

我们的节日·元宵节



黏米面儿白糖馅儿

□唐瓦当

“黏米面儿,白糖馅儿,骨碌骨碌圆儿,下银蛋儿!”甬猜了,元宵。现在的元宵市场,被汤圆占据了大半壁江山,什么馅儿的都有,什么色儿的都有,什么时候都有的卖,而且是机器包的,不像我们北方是用箩筛骨碌的,正宗的元宵除了个体卖黏食的还在做,市面上已经不多见了。

正月十五吃元宵,是中国重要的民俗活动。在过去每到十五临近,满大街都是卖元宵的。副食店、小饭馆、大食堂、点心铺,都把做元宵的摊子摆在街上,工作人员一水儿的白工作服、白套袖,戴着白帽子。门脸儿前头是一长条的案子,最边上熬糖,加上青丝玫瑰搅糖,然后冷却、擀糖、切成色子块。接下来用大铁筛将糖馅在粗瓷大扁缸里过水,倒入铺满江米面的柳条筐当中,两头分站一个人,像拉大锯一样,边拉边颠簸,江米面就会粘在糖馅上,直到见棱见角的馅料慢慢变得滚圆,然后再过水、揉滚。依次重复五六遍,等到元宵像乒乓球大小了,就往空筐里“哗”地一倒,便可以出售了。骨碌元宵的两位师傅没有臂力是不行的,只要有一位揉滚的时候掉链子,元宵就会滚到地上成了煤球。

这个过程,山东、东北一带叫滚元宵,北京叫揉元宵,唐山叫骨碌元宵,更加生动形象。骨碌出来的元宵,抱团、瓷实,就是有点费江米面,骨碌完元宵收料儿,大缸里面会沉下厚厚的一层米浆。白糖馅儿的元宵,是百姓人家的标配,在那个年月,能吃上白糖馅儿的元宵已算铺张,一年当中,也只能在正月十五打打牙祭,平常日子,寻常百姓是没这口福的。评剧《夺印》当中,“烂菜花”为了拉何书记下水,故意

满街筒子转悠着扯着嗓子叫唤:“(白)何书记,吃元宵嘞……(唱)我给您搓了啊一碗元宵,擦擦汗您快歇一会儿吧,您看看这一碗,又热又黏又香又甜,滴溜溜地圆哪团团转,黏米面儿地白糖馅儿地,大个儿地元宵!”《夺印》的故事背景发生在苏北某地,“搓”的元宵本来应该叫汤圆,但评剧是北方剧种,把汤圆改为元宵,可能是考虑到受众的因素。可见“白糖馅儿”在当时的水乡也是常见的馅料。不过您瞅瞅,“黏米面儿白糖馅儿”,现在的大路货,那时候却可以充当拉拢腐蚀干部的糖衣炮弹。

后来市场放开,不用凭票也能买到花生、瓜子儿、芝麻、核桃仁,元宵的馅料开始丰富起来,骨碌元宵也从手工劳作变为白铁的电动滚筒操作,就像混凝土搅拌机一样。也许受了月饼的启发,而后才有了豆沙、山楂、五仁、枣泥、桂花、巧克力等等各种馅料,不过做馅的程序照例如此,只不过加了辅料,就像做花生板糖、芝麻板糖一样,依旧切块儿,再蘸水接着骨碌,一年的霉运也会随之骨碌得干干净净,沾满了江米面也就意味着沾满了福气。一家人点上大红灯笼,围在一起团团圆圆吃元宵,吃完还不忘喝上一碗元宵汤,正所谓“原汤化原食”,就跟吃饺子喝饺子汤一样。我琢磨着可能因为汤里有面,就像喝米汤,怕精华的东西糟践了。

元宵和南方的汤圆较起真儿来并不是一回事,我们叫元宵,他们叫汤圆、汤团、浮元子甚至糯米粉圆子。我们叫江米面,他们叫糯米粉,虽然材料还是同一种东西,但他们的汤圆是用糯米粉和好馅透后用手包的,包法就

像我们做炸糕一样,把类似饺子馅的散馅料用馅铲子挑放到面皮里,然后包起来搓成圆形。汤圆的馅料又和粽子、豆腐脑一样,形成了南北美食甜咸之间的对抗。南方汤圆的馅料多以猪油为主打,不同地方配以鸡肉(贵州兴义)、猪肉(苏州)、蔬菜(台湾)、酒酿(上海)、猪下水(四川彭水)、荠菜(扬州)等食材,比北方的饺子馅种类还要丰富繁多。甚至还有一种跟玩弹弓搓的泥球一样大的实心汤圆,没有馅儿,这种汤圆我在扬州有幸品尝过,叫作酒酿圆子。当然也有白糖、豆沙、桂花、果仁等甜品馅料,却都少不了猪油,而北方的元宵无论如何是没有以猪油和肉菜为馅的,以白糖为主要原料的什锦馅儿仍大受欢迎。

我总觉得实心小汤圆和成都小吃“三大炮”有些亲缘关系,都属于糍粑的变种,只不过汤圆是糯米粉搓的,“三大炮”等糍粑是用蒸熟的糯米舂捣成茸,搓圆裹上豆面,有些像朝鲜族的打糕。曾在成都品尝过“赖汤圆”,作为北方人,“赖汤圆”基本符合我的口味,芝麻白糖馅儿,因为有猪油的缘故,只是稍稍有些油腻。成都老字号的美食,大多以创始人姓氏打头,如“陈麻婆”、“龙抄手”、“谭鱼头”、“钟水饺”以及“赖汤圆”。相对于咸味的汤圆,我觉得“赖汤圆”其实不赖。

