# 吃元宵

□杨仲凯

一位曲艺发烧友跟我提起，他很喜欢马三立先生的相声《吃元宵》。我问他，这个作品里的台词，最为华彩的是哪个字？朋友想想，准确地说出：汤！

孔子和他的两位学生去店里吃元宵。只有一个大钱只够买一个元宵，尽管孔子暗中改了价目，将一变十，三个人仍不够吃——好在汤不要钱，就喝汤喝个水饱。三人轮流端起碗来说：汤！简直传神。最后一锅元宵汤全被他们喝掉，元宵变锅贴。不仅元宵，其实北方人吃面条和饺子，也会喝面汤和饺子汤，所谓原汤化原食。

元宵当然是用汤煮的，所以也叫汤圆。北方叫元宵，南方叫汤圆。晶莹如同珠玉一般的元宵或汤圆在汤里翻滚。但是，就是这个汤，元宵和汤圆也有不同的地方。

先说元宵的做法。有人开玩笑说，元宵煤球要分清，意思是说有人黑白是非不分。恰好马三立先生还有相声小段《摇煤球》，元宵和煤球不仅都是“球状”的，而且都是“摇”出来的。通过摇动一个盛满江米面的笸箩做出元宵。事先要把元宵馅儿揉成球状，再蘸点水，投入笸箩里，用手反复摇动笸箩，并不时地向面粉里加水。于是，面粉和馅儿电光石火般产生物理作用，越粘越牢——其实，就是利用滚雪球的原理，面和馅儿相抱相拥，越滚越大，元宵很快就“摇”好了。

元宵是摇出来的，所以表面上有浮粉，煮的时候面粉自然会脱落掉入汤里，所以汤是浑浊的。《元宵煮浮圆子》一诗，有“星灿乌云里，珠浮浊水中”之句。正因汤是浑浊的，含有面粉，所以才能解饱——孔子他们吃的一定是元宵而不是汤圆。汤圆是像包饺子那样包出来的，不掉粉儿，煮出来的汤相对清澈。也是因为制作工艺不同，元宵有咬劲儿，汤圆软软的滑嫩嫩的，就像南方的感觉似的。

元宵的馅儿有很多种，玫瑰、芝麻、豆沙、枣泥等甜口儿的；也有肉的，但大多数是甜的。其烹饪方法，除了主流的煮元宵以外，也有名吃“炸元宵”，还可蒸食。

元宵和元宵节相互依存，由来已久。南宋时候，就有元宵的前身“乳糖圆子”。元宵和汤圆都有团圆的意思，因为是正月十五来吃的，就更觉得像那天上圆月。正月十五和家人一起，望月赏灯吃元宵，人生快意，夫复何求。

人们爱吃元宵。到现在也有手巧的人自己摇，或按南方的方法包，南北方的差异不断趋同。越来越多的人喜欢吃这种甜的黏的食品，每年那几家老店前都排长龙，跟不要钱似的。为什么吃元宵排队也要买？过去我不很理解，现在好像明白点儿了：人间烟火，民以食为天，喜欢就足够了；况且，人们也都知道，这顿元宵吃了，年也过了，节也过了，新生活又开始了。

大家V微语

# 制造快乐

□崔鹤同

●作家池莉说了这么一件趣事：

●20世纪90年代初期，武汉市文联邀请全国著名作家参加一个文学笔会。北京作家王朔和刘震云，坐飞机来武汉在武昌南湖机场下飞机以后，雇了一辆人力三轮车，从机场穿过武昌，再穿过长江大桥，再穿过汉口城区，再穿过空军王家墩机场，来到了汉口最西边的池莉家。一辆人力三轮，要蹬好几个小时，仅凭三轮车夫一个人的力气，是蹬不过来的。王朔和刘震云就与三轮车夫互换着蹬车，走走歇歇，嘻嘻哈哈。就这样他俩成为率先抵达武汉的作家，还有空来看望池莉，让池莉收获了意外的惊喜。

●这分明是王朔和刘震云，童心未泯，制造快乐，也给别人带来了快乐。

●其实，快乐就在身边，就在日常生活的细枝末节里。我是一个乐天派，吃穿无忧，无灾无病，就是幸福，就该快乐。我的快乐手到擒来，做一顿可口的饭菜，大快朵颐；写一首小诗，“自鸣得意”；推开窗户，迎旭日东升，看晚霞满天；发一则笑料，逗友朋捧腹……

●许多人不幸福、不快乐，说白了有两个原因：一是欲望太高，尽管什么都不缺，仍然感到不满足，这山望着那山高，欲壑难填，所以整天闷闷不乐；二是不会享受，不会寻找快乐。快乐是需要寻找的，是需要感悟的。就像一坛老窖，酒再好，你不知品尝，不会品尝，也味同嚼蜡，不识酒滋味。

谈天说地

# 拾光清冽

□樊婷

清冽这个词语，只能用在初春，或者暮秋。

古人对“清冽”的诠释，尤为丰富。宋代文人柳宗元在《至小丘西小石潭记》中写道：“伐竹取道，下见小潭，水尤清冽。”初指“水澄清而寒冷”，后来又引申至气味和声音，酒味清醇，可以说口感清冽；声音清亮悠扬，可以说歌声清冽，古书中常有褒奖女子“声如珠玉”，强调的是清、脆、干净，利索。

