，至今仍难以忘却。

元宵节历史悠久，早在西汉时就已定为节日。古代有许多叫法，最初称正月半、月望、隋朝称元夕、元夜，唐朝初期称上元节，宋朝以后称灯夕，到了清朝称灯节。元宵节自古热闹非凡，夜间燃灯，精巧、多彩的花灯，蔚为壮观，将春节期间娱乐活动推向高潮。除了观花灯，元宵节自古还有吃汤圆习俗。

汤圆，杭州人又称“汤团”，古代最早叫“浮圆子”，后叫“汤团”或“汤圆”，是因与“团圆”字音相近，取“团圆”之吉祥寓意；汤圆之所以称“元宵”，是因正月为元月，“宵”有“夜晚”之意，正月十五夜晚是月圆之夜，有吃汤圆赏月习俗，所以，正月十五也称“元宵节”。

杭州人自古就有“元宵节吃汤圆”的习俗，民间有习俗，正月十三上灯日要吃汤圆，正月十八落灯日要吃年糕。因此，留下了一句谚语，“上灯圆儿落灯糕，正月十五闹元宵”。

—

先来说说汤圆的由来。

据明末张岱《夜航船》中有“周公作汤团”记载，是西周时期周礼制定者周公所发明，但当时吃的“汤团”与现在汤圆并非相同。

据文献记载，与现代汤圆相似面食出现在西晋，当时叫作“牢丸”，在西晋束晳《饼赋》中称，“牢丸”是“四时从用，无所不宜”的食品。“牢丸”之名，与古代祭祀礼仪有关，古时祭礼把牛、羊、豕三牲称之为“牢”，所以“牢丸”是用猪牛羊肉作为馅料、搓成丸子状的圆形面粉食品，唐代段成式《酉阳杂俎·酒食》中曾记载牢丸食用方式是可蒸、可煮，清代俞正燮《癸巳存稿·牢丸》认为：“牢丸之为物，必是汤团。”宋代

苏轼《游博罗香积寺》中也曾提到“牢丸”。

唐宋时期，有一种与汤圆相似的面食，称之为“油锤”，又叫“糖槌”“焦槌”，用糯米做面团，以豆沙为馅，煮熟后放入水中冷却，再油炸，做成后，口感软糯，不粘牙，外酥里嫩，甘甜香浓，因其形状似纺锤，故称油锤。宋代《太平广记》中有油锤制作记载，是将面粉和红糖拌匀，加沸水和面团，搓成小圆球，入锅油炸制成；唐代宫廷食品中有“碌堆”，应是“油锤”的精致版。“油锤”，早在南北朝时就已流行，在唐代是北方人过元宵节时的主食。

宋代，元宵节吃汤圆习俗开始流行，当时汤圆最初称“圆（元）子”，后出现“汤团”“沙团”“浮圆”等多种叫法。圆子，是宋代元宵佳节人们必吃的美食，据宋代孟元老《东京梦华录》等文献记载，宋代圆子种类繁多，有山药圆子、珍珠圆子、澄沙圆子、金桔水团等；其中，用黑芝麻、猪油、白糖作馅，以糯米粉搓成的“乳糖圆子”与如今宁波麻心汤圆最为相似。据宋末元初周密创作的《武林旧事》记载，汤圆是宋朝元宵节的主角，最为有名的是乳糖圆子，其皮薄而滑，白如羊脂，油光发亮，有香、甜、鲜、滑、糯特点，咬开皮子，油香四溢，糯而不黏，鲜爽可口；其汤汁做法考究，多用桂花糖蜜渍，或加牛乳作为汤底。

