

正月十五 闹元宵

学者专家讲述天津元宵节风光食俗

初五过后 老铺就开始摇元宵



看着现滚的元宵,老顾客有时会说:“我要这新鲜的。”

正月十五闹元宵。元宵节,可能是唯一以食品来命名的传统节日了。用天津历史文化民俗研究学者高伟先生的话来说,自古以来,人们在“上元”这一天,悬灯结彩、敲起锣鼓、扭起秧歌、耍起龙灯、踩起高跷,尽情欢乐,于是将元宵节叫做“闹元宵”“闹花灯”。

而作为时令、节令的“元宵”,又有何说头、来历?过去,天津人是自己做元宵还是出门买元宵?什么馅儿又最受欢迎呢……



北大关的四远香。供图 唐文权

与孔圣人不得不说的元宵往事

关于元宵节的来历,普遍的一种说法是,汉文帝将正月十五定为元宵节,是为“上元节晚上”的意思。在传说中,起源则更早,天津教育史研究专家学者张绍祖介绍,相传元宵起源于春秋时期的楚昭王。

西汉史学家刘向所写《说苑·辨物》中记:“楚昭王渡江,有物大如斗,直触王舟。”楚昭王问孔子这是何物,子曰:“此名萍实。”令剖而食之:“惟霸者能获之,此吉。”孔子还说,民间小儿歌谣,萍实“大如拳,赤如日,剖而食之,美如蜜”。

民间传说演绎成,楚昭王回朝后就仿制“萍实”分享臣民,称之为元宵。可这“萍实”怎么看都觉得像是个小西瓜或者火龙果——还是红心儿的。

孔圣人和元宵还有段子。天津人都熟悉的传统相声《吃元宵》中,孔圣人周游列国受了穷,带着子路、颜回看到路边茶食店正月十五卖元宵,现煮现卖,价目表写的是“江米元宵桂花果馅,一文钱一个。”圣人只剩下笔袋上一枚老钱,用笔改成“一文钱十个”,师徒三人十个元宵,连汤都喝了,却在结账时还自称是念书人给你笔下留情了。“不留情啊,十字头上我添一撇儿”,一文钱千个。

张绍祖先生介绍说,唐宋时期出现了炸元宵。到了明朝,将这种糯米团子,统一称为元宵。康熙年间,御膳房有一种八宝元宵的食物,这种元宵更受到朝廷的喜爱。《桃花扇》的作者孔尚任曾留诗赞:“紫云茶社斟甘露,八宝元宵效内

做。”孔尚任是孔子六十四代孙,还曾留下一首《舟泊天津》。

在北方,有一种说法是袁世凯将元宵改名为“汤圆”。张绍祖说,就任大总统的袁世凯在1916年称帝,改元洪宪。北京警察厅通令全市,凡是卖“元宵”均改为“汤圆”。这是因为袁氏亲信认为,元宵近音“袁消”,太不吉利,于是改为“汤圆”,“当时童谣里还这么唱:汤圆元宵一个娘……”关于汤圆,很多说法是起源于宋朝,别称“汤团”“浮元子”,为当时宁波所兴。南方也多以“汤圆”为正名,有的包着不同馅料,也有糯米面实心的。在晚清吴趼人的《二十年目睹之怪现状》小说中就记载:南京一条街,(有)一个卖汤圆的担子,那火便是煮汤圆的火……

刺猬老鼠 驮宝回家

天津城南诗社成员冯文洵的《丙寅天津竹枝词》中写道:“俗尚原无理可推,人情大半为求财。谷糠未引钱龙至,鼠猬先驮宝藏来。”天津历史文化研究学者唐文权解释,这其中记录过去天津人“求财”的风俗,在二月二,用谷糠未引来“钱龙”之前,就是正月十五时候,老鼠刺猬把财宝驮回家。其实就是“在正月十四提前蒸面‘刺猬’、面‘老鼠’,尤其是背上驮一个‘大元宝’”。

文化学者、天津师范大学教授谭汝为说,过去讲究“刺猬”用高粱米做眼睛,“老鼠”用黑豆做眼睛,早上摆放在窗台角、门墩、厨房的灶台角处“头朝外”,到了下午“头朝里”,就表示“把财宝驮回家中”,供在家里各种牌位前的就不用挪动了。到了晚上,“撤下供品及各种摆放的刺猬、老鼠,由家中男性家长主持上香,供煮熟的元宵,全家男女老少叩拜尽礼,燃烛焚香、焚黄钱、放鞭炮。香尽撤下元宵回锅煮熟,全家分吃。”