虽释意丰富，“清冽”二字，纸上读来总还是觉得寒瑟，李格非在《洛阳名园记·从春园》中道：“予尝穷冬月夜登是亭，听洛水声，久之，觉清冽侵人肌骨，不可留，乃去。”时节从秋移到了冬，一句“不可留，乃去，”添了不尽的萧索和寂寥。

冬日太过清冷，还是初春和暮秋活泼。

明代李时珍在《本草纲目》中记道：“秋露造酒最清冽。”现代人常想古时人，行遍南北，尝遍百草，纵是自在。倘时若有微信，“药神”也许会在朋友圈发一张背着药筐的背影，逆着光，还要配这句“身体和灵魂，总有一个要在路上。”最后添加定位，一定要加的。

当代作家萧平在《三月雪》中描述：“走近山脚的时候，忽然一阵春风吹过，带来了清冽的花香。”乍暖还寒，花开未开，冷香泠泠，脚步也会欢快许多吧。

冽因清而透明。何其芳在《秋天》中有一句：“溪水因枯涸见石更清冽了。”溪水何时会枯？惯常是在暮秋。所以，清冽的最佳拍档，就是初春和暮秋。

笔行至此，仿佛做了一道证明题，坐实我对初春与暮秋的狂热，清冽不但未能冰冷这狂热，反徒增了几分冠冕和体面。

的确，夏太热闹，冬太萧索，春秋不冷不热，刚刚好。

年少之时，寒暑假必要远行。挤过八月北京的天安门广场，登过腊月里的泰山，睡过不辨男女的通铺，顶着鹅毛大雪只为看一眼蔚为壮观的日出。

如今，不再恰同学少年，也褪了寒冬酷暑必要在路上的激情。那些蔚为壮观的岁月，夹在了偶尔翻开的时光里。

有些东西枯涸了，有些东西更清冽了。

听雨，不必非上普陀，自家檐下，也是好景致；登山，不必划定山头，无名土坡，也自在爽快。

景不必杂，人也不需多。

交浅不言深，不拒千里之外，不挤一步之间。看景说景，有事言事，人生后半，清冽社交，脚步欢快。

# 十五说灯

□何汉杰

老话说“三十儿的火十五的灯”，旧年除夕已过，目下新年十五的灯正盛。为什么十五被称为灯节，这是一个尚有争议的文化问题。

儒、释、道为中国文化的三条主脉，从三家观念、习俗出发各有说法。《太平御览》引述《史记·乐书》说“汉家祀太一，以昏时祠到明”，注文说“今人正月望日夜游观灯，是其遗事”，将灯节上溯至汉代的祭祀太一之礼。这是偏儒家的说法。《岁时广记》引述吕原明《岁时杂记》说“道家以正月十五日为上元”，道教以三元配三官，上元天官正月十五日生。因此，正月十五为天官赐福之辰，要燃灯。这是偏道教的说法。《大宋僧史略》引述《高僧传》说“一二月三十日号大神变月，即此土正月十五日”，为纪念佛祖神变，此日需举行燃灯法会，汉明帝礼佛，令正月十五佛祖神变之日燃灯，并亲到寺院张灯，自此十五燃灯便流传开来。节日的确立，习俗的养成，与先民的生活密切相关，又在文化的熏习中演变，今天我们已经难以辨明哪种说法更为可靠，但比较明确的是在唐以前十五张灯岁不常设，而到了唐朝“前后各一日以看灯”的习俗蔚然大盛，正月十五已为官方节日。

张灯持续的时间代有不同，有三夜、四夜、五夜以至十夜者。既为节日，又张灯日久，要看灯火，就有灯假，《两京新记》载“正月十五日夜，敕金吾弛禁”，《春明退朝录》也说“太宗时，三元不禁夜”，这便是灯假的雏形。到明代，陆启浤的《北京岁华记》里明确记载说“官里放灯假五日，夜饮不禁。”至清代，潘荣陛所编《帝京岁时纪胜》说“十四至十六日，朝服三天，庆贺上元佳节。”

历代文献记载中，元宵节的欢乐总伴随着歌舞、美食，但主角永远是灯。其中最可观者自然是皇家灯火。《岁时广记》引《朝野佥载》说“唐睿宗先天二年正月十五十六夜，于京安福门外作灯轮，高二十丈，衣以锦绮，饰以金银，燃五万盏灯，竖之如花树”，灯轮之高大华美可见盛唐气象。《武林旧事》中还记载说“禁中尝令作琉璃灯山，其高五丈，人物皆用机关活动，结大彩楼贮之。又于殿堂梁栋窗户间为涌壁，作诸色故事，龙凤噀水，蜿蜒如生，遂为诸灯之冠。前后设玉栅帘，宝光花影，不可正视。”其盛况较唐时灯轮更为华丽多彩。到明清时候，灯市发达，市民生活极为丰富，文人则多将眼光投诸市井，多记民间之散灯。