汤圆作为美食，自然受宋代文人喜爱，宋代诗人周必大《元宵煮浮圆子》诗曰：“今夕知何夕，团圆事事同。汤官寻旧味，灶婢诧新功。星灿乌云里，珠浮浊水中。岁时编杂咏，附此说家风。”诗中的“珠”就是汤圆。南宋女词人朱淑真也写过一首《圆子》诗：“轻圆绝胜鸡头肉，滑腻偏宜蟹眼汤。”认为清甜软糯的圆子，味道胜过鸡肉和蟹肉。明朝，“元宵”称呼被广泛接受，当时汤圆制法，据明代刘若愚《酌中志》记载：“用糯米细面，内用核桃仁、白糖、玫瑰为馅，洒水滚成，如核桃大。”在清代，汤圆是元宵佳节时宫廷之

美食，康熙年间，御膳房特制的“八宝元宵”，名闻朝野，清代孔尚任《桃花扇》中对“八宝元宵”曾有“紫云茶社斟甘露，八宝元宵效内做”描述。清代，民间制作元宵高手马思远，曾做过以桂花、糖、胡桃为馅料的元宵，馅料香甜特别，皮也很精致，因此供不应求。清代诗人体曾《上元竹枝词》“桂花香馅裹胡桃，江米如珠并水淘。见说马家滴粉好，试灯风里卖元宵”。就是专为夸赞马家元宵而作。

汤圆（元宵），就面皮而言，有糯米面（江米面）、黏高粱面、黄米面和苞谷面；馅料是甜咸荤素，甜的有白糖桂花、山楂、豆沙、芝麻等馅料；咸的有猪油肉馅；素的有韭、薤（薤，音xi è，古代也称小蒜，衢州人称狮子葱）、葱、大蒜、姜等辛味蔬菜馅料，也有用芹菜为馅，在浙江还有用梅干菜作馅料的汤圆；老北京元宵，馅料分山楂、枣泥、桂花、五仁、豆沙、黑白芝麻等几种，不同的元宵馅，会点上红点、梅花、字等记号来识别。

—

如今，汤圆的制作方法，南北各异。之所以北方称为元宵，南方叫汤圆，是因二者材料和做法不同。

北方元宵多用箩摇滚手法，南方汤圆多用手心揉团。元宵制作先拌馅料，需将馅和好，晾凉凝固后切成小块，然后把馅块沾水放在盛有糯米粉的箩里来回滚翻（现在大都用机器），反复几次，等馅沾粉滚成圆球，方才大功告成；南方汤圆，做法有点像包饺子，先把糯米粉加水和成团，放置几小时“醒”透后，将面团压为圆片，包入馅料，即成。汤圆馅含水量比元宵多，刚吃的时候，要注意内馅之汤水烫口。

在古代，汤圆与元宵名称与制作方法，并不像现代那么明确，常被视作同类食品。明末吕毖《明宫史》中认为，北方元宵就是江南汤

圆，不过他记载的元宵“洒水滚成”做法也印证了今人结论。无独有偶，清代袁枚《随园食单》中记载的萝卜汤圆和水粉汤圆做法，确实是用包制方法制成。

元宵与汤圆，在古代食用习俗有所不同。元宵，在北方主要是元宵节饮食；汤圆，在南方是春节、初七、上元节（元宵节）节日饮食，也是招待远方的家人回家团聚的传统食品，其意义和北方饺子相当。另外，南方有“冬至吃汤圆”习俗，因此汤圆又叫“冬至团”或“冬至圆”；冬至团常用糖、肉及豇豆、萝卜丝等蔬菜作馅，用糯米粉包成团丸（所以也称“冬至丸”），制作好之后，除用来祭祖、全家聚食外，还用来馈赠亲友。

在古代，“汤圆”一名源于熟化方式，因常放进沸水汤煮，故称“汤团”“水团”；因煮熟后会浮起，又称“浮圆子”；因糯米粉做成，又称“粉团”“糯米圆”“粘元宝”“水磨丸”；因馅料多为糖或甜味馅，又称“糖团”“糖圆”“糖元宝”。古代，汤圆馅料，品种繁多，明人韩奕《易牙遗意》记载的“水团”：“澄细糯米粉带湿，以沙糖少许作馅，为弹性大，煮熟。”明代宋诩《宋氏养生部》介绍的“水磨丸”：“馅用白沙糖，去皮胡桃、榛、松仁，或蜜糖豆沙，投沸汤中煮。”清代袁枚《随园食单》中，萝卜汤圆是咸的，做法是“萝卜刨丝滚熟，去臭气，微干，加葱、酱拌之，放粉团中作馅，再用麻油灼之，汤滚亦可。”水粉汤圆则是“用水粉和作汤圆，滑腻异常，中用松仁、核桃、猪油、糖作馅，或嫩肉去筋丝捶烂，加葱末、秋油作馅亦可。”

