

明代北京的元宵节这么过

正月十五闹元宵,既是春节的尾声,也是春节的高潮。吃元宵,看灯展,逛庙会,打开电视收看央视元宵晚会……然后大人上班,小孩开学,这就是咱们现代人过元宵节的常见方式。年年如此,未免俗套,我们不妨把时光的指针拨到几百年前,去明朝过一回元宵节,体验体验那些既古老又新奇的玩法



《元宵行乐图》(明 局部)

从“粉团”到“元宵” 元宵到了明朝才叫元宵

正月十五是元宵节,所以我们要吃元宵。不过大多数朋友未必知道,“元宵”作为食物名称,其实是到了明朝才出现的。

明末清初,江南秀才王誉昌撰写《崇祯宫词》,记载了崇祯皇帝吃元宵的趣事:一日,上谕买元宵,即粉团也。所司随进一碗,上问其价,曰:“一贯钱。”上笑曰:“朕在藩时,每以三十文买一碗,今算一贯耶?”乃谕准给一贯,所司凛凛终日。意思是:有一天,崇祯想吃元宵,也就是粉团,吩咐太监去买。太监买来以后,崇祯问道:“这碗元宵花了多少钱啊?”太监回道:“一贯钱。”崇祯笑道:“朕还没当皇帝的时候,三十文钱就能买一碗,现在你们竟敢按一贯钱报账吗?”市面上一碗元宵只卖30文,买元宵的太监却按1000文(一贯钱)报账,欺负崇祯不懂行情,想让皇帝当冤大头。崇祯也没深究,他知道太监报花账报惯了,只是随口点破,最后仍然给了1000文。太监吓得魂不附体,既不敢不接,又害怕接了钱被崇祯日后算账,战战兢兢地度过了一天。

这个故事隐含的信息是,元宵本来叫“粉团”,到了明朝末年,已经出现了“元宵”的叫法。

现在元宵有两种称呼,在北方叫“元宵”,在南方叫“汤圆”。而在古代,这种食物还有许多别名,例如“粉团”“沙团”“圆子”“浮圆子”。

南宋有一部食谱《吴氏中馈录》,其中一道美食叫做“沙团”:先把赤豆煮熟,掺上砂糖,捣成泥,捏成团儿,再用糯米粉裹住,在滚水锅里煮熟。从做法上可以看出,南宋的沙团就是现在的元宵,而且还是豆沙馅儿的元宵。

再往前追溯,北宋有一部风俗手册《岁时杂记》,该书第2卷描写元宵节的时令美食,主要包括“圆子”“豉汤”和“滴酥鲍螺”这三种。滴酥鲍螺是用奶油挤成的螺旋状小甜点,仿佛小号的冰激凌;豉汤是用豆豉、馓子和羊杂碎煮的汤;而圆子呢?该书写得非常清楚:“煮糯为丸,糖为臠,谓之圆子。”用糖做馅儿,裹上糯米粉,做成丸子。您瞧,这圆子不也是元宵吗?

管元宵叫圆子,明代小说《金瓶梅》里也有展

现。《金瓶梅》第七十九回,西门庆的大太太吴月娘和一帮闺蜜庆祝元宵节,看完戏,喝完酒,“坐了好一会,上罢元宵圆子,方才起身去了。”在这个章节里,元宵被称为“元宵圆子”。

近些年,好多学者和作家都认为,元宵的历史可以追溯到唐朝。因为唐人笔记《酉阳杂俎》中有“笼上牢丸”和“汤中牢丸”,据说这“牢丸”就是元宵。清代学者俞正夔言之凿凿地说:“牢丸之为物,必是汤团。”他的论断被现代学者沿用,大家真的将牢丸当成了元宵,真的以为元宵发源于唐朝。

其实俞正夔治学不精,读书不广。早在比唐朝更为久远的晋朝文献《饼赋》中,就出现过牢丸:“四时从用,无所不宜,其牢丸乎?”翻成大白话就是说,一年四季都能吃,怎么吃都合适,符合这一要求的食物难道不是牢丸吗?《饼赋》专门歌颂面食,在这篇文献中,牢丸与面条、面饼并列,都属于小麦做的面食。如果牢丸就是元宵,您听说过用小麦做的元宵吗?从字义上推断,“牢”应该是太牢或少牢,“丸”则是圆球状的食物。太牢和少牢指的是猪牛羊肉,所以牢丸应该用猪牛羊肉和小麦面做的肉丸子,并非元宵。

另外,晋朝人和唐朝人过元宵节,节令美食里并没有元宵。当时人们主要吃“膏粥”,什么是膏粥?就是用豆子、稻米和动物油煮的粥。这种粥要煮到很稠,碗里能插筷子,也能插上一根芝麻秆儿,芝麻秆儿上扎一个小人,用来祭神。

元宵节吃元宵是从什么时候才有的风俗呢?现有文献只能追溯到宋朝。在北宋风俗宝典《东京梦华录》和南宋风俗宝典《武林旧事》里,两宋都城人民过元宵节,都要吃圆子或沙团。如前所述,圆子和沙团就是元宵。宋朝以前吃不吃元宵?也许吃,但现有文献不见记载。

