

正月十六『牲畜节』



在北方民间，正月十六是一个乡民们极为看重的日子，民间视其为牛马驴骡四大力畜的“牲畜节”。这种由来已久的习俗认为，牲口们也有自己的“节日”，所以凡有牲口的农家，这一天要禁止役使牲畜。有的地方广泛流传着“正月十六，骡马歇日”“干一月，干一年，正月十六不下田”“打一千，骂一万，正月十六吃顿饭”的乡谚。也就是说，正月十六是约定俗成的“牲口休息日”，家不分贫富，人不分长幼，无一例外都要让出力流汗、劳累了一年的牲口们停犁住耙、搁车封磨，喘口气消停一天。主人呢，这一天也要停下手中所有的活计，亲手为这些亲密伙伴们包一顿豆腐馅饺子吃，并让其饮上几瓢稠糊糊、热腾腾的饺子汤，以此犒劳它们平日里流汗出力的劳碌之苦，让其尽情享受和人类同等的待遇。即便是出门在外拉车运货的牲口，这一天也要在途中驻足歇息，吃好喝足，纵然有火烧眉毛的急活儿也必须等到第二天再启程赶路。正月十六，一个看似寻常的日子，却蕴含着古老悠久的民俗文化，见证着农耕时代，人类对牛马驴骡的敬畏感恩之心和关爱怜惜之情。

牛是家畜的重要成员，也是人类最早驯化的动物之一。牛不仅在人类的畜牧农耕中占有重要的地位，还渗透到民间的文化事象中，是神秘力量的化身和财富、权力的象征。有的地方正月十六还有敬牛王爷的习俗。这一天牛把式们要在自家的牛槽上贴上牛王爷的牌位，并上香祷告一番，希望牛王爷把自己平时打骂牲口的罪过给赎了。这一天再忙，所有的牛马驴骡等大牲口也不能下地干

活，更忌讳把牲口借给外人使用。其实，从另一个侧面也预示着歇了这一天之后，就要开始春耕夏耘的忙碌劳苦了。

过去，在乡村，牛王庙、马王庙等庙宇随处可见，但唯独没有见过驴王爷或者骡王爷的庙宇踪影。同样是四大力畜，待遇却是天壤之别。毕竟，在农人们的心目中，驴不算是大牲口，骡子不是正经东西，所以就没有创造驴王爷或者骡王爷之类的神灵来管护它们。有一句乡谚便说明了这个问题，“马王爷，三只眼，驴和骡子他不管。”每逢过年，特别是到了正月十六这天，牛王庙、马王庙的香火格外旺盛，络绎不绝的农人带着香表鞭炮、刀头、蒸馍等祭品，磕头祷告，鞠躬作揖，期望这些掌管牲口的神灵保佑自家的牲口膘肥体壮、四季平安。牛王爷，据说是孔子的弟子冉伯牛，专门掌管牛瘟；还有一种说法是《西游记》中的牛魔王便是牛王爷。《列异传》中说，秦文公伐一千年老树，树化为青牛入水，于是秦文公在水旁建一祠堂，据说这是牛王庙之始。苏东坡曾有“咏黄牛庙”诗，“江边石壁高无路，上有黄牛不服箱。庙前行客拜且舞，击鼓吹箫屠白羊。山下耕牛苦碓确，两角磨崖四蹄湿。青刍半束长苦饥，仰看黄牛安可及。”可见最晚在宋代，民间已经有人祭奉牛王爷了。马王爷的全名叫“水草马明王”，也有人称“灵官马元帅”，是汉族民间信奉的道教神仙之一，在北方“五圣庙”中，马王爷被尊为五神之首，据说长有三只眼，又称“三眼灵光”“三眼灵曜”。

（据《西安晚报》）

闲话“汤圆”

汤圆，也被称作“汤团”，由于煮熟后会浮起，亦被古人称作“浮圆子”。吃汤圆的习俗古已有之，光是传说便有不少，以至于明末文学家张岱在《夜航船》中写道：“周公作汤团”，将汤圆的发明归功到了距今近三千年的周公身上。

不过，先秦时期却有与汤圆相似的食物，屈原在《楚辞》中便提到过“蜜饵”，这是一种用糯米粉裹以蜂蜜制成的糕点，但蜜饵作为流行于楚地的一种小吃，却并非元宵节的专属。

南北朝时的著名学者宗懔曾写过一本《荆楚岁时记》，这本书记录了古代楚地的岁时节令风物故事等，其中就有“正月十五做豆糜加油膏”的记载，可以看出，当时部分地区已形成了在元宵节吃特定美食的风俗，但加入油膏的豆粥与后世的汤圆似乎差得有点儿远。

唐代时，元宵节有吃“面茧”的习俗，这是一种有馅的馒头。此外，唐人段成式在笔记小说《酉阳杂俎》中还提到过一种名为“牢丸”的小吃，有看法认为这也是一种有馅的甜食，与后世的汤圆有几分相似。

如今公认的汤圆前身出现在宋代。宋代有一种叫作“元（圆）子”的小吃，《东京梦华录》等宋代笔记体散记文中都记载过这种小吃。不过，宋代的饮食文化十分发达，“圆子”种类繁多，比如山药圆子、珍珠圆子、澄沙圆子、金桔水团等。

在宋代的圆子当中，用黑芝麻、猪油、白糖作馅，以糯米粉搓成圆形的“乳糖圆子”与如今的汤圆最为相似。圆子在宋代非常流行，更为重要的是，这众多的“圆子”已是宋人在元宵佳节里不能不吃的美食了。宋代诗人周必大专门写过《元宵煮浮圆子》诗，这也是迄今发现的最早描述水煮汤圆的诗歌。南宋诗人姜夔在《元宵争看采莲船》中也有“风雨夜深人散尽，孤灯犹唤卖汤元”的诗句。

汤圆好不好吃，宋代文学家们给我们提供了答案。南宋女词人朱淑真便写过一首《圆子》诗，里头提到：“轻圆绝胜鸡头肉，滑腻偏宜蟹眼汤。”比之大鱼大肉，清甜软糯的圆子显然更能够征服人们的味蕾。

与如今北方“滚”元宵、南方“包”汤圆的类型分明不同，在古代，汤圆与元宵似乎更像同类食品。明末吕毖在《明宫史》中记载了元宵的一种做法：“其制法用糯米、细面，内用核桃仁、白糖为果馅，洒水滚成如核桃大”，后面还写道“即江南所称汤圆者”，吕毖认为元宵就是汤圆。

无独有偶，清代袁枚在《随园食单》中记载过一种萝卜汤圆，其萝卜馅做好后：“放粉团中作馅，再用麻油灼之。汤滚亦可。”这说明当时的汤圆可油炸亦可水煮。在清代，汤圆还是元宵佳节时的宫廷美食，例如，乾隆皇帝也写过一首《元宵煮浮圆子》，里头便提到了“清风同说饼，嘉夜煮浮圆”。可见，无论油炸还是水煮，元宵节吃汤圆的习俗在明清时期已经定型了。

（据《北京青年报》）