古代，元宵的叫法有很多，如“元子”“圆子”“团子”“元宵子”“灯圆”等都是指元宵。起初，圆子与团子有区别的，圆子无馅料，是实心的，蘸着糖吃；团子有甜馅料，吃时无需再蘸糖。到清朝时，圆子与团子已没有多大区别，圆子也包馅了。

心香一瓣

雨露老街

杨青

我们在一条老街的流水边醒来。

沿着老街走，是睡眼惺忪，鼻子先醒来。

灌肠、桂花糕、麻酥糖，闻到了吗？流水的氤氲裹挟着馥郁的香气飘荡进我们的鼻息。雨露打慢了它们悬在半空的明黄招牌。杜泽老街的早晨，开始得悄悄，却香气四溢。

流水流淌过的，叫杜泽老街。知晓的人说，这条流水贯穿整条古街，引自桐山源水库。站在流水旁的居民就轻笑起来，问我：“清吧？”我点点头，心里答，如眼眸。

有人提着拖把，在清晨的氤氲水汽里上下荡涤。他看看我，我看着他，我们互相微笑着问候。我想，他一天的生活开始了，头几件事，一定与这流水休戚与共。

铜钱草、三角梅、山茶，沾了这一天落着微雨的清晨雨露，挨倚在青石板上，古意中冒着生机。

就此老街。

有人邀我们在古老的杜本仁堂吃桂花空心饼。

桂花空心饼蓬松轻巧，一口咬下去，“嘎吱”一声脆响，咬出一个大豁口——一阵桂花香释放出来。真是异想天开的杜泽古人，比李渔的“花露浇饭”还烂漫天真。

有细雨从杜本仁堂的天井中落下来。落下来，慢慢覆盖成石上的青苔绿意。来自黄山的朋友站在檐下，说起自己儿时的故居：天井下着雨，落着雪，他和家人烤着暖炉，看雨雪落满了盛水的花缸，缸中雨水漫溢时，鱼儿游出来了，乌龟也悄然爬到了脚边。

自然和诗意，仿佛就那样不知不觉走向你。

正月舞龙灯

朱耀照

正月，在浙江省浦江县，最壮观的莫过于舞龙灯。

龙灯，也叫板凳龙。它分三部分组成：龙首、龙身和龙尾。龙首和龙尾，用竹篾扎成的，跟绘本里的龙别无二致。龙身则由几十甚至百余块两米多长的灯板（也称板凳）连接组成。每块灯板的正面中间是用竹篾扎成的半圆形龙身。两端有圆孔，是用来连接邻近灯板的。龙灯长短由灯板决定。而灯板的多少又与村里户数或壮年男子的人数有关。一般来说，村子越大，灯板就越多，龙灯就越长。

接近年末，村里筹备舞龙灯工作开始。那几天祠堂灯火辉煌，组织者们在紧张地安排工作。一个村的和谐团结精神在这时最能体现。不管什么工作，吩咐下去，一般都不会推辞。灯板，每家领走。装饰龙头和龙尾，请村里最顶尖的装裱能手来完成。

装扮龙头，费时最多。先要在两米多高的龙头骨架上小心翼翼地糊上棉纸，贴上纸剪成的胡子，再在棉纸上细心地画上龙眼、龙鳞等。力求栩栩如生，尽显神龙威势。

装扮龙身则凸显各家的特色。村人领到灯板后，也照样要在龙身骨架糊上棉纸，在棉纸上彩画书画。只不过可以自由发挥，没有一定的标准。有的是梅兰菊竹，有的是山水虫鱼，有的是春联书法，有的还用上剪纸。反正自己的“一亩三分地”，随便怎么种。只要自己喜欢就行。所以，待到集中亮相时，你会惊喜地发现，似乎很少雷同的。一个个风格各异的图案，排列在一起，跟艺术馆相仿。此时，谁能不发出感慨：这些土生土长的跟我们朝夕相处的农民，便是名不见经传的艺术家！