这样的习俗,有人说和天津的海光寺有关。传说,某一年元宵节,老鼠刺猬偷吃了供在寺庙里的供品被发现,才洗刷了僧人的冤枉。高伟先生和唐文权都认为,此习俗源自古老的农耕文化,刺猬老鼠都有向洞内搬运储藏食物的习惯,“尤其是背上都驮着大元宝,真实地反映了人们聚富的心理祈盼。”

“这一天,也讲究一家人团聚吃个饭。”谭教授说,元宵节作为传统年俗中正月里最后一个重要节日,团圆更是不变的主题。

新报记者 单炜炜



背上驮着金元宝。摄影 唐文权



过去,也有天津人自己在家打元宵、包汤圆。煮元宵、炸元宵也都得有点技术。 本组摄影 周小迪 丹丹

进嘴前的那些摇滚打煮炸经历

在天津人看来,元宵是“滚”出来的,汤圆是“包”出来的。

天津食文化研究专家学者赵永强先生介绍,中国博物馆学家、植物学家和地方史学家陆文郁在《蘧庐集》“津门食单”记述天和居饭馆中“甜菜”类的炸制品种有:“炸小汤圆、炸汤圆、炸元宵”,并“按:以江米皮包馅为汤圆,以干江米面用糖馅淋水层层揉成者为元宵”,将汤圆和元宵做了明确的界定。天津是大都会,南北食品荟萃。天津本地的糕点店,供应的基本是元宵;而江南风味的糕点店,供应的是汤圆。

一些天津卖元宵的店铺,依旧保留着现场制作。搓成圆球或者小方块的馅料,在一个铁皮大筐里翻滚着,也一层层裹上了江米面。据赵永强先生介绍,后来的机器滚元宵是从桂顺斋普及开来的。更早的是筐箩打元宵。高伟先生回忆,差不多初五过后,盛兰斋、一品香、四远香、祥德斋都摆开了架势打元

宵。“打元宵全凭人工滚筐箩。膀大腰圆的年轻小伙子,一人一个装有江米面的筐箩,架在两根白蜡杆上快速推拉,让浸过水的馅料在筐箩里来回滚动,馅料越滚越大,一般浸水三遍就能成个。”

馅儿有豆沙、芝麻、桂花、什锦、枣泥、山楂、白糖等数十种,这叫“什锦汤圆”。乌市和东马路上都有出售熟元宵小铺,乌市还有一家卖炸元宵的小铺。高先生的记忆中,煮元宵是滚水下锅,开锅点水,一般点水两次即可浮出水面,“这时要继续点水,让元宵慢慢胀大,点水三四次即可。”而炸元宵的师傅,则不停地用笊篱从滚油中捞起已经变色的元宵,用手勺将元宵外面的硬壳敲裂,“一是防止元宵爆裂,二是放回油中元宵能继续胀个儿”。

天津历史文化研究学者、收藏家侯福志先生在研究天津老饭店时发现,元宵节当然也是商家们促销活动的重头戏。他说,1942年9月时,大华饭店(今

营口道)将咖啡厅重新装修后在二楼重张,并更名为夜宵部。经理杜克敏每晚在各舞场大肆宣传,故打烊后一般舞伴均趋之若鹜。1943年2月元宵夜,“毗邻”大华的永安舞场(今新华路)向来宾赠送元宵券,可凭券到大华免费吃汤圆。

天津著名的周家食堂,周衡的夫人韩若芬能做一手好菜,在元宵节的时候,她用荠菜与猪肉做成馅的咸元宵,大家都觉得别有风味。黄家花园的老住户“秋水共长天”曾回忆,在上世纪七十年代初,山西路开设了一家光辉小吃部,主要经营各种面食烧饼和黏食品,“当时的元宵价格是9毛钱30个,一斤粮票。”

后来,天津元宵的馅料除了传统的口味,还增加了巧克力、水果口味以及钙奶系列,这滚粉的元宵依旧是主流:一来,元宵汤浓稠,仿佛和饺子一样“原汤化原食”,暖暖和和;二来,真是应时应景,这是元宵节中,凝结风俗、年俗、食俗、情感、仪式感中的最重要的一部分了。

