

“闹”元宵 各地风味饮食大PK

正月十五闹元宵。元宵节,又称为小正月、元夕或灯节,是春节之后的第一个重要节日。其中吃元宵、赏花灯、舞龙、舞狮子等是元宵节几项重要民间习俗。元宵节元宵佳节除了观灯游艺之外,各种风味食俗也令人十分神往。



油锤

元宵节的食品出现于唐宋时的油锤。“上元节食焦锤最盛且久。”据宋代的《太平广记》记载:油热后从银盒中取出锤子馅。用物在和好的软面中团之。将团得锤子放到锅中煮熟。用银箸捞出,放到新打的井水中浸透。再将油锤子投入油锅中,炸三五沸取出。吃起来“其味脆美,不可言状”。原来唐宋时的油锤就是后世所言的炸元宵。油锤经过一千多年的发展,其制法与品种已颇具地方特色,仅广东一省,便有番禺的“通心煎堆”、东莞的“碌堆”、九江的“煎堆”等等,真可谓唐宋食风今犹在。

元宵

元宵又名汤圆、说团、圆子等。元宵节吃元宵,是全国各地的共同习俗。吃元宵象征家庭像月圆一样团圆,寄托了人们对未来生活的美好愿望。开始元宵称为“汤圆”,因它飘在碗里,像是一轮明月挂在天际。天上月圆,碗里汤圆,家人团圆,正如台湾民歌《卖汤圆》中唱的:“一碗汤圆满又满,吃了汤圆好团圆。”以象征团圆吉利之意。因汤圆最初只专在元宵节上市供应,久而久之,便直接呼它为元宵了。

面灯

面灯也叫油面盏,是用面粉做的灯盏,多流行于北方地区。面灯的形式多种多样,有的做灯盏十二斗(闰年十三只),盏内放食油点燃,或将面灯放锅中蒸,视灯盏灭后盏内余油的多寡或蒸熟后盏中留水的多少以下来年十二个月份的水、旱情况,这在科学不发达的年代,其做法是可以理解的。如清乾隆年间陕西《渭南志》载:“正月十五,以荞麦面蒸盏燃灯,按十二月,以卜雨降。”表达了人们祈求风调雨顺的愿望。面灯在正月十六落灯之日煮或蒸而食之。清咸丰年间,山西《澄城县志》载:“正月十五日蒸荞麦面为灯盏,注油燃灯,次早食之。”目前农村仍有此俗。

面条

面条为元宵灯节落灯这天晚餐的食品。古有“上灯元宵,落灯面,吃了以后望明年”民谚。这一食俗多流行于长江以北地区。《仪徽岁时记》载:“(正月)十八落灯,人家啖面,俗谓‘上灯圆子落灯面’,各家自为宴志庆。”落灯时吃面条寓意喜庆绵绵不断之意。

粘糕

粘糕又名年糕。元宵节除元宵、面条外,还有吃粘糕的。唐代名医孙思邈的《备急千金要方·食治》载:“自梁米,味甘、微寒、无毒、除热、益气。”唐代之后,元代也有元宵节食糕的记载。

糟羹

浙江台州一带每年正月十四看过花灯之后食糟羹,用肉丝、冬笋丝、香菇、木耳、鲜蜻、豆干、油泡、川豆板、菠菜等炒熟,再加入少许来米粉,煮成带咸味的糊状食品。正月十五喝的糟羹为甜的,用番薯粉或藕粉配上莲子、甜枣、桂圆等做成。

时汤

湖南省常德上元各家以椒为汤,加入韭菜做果诸物款待客人,称为“时汤”。新田县游完龙灯后,将龙灯付之一炬,称为“送灾”。(据新华网)

各地知名的风味汤圆

成都赖汤圆

20世纪初简阳人赖源鑫到成都挑担卖汤圆,因其汤圆质好、味美,人们称做“赖汤圆”。该汤圆选用上等的糯米粉加水揉匀,包上用芝麻、白糖、化猪油配制的馅心。该汤圆的特点是香甜滑润,肥而不腻,糯而不粘。