首演往往在村里举行。这是全村的节日，男女老少齐喝彩。在村里走好后，就安排到其他村子的日期。同姓宗祠是非走不可的。其他村庄或企业，只要诚心邀请的，也应约不拒。因广受欢迎，很多村子要排到正月二十开外。那段日子，在随处可见的笑容和热情的招待中，舞龙灯的人是忙碌而快乐的。有时，一天要走一百多里路。

舞龙灯表演一般在晚上进行。出发时，先在每块灯板的龙身里点起两根蜡烛。前面，长旗锣鼓开道。后面，乐曲相伴。长长的龙灯队伍在路上行走，引得行人纷纷驻足观看。

到了一个村子，迎接的是人山人海，顾盼的眼睛流光一片。祭拜完毕，在人声鼎沸中，龙灯便在祠堂的天井或宽敞的晒场上走动起来。龙头照例是从容不迫地走。但龙身却变出各种花招来。有时团团盘转，有时呈“S”形层层扭转。随着锣鼓声越来越急，龙身走动的速度越来越快。灯柱与灯板在转动中不时发出“咯吱”“咯吱”的声音。为了赶上速度，人们大多将灯板从肩上放下，抱在手里，跑了起来，嘴里发出“嚯嚯”的声音。见龙灯像在空中腾飞一般，观众喝彩声一浪高于一浪。

这时，令观众兴奋的意外常常发生。如是某处舞龙灯的人跟不上节奏，就会摔倒在地。因没有协调好，一人摔倒，往往紧跟着会摔倒一大片。但龙灯照常走，灯板仍在移动，有的被拖出五六米远。据说摔倒时中彩，有好运气的。在众人的欢呼声中，摔倒的会赶紧爬起来，笑着追赶上，抬着自己的灯板，继续表演。

摔倒次数最多的，往往是甩龙尾的人。龙尾速度最快，摆动幅度最大，掌控起来难度也最大。但也有例外。村里的老根，十几年走灯，每年都让他摆龙尾却从不曾摔倒过。这缘于他非凡的弹跳力。他身体轻盈，跳起来有一丈多高。当龙灯速度飞快时，他就能飞跃起来，轻松地赶上去，抬着自己的灯板，继续表演。

高潮一过，锣鼓声缓慢了下来，舞龙灯的速度也减了下来。人们就将灯板扛在肩上，手握着灯柱，慢慢地移动着，并舒展一下筋骨。

龙灯表演结束，主人送上红包，感谢他们给村里带来的祥和的气氛和新年风调雨顺的福报。这时，走灯人放下灯板休息。他们大汗淋漓，气喘吁吁，像是进行了一场剧烈的千米赛跑。龙灯也受到不同程度的损伤，有的灯板蜡烛已灭，有的棉纸残破，有的龙骨变形。但问题不大，回村稍事修整，便可重上战场。

浦江县的舞龙灯表演，原本是祝愿新年五谷丰登的，现已成为正月闹新春的一种休闲方式。它融美术、书法、体育、舞蹈、杂技于一体。2006年，浦江板凳龙被国务院列入首批国家级非物质文化遗产代表性项目名录，如今，越来越受到重视了。