广东有一种四式汤圆,将绿豆、红豆、糖冬瓜、芋头分别蒸熟,加入白糖、芝麻、熟猪油做馅料;扬州还有一种四喜汤圆,也有肉、青菜、豆沙、芝麻四种馅料。不管四式、四喜,总之都是圆圆满满,图个吉利,也是商家的销售策略。广东的四式汤圆是凭特殊的记号来区分的,而扬州赵氏叠汤圆的四喜汤

圆则是按照不同形状来辨认的,所以,汤圆未必一定是圆的。鸡鸣三省的云南镇雄,包的汤圆是三角形的,头尖肚大,汤圆的两端边角耷拉下来,仿佛身上搭着两片叶子,排列起来既像托举着翅膀的肥企鹅,又像身披蓑衣的胖渔翁,刷新了世人对汤圆形状的认知。

元宵和汤圆,都不止汤煮一种吃法,我家就炸过元宵,除此之外,还可以蒸、烤。炸元宵,也是饭桌上的一道菜,相声《报菜名》的“满汉全席”中就有它一号:“芙蓉糕、喇嘛糕,油炸烩子、炸元宵……”。但作为河北定州特色美食的“八大碗”之一,定州年节和婚嫁必备的炸黏丸子则是炸元宵的近亲,这种炸丸子是用蒸熟的江米、黄米直接包上红糖花生碎或者五仁炸制的,刚出锅的时候色泽金黄、甜香可口,摆桌的时候需上屉蒸制。合肥也有糯米圆子,也是用熟糯米包馅儿油炸的,只不过里面包的是猪肉馅。说到近亲,广东东莞一带有一种名吃曰“糖不甩”,是一种实心的汤圆,用红糖姜片煮水,放入实心汤圆,出锅后颜色红褐,撒上花生碎,这是当地男女相亲必不可少的东西,坊间云:“吃了糖不甩,两人分不开”,喻二人甜甜蜜蜜、如胶似漆、缠缠绵绵,当然这是在对上眼的情况下。如果看不上,则吃一种打散鸡蛋的腐竹糖水,即“一拍两散”,对方心知肚明,便不再纠缠。

不管是北方的元宵还是南方的汤圆,不论是黏米面儿白糖馅儿,还是可荤可素丰富多彩的馅料,无论是定州的炸江米丸子还是合肥的炸糯米圆子,虽风味各异,但都馅浓稠香、软糯顺滑,都是对美满团圆、万事顺意的期望和表达。

立春三候



从立春之日起,气温开始上升,连风向也有了变化,东风送暖,大地开始解冻。

一候东风解冻



立春五日后,冬眠蛰居的昆虫感知到了阳气的变化,开始在洞中慢慢苏醒,但还没有自行出来活动。

二候蛰虫始振



河里的冰开始融化,鱼感觉到水温变暖而竞相游到水面,此时水上还有很多浮冰,看上去就如同鱼背负着冰块在水中游动。

三候鱼陟负冰

雨水三候



到了雨水节气,水獭开始捕鱼,常常将捕到的鱼陈列在水边,看上去就如同陈列供品,先祭后食的样子。

一候獭祭鱼



雨水节气过后五天,对气候敏感的大雁捕捉到北方春的气息,陆续迁徙到北方。

二候鸿雁来



在春雨的滋润下,草木开始抽出嫩芽,大地逐渐呈现出一片欣欣向荣的景象。

三候草木萌动

走向大成

——全国孔庙掠影

德庆学宫:古代岭南建筑奇观

□刘绍辉 文并摄

德庆县是广东境内15个秦汉古县之一。西汉元鼎六年(公元前111年),灭南越,置端谿(溪)县,为德庆设县之始。1988年后,隶属肇庆市。德庆县是广东省历史文化名城,龙母文化和儒家文化在境内交融,有国家级文物保护单位龙母祖庙,以及国家级非物质文化遗产“龙母诞”庙会。德庆县是广东省全域旅游示范区,旅游景点主要有国家4A级景区的德庆学宫景区和盘龙峡景区等。

德庆学宫始建于宋祥符四年(1011年),元大德元年(1297年)重建,是广东省唯一现存的宋元两代砖木结构古建筑。德庆学宫建筑群占地3900多平方米,坐北朝南,大成殿居正中,前有文明门、石栏、泮池,后有崇圣殿、尊经阁、明伦堂。德庆学宫大成殿面阔五间,进深五间,建筑面积304平方米,殿高19.4米。大殿木梁架结构设计独特,与众不同,采用“四柱不顶”的形式,即在殿梁架上不砌上露明藻,左右次间各减了两

根内檐柱,明间正中只竖四根不到顶的圆木柱,柱顶上横架座斗枋,安放四朵似鎏金的斗拱,以承托着压槽枋和井口天花板,天花板上再立圆柱以支撑正梁;在山墙上和前后檐柱的柱头上,承托着下檐的重叠起来的斗拱。殿身的梁架则用大鹿结构法。这是古代建筑师为使殿堂免遭雷击而采取的独特设计:那四根上不到顶的圆木柱,称作“雷公柱”。大成殿外,正面通花门;重檐歇山墙,前檐花岗石柱,殿面宽阔,采

光充足,防洪防蛀。这种设计形式使殿内空间完整开阔,为华南建筑孤例。

仰圣园内最显眼的是全国最大单体人物刺绣孔子像,两旁配对联“德侔天地,道冠古今;删述六经,垂宪万世”。德庆学宫,建筑规模之大、结构之巧、气势之雄,都是不可多得的建筑佳品,无论外部造型还是内部结构,可谓古代岭南建筑奇观。1996年11月,被国务院列为第四批全国重点文物保护单位。

