

元宵节的古典爱情

□ 梁永刚

在古代，最盼望元宵节到来的当属那些尚在闺中的年轻女子们。毕竟，在那个封建的传统社会里，受各种礼数的桎梏，不管是大家闺秀还是小家碧玉，只要是待字闺中的女子都不允许出外自由活动，都要严格遵循“大门不出、二门不迈”“三步不出闺门”的规矩。本来古代的男婚女嫁就信奉“父母之命、媒妁之言”，加之父母双亲对“养在深闺人未识”的女子又严加看管，如此一来，那些情窦初开的女子要想冲破世俗的藩篱，进行一场自由恋爱，选择如意郎君，那无疑是一件难于上青天的事情。

不过，那时候的未婚青年男女也有见面的机会，但屈指可数，比如一年一度的正月十五元宵节就是一个浪漫的节日，深居闺中的年轻女子可以结伴出门逛庙会、赏花灯、看焰火。元宵灯会在封建的传统社会中，给未婚男女相识提供了一个机会，传统社会的年轻女孩不允许出外自由活动，但是过节却可以结伴出来游玩，元宵节赏花灯正好是一

个交友的机会，未婚男女借着赏花灯也顺便可以为自己物色对象，同时也是男女青年与情人相会的时机。对于这么一次未婚男女相识和约会交往的绝佳难得机会，他们是分外珍惜的，也是不能错过的，徜徉在热闹的街市，他们无心浏览一街两巷的美景，或者是在车水马龙的人群中寻找着自己的“另一半”，或者是渴望着能与擦肩而过的有缘人一见钟情。当然，有一些年轻男女可能会黯然神伤，失望而归，只好把美好的憧憬和希望留到明年了；有一些年轻男女却很幸运，借着元宵节这个大好机缘演绎出动人的爱情故事，使得原本热闹的元宵节平添了无限温柔妩媚的色彩。明朝文人阮大铖写的《春灯谜》，就描写了韦节度之女影娘与美少年宇文彦在灯会上一见钟情、继而定情。历史上关于“破镜重圆”这一成语的由来，也是一个与元宵节有关的凄婉爱情绝唱。

我们不难想象，在那个没有网络、没有手机、没有微博和微信，连女孩子逛一次街

都需要呆在绣楼里漫长等待的古代，元宵节作为正月里的爱情季节，实际上承载了“传情达意”的任务，类似于现在的万人相亲大会。这一天，对未婚的女孩子来说是何等的诱惑啊，简直就是心驰神往。在这有限的时间内，红男绿女们都会睁大眼睛去寻找属于自己的缘分，可如果这一天错过了，仍没有寻找到意中人的话，那么这一年都不会再有这么好的机会了。

徜徉在唐诗宋词意境中，我们会发现不少诗词都与元宵节的古典爱情有关。那首经典的《生查子·元夕》更是成为千古传唱，词中细腻委婉而动人心魄地写道：“去年元夜时，花市灯如昼。月上柳梢头，人约黄昏后。今年元夜时，月与灯依旧。不见去年人，泪湿春衫袖。”失意女子的落寞与伤感在字里行间淋漓尽致地洋溢，让人惋惜和慨叹的同时，也让我们记住了发生在千年前那个元宵节里的一段凄美爱情，至今依然能够打动我们的心弦。当然，关于这首词的作

者究竟是欧阳修还是朱淑真，学术界的专家们争论不休，没有定论。我不管别人如何考证此词的作者应是欧阳修，但内心里仍固执地觉得这样的词句这样的情感，只能属于南宋那个才情不让李清照的才女朱淑真。人多评说她的诗词幽怨，流于感伤，从《断肠集》这三个字就可窥见一斑。宋代大词人辛弃疾在《青玉案·元夕》一词中“众里寻他千百度，蓦然回首，那人却在，灯火阑珊处”的生动描述，更是创设了元宵节一对有情人相会时那种妙不可言的情境。试想一下，一个痴情的人万般寻找却始终不见对方的熟悉身影，在即将万念俱灰之际，偶然的一次回头，却意外地发现寻找之人正在灯火阑珊处，顿时，怦然心动的感觉和相视一笑的甜蜜充盈心间，苦苦寻觅的身心疲惫早已跑得无影无踪了。

对于中国的“情人节”，目前大致有两种说法：一个是元宵节（正月十五）；另一个是七夕节（本称乞巧节，七月初七）。正

月十五元宵节，被称作中国的“情人节”，此称谓非常贴切，也很传神，古来已久。元宵节，是古代妇女最感兴趣的节日。七夕更倾向于是一个女子过的节日，其内涵不但包括乞情，更包括乞巧、乞福。因此不能单纯地因为是牛郎织女相会就把七夕附会成“情人节”，严格意义来说，元宵节的“情人节”功能胜于七夕节。