可不，今年春节，许多地方已在舞龙灯了。

艺境



农民画《立春》(局部) 郑伟民 作

白腊肉

郑凌红

有了更久远的效应。就像白腊肉的香，在岁末年初清风送爽，香气扑鼻。不过，归根结底也逃不开天时、地利、人和这样的至尊组合。

朱熹祖籍徽州府婺源县，离开化不要太近。朱熹祭祖在江西，做官在福建，折转在浙江。此外，还有四方游走，布道讲学。讲学之地，包山居其位，留其名，深其远。他踏上浙里好地方，在传播理学之光的同时，也得到了当地老百姓的喜爱。百姓淳朴，为表敬意，岁末送上猪肉，然朱未及时食用，便将其挂在屋内墙上。风反之，肉渐干，不曾想慢慢有了另一种风骨，颜值也清婉动人，成为宴客佳品，白腊肉由此散开。

朱熹白腊肉，在开化，便是这样的存在。喜阴，喜风，喜悬梁，喜高处寒凉独自在。它是寒冬腊月里的杀手锏，杀的是屋外的风雨沧桑，杀的是对寻常食物的倦怠消极。杀过之后，是另一番天地。换来的是何种滋味，只有品尝过的人，才有喋喋不休的发言权。

腊肉，在时令上，是年菜。它贯穿天南地北，暖了游子的心，让年在普通人的嘴巴里变得真实可感，那份憧憬也变得亘古不变。猪是家中宝，有猪方成家。说起腊肉，在大半个中国，猪肉无疑是画等号的代言人。而白腊肉因缘际会，在钱塘江的源头，却成了无巧不成书的意外。这个收获，是小懒，是法自然而为的道。当然，这个“道”，经过名人的推广，

我，已接近弱冠，弹跳力较佳。堂前数方领地内的起冲、跳跃，便是自我训练之法，无字之师。而白腊肉，却成了我的引子，引体向上的引力。我的每一次起跳和触碰，都让我有一种惊喜，像“跳一跳摘桃子”的成就感。有时候，跳得高了，白腊肉晃动得厉害，像秋千从一个前后摇摆，让大门也变得骄傲起来。

梁上有大铁钉，不知是哪一年钉上的，估计是房子一落成，木匠的高瞻远瞩。一来是燕子的窝巢，二来是家中味道的花枝招展处。阳光偶尔眷顾，风天天都会来。父母亲每天从屋外走向屋内，抬头看一眼，腊肉似乎又瘦了一点，颜色又变得低调从容了一些，不再是水滴滴，装满了胶原蛋白，而是紧缩，瘦成了一道闪电。惊艳你的眼，撩动你的胃。关键它还有一种欲语还休的魅惑，不矫情，但也不是一眼看穿，有想象的足够空间。炒就炒，和冬天里的白菜秆炒，吃过的人想起来就会流口水，没吃过的人是满心期待。炖就炖，和笋干、萝卜干、香菇干、木耳干，啥干都能调和，都不会少了自身的香味，可谓出自香而独领风骚，浑然不忘我。蒸就蒸，蒸了之后如有醋、酱油、辣

椒油的加盟，便是小酌的神器，满足了小众的曲径通幽，余音绕梁，每每回想，必定称道，不忍戛然而止。

风味的追寻，千百年来，国人未曾停歇，年年追山赶海，日日蹄疾奔跑。贴上朱熹标签的白腊肉，和朱熹的关系应该也没那么深。只是我在想，作为一个节俭的人，甚至是近乎小气的人，朱熹对白腊肉的影响，也许鲜有文字的记载，没有亲嘴体验的描述，也没有品尝之后的快感和恋恋不舍。老友辛弃疾到福建看望他，招待的，只有一碟子黄豆，一坛子酒，未曾见肉。他在武夷山讲学，伙食也是少油无盐。客观上是囊中羞涩，主观上也是太过于节俭，不论场合，少了待客之道，少了热气腾腾的烟火味。

抛来剪不断理还乱的岁月长布不说，红了樱桃有红了樱桃的好，绿了芭蕉有绿了芭蕉的妙。所幸，白腊肉的味道他没有亲身诠释。随手一挂，经历了简约的传承，有了风的味道，时间的味道。这让身处闽浙赣之中的开邑百姓，有了舒展的发挥，浩荡的匠心，品味时的万丈豪情。寒意在，春未至。那就让我们对酒当歌，吃白腊肉。