

□记者 张广英

马上又要到元宵节了。一元复始,大地回春,洛阳人对一年中的第一个月圆之夜十分看重,总要格外加以庆祝。从饮食方面来体现,这一天要蒸枣糕,喝茶糊涂,当然最重要的还是吃元宵。

元宵象征团圆,作用与中秋节的月饼有些类似。这两种食物都与赏月有关,古人常借此吟诗作赋,把吃也变得极富诗意。

洛阳饮食文化⑨

月亮之下的诗意饮食

雅俗共赏的节日美食

对洛阳人来说,过元宵节除了晚上吃元宵,早上还要喝茶糊涂。

茶糊涂又叫清心茶、茶面糊涂,制作方法并不复杂,一般是把小米面(现在多用白面)在文火上翻炒后,熬成黏稠的粥,然后放入切好的豆腐、菠菜、胡萝卜、海带丝等,再加上作料,煮熟即可。洛阳人过元宵节为何要喝它?这与腊八粥有关。有谚云:吃罢腊八粥,心里就糊涂;喝了清心茶,金钱数着花。意思是人们在腊八这天喝了黏稠的腊八粥后,心里犯迷糊,置办年货时见啥都想买,花钱没有数。到元宵节喝了清心茶,人就一下子清醒过来了,知道还得精打细算过日子。其实,这也意味着人们从腊八进入过年状态,忙活了一个多月,到元宵节后就该收心,恢复正常的工作和生活了。

洛阳人过元宵节还要蒸枣糕,也叫枣花馍。枣糕的花样很多,别致的造型加上红红的大枣,好看又好吃。而这也是洛阳人过中秋节的传统习俗。其实细想一下,元宵节和中秋节有很多共同点。比如佳节都在农历十五月圆时,都是中华民族十分看重的传统节日,节日食俗中无论元宵还是月饼,都有团圆、美满的象征意义,历代文人墨客月下抒怀,也为节日增添了无限诗意……更重要的是,它们都与洛阳有千丝万缕的联系。如最早见于《周礼》的“中秋”一词,就始于周公在洛阳制礼作乐时。

唐朝初年,中秋节成为固定节日。而这一天吃月饼的习俗,相传起源于唐高祖李渊。有一年的中秋之日,大将军李靖西征凯旋,有人献饼祝捷,李渊笑指空中明月说“应将胡饼邀蟾蜍”,并将饼分给群臣吃。南宋时已有“月饼”一词,但直到明代才有确切记载:“八月十五日谓之中秋,民间以月饼相遗,取团圆之义。”

元宵和月饼,就这样在各自的一轮圆月之下,代表着世俗饮食中不可多得的诗意。

“民以食为天”,这是人类生存的首要条件,在关键时刻甚至影响历史走向。从远古时期的茹毛饮血到今天的“食不厌精,脍不厌细”,人们饱食之后寻找饮食文化之源,目光最终总要落在洛阳。



汤圆

(资料图片)

元宵节的历史起源

洛阳人爱说“不出正月都是年”,元宵节处在农历正月十五,虽是一个独立的节日,却常被作为春节期间的一场“重头戏”。这样更好,借着春节的热闹劲儿,元宵节的声势更浩大了,无论赏月观灯还是要舞龙,各种保留节目都长盛不衰。

如此受人欢迎的元宵节,相传是汉文帝刘恒为纪念平息“诸吕之乱”而设。也就是说,这个节日在两千多年前的西汉时就有了。

刘恒是汉高祖刘邦与薄姬所生。刘邦死后,吕后专权,好好的刘氏江山被变成了吕氏天下,众人敢怒而不敢言。待吕后病死,诸吕惶惶不安,便共谋作乱,欲彻底夺取刘氏政权。刘氏宗室先下手为强,在

正月十五这天起兵平定了“诸吕之乱”,拥立刘恒登基,就是汉文帝。因深感太平盛世来之不易,汉文帝将这一天定为节日,与民同乐,以示庆祝。从此,元宵节便在民间流传下来。这是一年中第一个月圆之夜,因此又称上元节。

洛阳人对贤德仁慈的薄姬很有感情,以多种方式对她进行纪念,比如偃师首阳山上有薄姬庙,孟津县麻屯镇西北有薄姬岭村等。同时,人们对开创了“文景之治”的汉文帝刘恒也不陌生。他虽贵为皇帝,却对薄姬非常孝顺,母亲生病三年,他亲尝汤药,衣不解带地在病榻前侍奉。在“二十四孝”故事中,他被列在第二名。

众所周知,元宵节又叫灯节,除了赏月,人们在这天晚上还要燃灯观灯。而这一习俗的由来,与洛阳白马寺有关。东汉明帝信奉佛教,派人到印度求法,为以白马驮经而来的摄摩腾、竺法兰两位高僧建了白马寺,这就是我国佛教的发源地。他听说每逢正月十五,外国的僧人都要点灯敬佛,就下令皇宫和白马寺在当晚“燃灯表佛”,并命士族庶民也家家挂灯,这便是元宵节观灯的由来。

在元宵节当晚的全城狂欢中,总不缺少“月上柳梢头,人约黄昏后”和“众里寻他千百度,蓦然回首,那人却在灯火阑珊处”的浪漫诗意,因此它还是名副其实的中国情人节。

元宵中的团圆意味

在今天的人看来,元宵节吃元宵是天经地义的事。不过,这种美味小吃始于何时,因何而起,还真不是一句话能说清楚的。

关于吃元宵的最早传说,可追溯到汉武帝时。据说一年冬天,东方朔到御花园赏梅,遇到一个正要投井的宫女。这个宫女名叫元宵,入宫后思念亲人而不得见,遂起了轻生念头。东方朔决定帮助她,便占卜称天下将有劫难,“十五天火,焰红宵夜”。汉武帝询问破解之法,东方朔便说,正月十五晚上满城挂灯,放烟火,制造满城大火的假象,再做一种美味小吃供奉火神君即可。

汉武帝依计而行。当天晚上,宫女元宵趁乱在街头见到了家人,至于这种供奉火神君的美味小吃,便以她的名字命名。当然,这只是美好的传说,真实性难以考证。

唐朝时,洛阳人过上元节,“造火蛾儿,食玉梁糕”,同时还有吃面蚕的记载:“每岁上元,都人造面蚕的习俗到宋代仍有遗留,但不同的应节食品则较唐朝更为丰。”北宋时,吕原明在《岁时杂记》中说:“京人以绿豆粉为科斗羹,煮糯为丸,糖为臛(音 hu ò),谓之圆子盐鼓。捻头杂肉煮汤,谓之盐鼓汤,又如人日造蚕,皆上元节食也。”除此之

外,唐朝人郑望之在《膳夫录》中称,人们也食油锤,类似于后来的炸元宵。

宋朝时,人们把元宵节吃的食物叫浮元子,这应是汤圆或元宵的前身。南宋文学家姜夔有诗称:“元宵争看采莲船,宝马香车拾坠钿。风雨夜深人散尽,孤灯犹唤卖汤圆。”并称这种美食是珍品,贵客才能品尝,可见价格不菲。

明朝时,元宵的名称正式出现。刘若愚在《酌中志》中记载了它的制法:“用糯米细面,内用核桃仁、白糖、玫瑰为馅,洒水滚成,如核桃大,即江南所称汤圆也。”

经典洛阳
13783100559
13837960279
66778866
孙秋良工作室