四川心肺汤圆

四川彭水县的风味小吃,以糯米粉制皮,将豆腐干、冬菜切碎,用猪油炒后制馅,煮熟配上卤煮的猪心、猪肺及多种调味料而成。食用时,再调以葱花、蒜末、花椒粉、辣椒等,鲜香可口。

长沙姐妹汤圆

长沙一家餐馆的著名风味小吃,已有60多年历史,由于早年经营这款食品的是姜氏二姐妹,故此得名。其制法是以糯米、大米磨浆,取粉制皮,用枣泥、白糖、桂花做馅。其色泽雪白、晶莹光亮、小巧玲珑、香甜味美。

上海擂沙汤圆

上海著名小吃,已有70多年历史。以大红袍赤豆煮熟磨细,将带馅汤圆煮熟,外滚豆沙而成,其特点是形美色艳,豆香宜人。

宁波猪油汤圆

以精白水磨糯米粉为皮,用猪油、白糖、黑芝麻粉为馅,汤圆皮薄而滑,白如羊脂,油光发亮。

苏州五色汤圆

位于苏州吴门米粉店,以糯、粳米粉镶配,包以由鲜肉、玫瑰猪油、豆沙、芝麻、桂花猪油等5种配制的馅心。该汤圆甜咸皆备,为脍炙人口的江南风味。

山东芝麻枣泥汤圆

先将大红枣煮熟去核擦泥,猪板油去膜用刀拍碎,两者加白细砂糖搓成馅心,和水磨糯米粉做成小汤圆,芝麻炒熟和白细砂糖研成细末成炒面,将煮熟的小汤圆在炒面中滚一圈即可,吃时油润绵软。

广东四式汤圆

先将绿豆、红豆、糖冬瓜、芋头分别煮或蒸熟,去皮,分别加入白糖、芝麻、熟猪油等调味品制成4种甜馅料,



将汤圆皮分别包入4种不同的馅心,做上记号。将4种汤圆放入加糖的水中煮熟。每碗装不同馅料的汤圆各一个。特点是软滑细腻,4种味道各异。

南京雨花石汤圆

“雨花石汤圆”是一款创新的潮州小食,它的构思十分奇特,在汤圆的糯米皮中加入可可粉,使包起来的汤圆呈现条理清晰的雨花石石纹,在制法上又继承“鸭母捻”的特点,采用四种汤圆馅,不同馅在汤圆上均做有记号。品尝做成雨花石形状的潮州汤圆,让人有一种回归自然,领略石文化和食文化最高境界的感觉,堪称汤圆中的精品。

贵州兴义鸡肉汤圆

鸡肉汤圆在习惯了甜汤圆的人眼里,鸡肉汤圆是有些稀奇的。兴义的鸡肉汤圆以鸡肉为馅儿,内灌鸡汤,并附上花生酱。异常鲜美,别具特色!

海南鸡屎藤汤圆

鸡屎藤为叶类蔓薯植物,生长在热带潮湿的灌木丛之下,能够入药,具有清热、消炎、解毒、润肺醒脑的功效,民间叫土参。这种植物又能制作风味美食。鸡屎藤汤圆是三亚地区富有特色的风味小吃。

首先把鸡屎藤蔓、叶切成碎条,接着随着浸软的糯米一起碾(或春)成粉末;然后拌上适量的水掐成大小直径为1厘米的汤圆;最后放入滚烫的水中煮,待汤圆熟了,才放入适量的砂糖,美味可口的鸡屎藤汤圆就做好了。

港式够姜汤圆

“够姜汤圆”的名号蒙倒不少人。它的糖水以姜汁熬制,清淡透彻,但鲜辣的姜味似乎嵌到了薄皮的汤圆里,而一咬开,内馅里自磨的芝麻蓉便肆意流出。

此外,北京的奶油元宵、天津的蜜馅元宵、上海的酒酿汤圆和乔家栅鲜汤圆、重庆的山城小汤圆、泉州的八味汤圆、广西的龙眼汤圆、安庆的丰安港汤圆、台湾的菜肉汤圆等,也都是驰名南北的风味汤圆。(据新华网)