相比于西方的情人节，其实我更喜欢元宵节的诗情画意和浪漫情怀。年复一年，周而复始，又一个元宵佳节，又一个灯火阑珊，又一个烟花绚丽，其实，我怀念元宵节的灯、元宵节的火、元宵节那些观灯的人，以及那段尘封在历史深处的古典爱情，他们在平平仄仄的诗词里演绎着一个个动人缠绵的爱情故事，令人唏嘘不已，倍感情意浓浓。

（作者为科普专栏作者，现供职于河南省平顶山市人大常委会）

过年话“油水”

□ 单守庆



刚刚过去的农历鼠年，大年三十上午，因为疫情没有回老家我，悠闲地坐在小区入口花池的台阶上准备年货——剥花生。我这“一景”，居然成了身旁最多时聚来5位老年人聊天的话题：由花生到花生碎、花生面、花生油，再到今非昔比的平常日子和年节里的油水。因为他们不熟悉，我只当“听众”，倾听着，思考着，渐渐形成了《过年话油水》的腹稿……

人来人往的小区入口处，临时凑起来的这个“聊天群”，人人手里都提着以吃喝为主的年货。他们当中，看上去比我年龄大一点的一位老大哥和一位老大姐，有如下对话。

老大哥：“一大堆花生也剥不出一小碗花生豆，这花生豆金贵呀，经济困难时期的花生豆更是金贵的不得了啊。难怪当过文化部部长的大作家王蒙很感慨地说过，‘年青的时候牙很多，但没有花生豆，老了时候花生豆很多，可是没有牙

了。’王蒙87岁了，仍在潜心文学创作。他和青年作家‘议和’时，曾借花生豆说事：让他们体谅这些老年人，把花生豆煮烂些一起吃。现在，花生产量多了、品种多了、吃法也多了：有用做馅料或洒在汤粉上的花生碎；还有面条煮开后加入花生面同煮的花生面面条；家家都有用于煎炒烹炸的花生油。”

老大姐：“谁说不是呢？老年人变着法的吃花生，是个不错的选择。花生营养价值高，还有抗衰老的功效。现在日子好过了，不缺油水了，还能变着法的吃各种油。你看我用手机拍的这些图片，有烹调油、调味油，还有可烹调调味的油，带回去，让家里人挑选：山东的鲁花花生油、海南的山柚油、四川的藤椒油、吉林的核桃油、甘肃的亚麻油、萝卜籽油、文冠果油……”

听到这么多各具特色的食用油，我不禁想到“油多不坏菜”那句老话。过去经济困难时期，物资匮乏，食用油凭票供应。那时所说的“油多”，在很大程度上反映了菜肴里的“油少”。人们希望多吃到一些油水，防止营养不良。如今“有油水”已经不是富裕生活的主要标志。恰恰相反，如何解决因享受生活而带来的一些健康问题，已成为人们关注的重点。“油



多也坏菜”，而且“油多坏身体”“少吃油，吃好油”的消费观念，更为当今的人们所崇尚。

我接着倾听，老人们说“油水越来越多”，越聊越有的聊。当聊到科学消费食用油时，有点像“七嘴八舌”“抢话筒”了。有的说：“菜肴放多了油，在原料上形成一层厚厚的油膜，其他调味料难以进入原料内部，就影响菜肴的滋味了，油太多的菜反而不好吃。”有的正说着“油多的菜看上去油乎乎，吃起来油腻腻，吃了

山西人为什么爱吃醋

□ 吴媛媛 程景民

说到山西，你最先想到的是什么？我猜除了煤，就是醋了。不夸张的说，这两样东西称得上是山西的两个代名词，今天我们就来说说山西的醋。

山西人到底有多爱吃醋？山西的醋是全国出名的，中国四大名醋，山西醋有一席之地，而山西人爱吃醋也是名扬国内。据相关统计，山西平均每人每年吃15斤~20斤醋，是其他地方的好几倍。山西人吃醋，是从小就养成的习惯，饭前来一口开胃，吃饭来一口调味，饭后来一口解腻助消化。

汪曾祺在散文《五味》中描绘道：“山西人真能吃醋！几个山西人在北京下饭馆，坐定之后，还没有点菜，先把醋瓶子拿过来，每人喝了三调羹醋。邻座的客人直瞪眼。”1978年出版的《漫话山西醋》里