所以我们只能给出这样的总结:元宵节吃元宵的风俗可能形成于宋朝,而元宵作为食物名称,则应该在明朝后期才出现。

蒸沙团 咸汤团 原来元宵还能这样吃

明朝有一部食谱叫做《饮馔服食笺》,该书又将元宵称为“沙团”和“汤团”,并给出两种做法。

第一种做法是蒸沙团:“砂糖入赤豆或绿豆,煮成一团,外以生糯米粉裹作大团,蒸之。”用砂糖、赤豆、绿豆加工成豆沙馅儿,再用糯米粉裹成大圆球,煮熟来吃。这种做法在今天的豫北还能见到,叫做“蒸元宵”。第二种做法是“咸汤团”:“胡桃、茴香、芝麻研碎,以鸡臠调和作丸,裹以糯粉,滚汤内煮。”把核桃、茴香和芝麻捣成粉末,加鸡汤调味儿,用糯米粉裹成团,滚水煮熟。这样做出来的元宵,味道肯定是咸的,相当于肉元宵。

现代北方人做元宵往往缺乏创意。比如说北京人,元宵节只吃两种元宵,两种元宵都是甜的。

老北京人常吃的元宵,是最传统的北方做法:将芝麻枣泥或者豆沙切成四方块儿,放在铺满江米粉的簸箕或者箩筐里,摇啊摇,摇啊摇,边摇边浸水,块状的馅子沾上江米粉的外衣,慢慢地由方而圆。这种元宵好吃,但像当红明星突然过气一样,容易“掉粉”,煮的时候汤会变浑,越煮就越浑。

还有一种元宵比较现代化,那就是汤圆。汤圆跟传统元宵的做法大不一样,是包出来的。包汤圆就像包饺子,将馅儿打好,冻一冻,擀到糯米皮儿里,一裹,再一搓,怕粘的话再滚一层糯米粉。

南方人包汤圆,皮儿都是糯米皮,馅儿却多种多样,有甜有咸。甜汤圆裹豆沙馅、枣泥馅、黑芝麻馅、玫瑰馅、各种果馅……咸汤圆裹的是鸡油

馅、猪油馅、鸡肉馅、猪肉馅、鸭肉馅、蟹粉馅、火腿馅、鱼蛋馅、荠菜馅……

今天,您如果在街头随便问一个北京人爱不爱吃咸汤圆,他十有八九会瞪大双眼,以为您跟他开玩笑。其实不仅是北京人,在大多数北方人心中,元宵就该是甜的,粽子也必须是甜的。什么是元宵?除了豆沙枣泥黑芝麻,都不叫元宵。什么叫粽子?除了江米小枣,都不叫粽子。

如果说这就是坚守传统,那肯定坚守错了——几百年前的明朝食谱里都有了咸元宵,这个传统难道不比我们心目中的传统要悠久得多吗?

一放假就是二十天 明成祖开创元宵长假

吃过了不同风味的元宵,再聊聊元宵假期。

对许多成年人来讲,元宵节其实没假期——除夕放假,初七上班,正月十五如果碰巧逢周末,还能带孩子看看灯展,如果不逢周末,就得继续上班。有的单位也许会在正月十五放假,但只放一天,放了等于没放。

小朋友还好一些,每年元宵节通常都是被包括在寒假当中的,元宵节过不完,寒假就不算结束。元宵节一过完就快开学了。想到元宵节等于开学的号角,小朋友恐怕会闷闷不乐吧?

对比起来,明朝北京的小朋友一定不会觉得元宵苦,因为明朝有专门的元宵假期,并且是很长很长的元宵假期。

明朝开国皇帝朱元璋最初定都在南京。连年战火,江南凋敝,朱元璋想让南京重新繁华起来。所以在天下平定以后,他把各地富商迁到南京,让他们每年元宵节出钱搞灯展。朱元璋还给文武百官十天假期:正月初八开始放假,正月十八才恢复公务。老百姓也能自由进出南京城,宵禁制度暂停,夜里城门也不关闭,自由看灯、玩耍和购物。

朱元璋的儿子朱棣篡权夺位,将首都迁到北京。当时的北京要荒凉得多,朱棣为了粉饰太平,也赐给天下臣民很长的元宵假期。《明成祖实录》第八十七卷载有朱棣的一道圣旨:“自正月十一日为始,赐元宵节假十日,百官朝参不奏事,有急务则具本封进处分。听军民张灯饮酒为乐,五城兵马驰夜禁,著为令。”每年正月十一开始放元宵假,连放十天。百官上朝,只请安,不奏事,如有军国重事,写成奏章送到内廷即可。老百姓尽情张灯饮酒,五城兵马司不许拦阻夜间进出城池的群众。

朱棣的孙子明宣宗朱瞻基,竟然给元宵假期再次加码。《万历野获编补遗》记载,明宣宗“特赐文武节假二十日”,并在正月十五晚上召集群臣“悉赴御苑观灯”。给文武百官放了二十天假,元宵节当晚请大臣们一起到御花园看灯展。

在中国历史上,明朝是元宵假期最长的王朝。唐朝元宵假期不固定,或三天或五天或缩短到一天,安史之乱时干脆取消。宋朝元宵节最初是三天假:正月十四、正月十五、正月十六;宋太宗收复吴越以后,假期延长到五天,从正月十四到正月十八;南宋前期,宋金议和,宋高宗又把假期缩短到三天;南宋中叶,政局安定,从临安城开始,江南各府的元宵假期恢复到五天。元朝元宵节假最长也是五天;清朝皇帝以勤政自居,元宵节最多给百官三天假,只有极个别年份会开恩赐予五天假期。所以,除了明朝,历朝历代的皇帝都没有长达十天甚至二十天的元宵长假。

但是皇帝赐给的节假日,主要针对官员和官学里的学生,并不是全民都能享用的。

文图来源:北京青年报