繁华的灯轮、灯山，各家的散灯共同构成一幅幅宏伟的灯火盛景。如果我们游走其间，细细看去，一盏盏灯则有着各自不同的韵味。

这其中最华美的要数九华灯。杜甫《寄刘峡州伯华使君四十韵》中亦有“雕章五色笔，紫殿九华灯”的诗句。九华灯以“照见百里”之光而著称，名曰“九华”，可见其美。《水浒传》中，梁山好汉捉了莱州解灯上东京去的一行人，他们所送的便是九华灯，“东京着落本州岛，要灯三架，今年又添两架，乃是玉棚玲珑九华灯。”“那做灯匠人将那玉棚灯挂起，搭上四边结带，上下通计九九八十一盏，从忠义堂上挂起，直垂到地。”从这里大概可见九华灯的面貌：四边结带，堂屋般高，八十一盏灯。但其所记与“照见百里”之灯还是相差不少，《水浒传》为小说，所记不可全信，当然“照见百里”也是夸张之说。但不管怎样，九华灯的神采由此可以想见。

那些年那些事儿

# 家乡的年味

□黄开林

家乡岚皋县，地处陕南，过年风俗多姿多彩，美食更是五花八门。时令一进入腊月，年味儿就像刚沏出的一壶热茶，眼看着越来越浓酽。熏腊肉，挂粉条，舂糯米粉，做豆瓣酱、米酒、霉豆腐……把早已准备好的鸡肉、鸡爪、牛肉、豆腐干、魔芋豆腐，一股脑儿卤一大锅，吃时用刀一切，盘子里摆出各色花样，蘸上醋辣子汤，就是几道下酒的凉菜。整洁的院落、刚贴的春联、等待燃放的鞭炮，年的喜庆就更加入味。

包谷花糖是一道特色小吃。腊八节过后不久，奶奶在箢篼上装些浸泡过的麦粒，里面丢几颗包谷籽，十天左右，嫩绿的小苗就长了出来，这就是麦芽。我的任务就是上山砍柴，从早到晚，搬回来的柴像一座小山。奶奶说明天可以熬糖了。

煮熟两大锅红薯，捣碎兑水，用筲箕过滤，满到连锅盖都盖不上才作罢。加上磨碎的麦芽，开始慢慢熬煮。锅开后改用文火。到了半夜，我眼睛困得睁不开，奶奶笑着说：“早上就有糖锅巴吃！”锅巴就够好吃了，还有糖，更是诱人。早上，熬好的糖早已躺在炒熟的包谷面里，奶奶揪一坨塞进我嘴里，不能张大口，牙黏着的，甜而不腻，筋道绵软，满口生津。

奶奶把灶眼里的柴火灰铲出来，筛在铁锅里，下面大火烧，包谷籽倒进灰中快速翻动，不久就“噼噼啪啪”一阵炸响，灶前灶后到处飞。我们最喜欢这种场面，追前跑后捡起来朝嘴里丢，牙不必用劲，品尝的就是那股清香之气。等糖加热到一定温度，奶奶就把簸干净的包谷花倒入，搅拌均匀后，趁热团成拳头大的疙瘩，动作总要快，冷了捏不拢。捏好的疙瘩呈板栗色，泛着耀眼的光泽，置于瓮里，盖子封实，以防受潮，正月里来了客人，拿出来双手奉上，就是敬意。

我家的年夜饭不算很丰盛，但也是满桌子满碗，特别是父亲那碗霉豆腐蒸腊肉，一块块板栗色肉皮朝上，格外诱人。肉是刚煮的，肥瘦相间，抓在手里可以当砧板肉吃，摆放在碗底，上面倒上红艳艳的霉豆腐，出锅时翻过来倒进瓷盘，热气腾腾。夹一块，抹一些在柴火做出的锅巴上，金黄油亮，脆香无比，吃了还想吃，嘴里“咔咔”有声，就是放不下。此外，属于年夜饭里“蒸碗子”系列的，还有粉蒸肉、藕夹肉、糟肉、条子、肘子，象征来年生活、事业蒸蒸日上。娘在世时，霉豆腐做得很地道，味道正，除了传统工艺，还离不开草鞋垭的水，草鞋垭山上的柴，草鞋垭土地里长出来的黄豆。

听说滔河镇一位朋友的母亲霉豆腐做得好，我慕名专门去拜访过一次。灶屋的土灶分外显眼，三口锅一溜排开，揭开里边最大的一口锅，满眼都是豆腐块。主人在篾簸里铺撒一层辣椒面，端起锅里的篾篮朝下一扣，腐乳结成一盘。先放盐，再放大蒜、花椒、当归、姜末、橘皮丁等。最后淋点白酒，多撒些辣椒面后盖严实，两天后翻动，一块块地分开装坛密封。朋友的母亲说，做啥事都急不得，霉豆腐最少要放上一年半载，新的做好才吃陈的，陈压新，新压陈，一茬接一茬，这才气味足，才出味，才味长。

人的味觉是有记忆的，在老家养成的口味，年岁增长也难以忘掉。这些年味的记忆与亲情、故园情相伴相随，无论走到哪里，都会成为乡愁，怎样也挥之不去。