写道：从前的山西人都喝自己酿的醋。1936年出版的《中国实业志·山西省》就记载：山西但凡是小康之家，都会自己酿造醋。山西偏关县志也有类似的记载，新中国成立之前，山西中等以上的农户每年都会酿造一次米醋，以供全年食用。山西人爱喝10年陈酿、20年陈酿，像喝老酒一样，越陈越香。就像电视剧里面的寇老西儿，腰里别上一壶醋，没事整一口，爽！

山西人为什么这么爱吃醋呢？山西人爱吃醋，有地理环境、气候、饮食习惯等很多方面的原因。

从地理环境看，山西地处黄土高原，许多地方的地下水碱性特重，水质硬，甚至许多井都是苦水井，经过水质分析，苦水井大部分的水属碱性水，这种水破坏了人体液中电解质平衡，长期饮用这种水很

容易生结石，此时就要补入适当的酸以中和碱，正是山西这种独特的地势，造就了独特的山西人，无醋不欢、嗜醋如命。

从气候来说，山西东靠巍巍太行山脉，受太平洋季风影响很少，常年干旱少雨，气候比较干燥。这样的气候条件下，人容易没有食欲，而且还不能像南方潮湿的地方那样吃辣椒开胃，否则容易上火，醋倒是一个不错的选择。尤其是夏天天气炎热的时候，来口醋，马上就有了食欲。

从饮食习惯说，一个地区的饮食习惯很大程度上取决于当地的物产，毕竟靠山吃山，靠海吃海。前面说到，山西多山地、丘陵，干旱少雨，农作物以高粱、小米等耐旱的杂粮为主，盆地的平原地区产小麦，山西人研究出了种类多样的面食，由此养成爱吃面的习惯，面食有很多好

处，耐饿顶饱，但是不太好消化，而醋可以很好地解决消化的问题。

对山西人来说，吃醋已成为一种习惯，一种文化，一种情感寄托。出门在外的山西人，想家的时候来口老陈醋，可解思乡之情。这么好的山西醋，您不想尝尝吗？

（第一作者系山西医科大学社会医学与卫生事业管理专业硕士研究生；第二作者系中国食品科学技术学会理事、山西医科大学教授）



掬一捧春天在指尖

□ 童 云



不论是响应国家号召就地过年，还是就近到亲戚家过年的你，想必已经充分体会到了不同于以往的年味。据说，今年与往年相比，新增加了0.5亿人就地过年！牛年的春节假期还没有结束，人们就已经忙不迭地迎接春天的到来了。

即使是人在首都北京，但丝毫不会影响笔者看到、听到来自茶山的呼唤——茶树吐新芽了……头采春茶开始预订了……如果说人们都知道以“春江水暖鸭先知”这样的诗句来判断春天已至的依据，那么茶人的春天从茶树上率先冒出来的第一枚茶芽就开始了。

在古代，茶界是很讲究的。唐代诗人卢仝的诗句“闻道新年入山里，蛰虫惊动春风起。天子须尝阳羡茶，百草不敢先开花。仁风暗结珠琲琲，先春抽出黄金芽。”（《走笔谢孟谏议寄新茶》）说出了茶树在春天之前就抽出了金色的嫩蕊，同时也说明了头春茶的“珍”且“稀”——就连远在京城的天子也在翘首新茶入宫。

到了科学技术高度发展的今天，人们想喝到春茶已经是件容易的事情了。我们自豪地发现，中国茶叶仅有茶名的就有1100多种。除了众所周知的西湖龙井、江苏碧螺春、安徽毛峰、君山银针、信阳毛尖、六安瓜片、太平猴魁、都匀毛尖、大红袍、福建铁观音、福鼎白茶、普洱茶等历史名茶之外，越来越多的名茶扑面而来，送来了春天的气息——九曲红梅、水仙、白芽奇兰、白牡丹、舒城小兰花、珠兰花茶、月光白、冷山美人、东方美人……这些仅看到茶名就已让人觉得春风扑面的茶品，

绿茶的冲泡

以冲泡西湖龙井为例，简要介绍绿茶的冲泡方法。

郑重提醒：在冲泡前一定要闻香。轻嗅干茶香，于是西湖龙井特有的豆花香便会扑鼻而至。冲泡后入口可品茶香，然后还可以闻杯底香。

绿茶常用玻璃杯冲泡。取茶叶2~3克，待水温降至75~80℃时，开始冲泡。先加水少许，待茶叶浸润、吸收水分后再次冲入热水。冲泡过程中最吸引人的是观茶舞的过程。此时，只见茶叶在黄绿明亮的茶汤中上下悠然地浮动着。这里有个冲泡小窍门就是每一泡的茶汤不能喝尽，要留下1/4~1/3的茶汤，再继续冲泡第二、三泡，以便使接下来的每一泡口感仍犹如第一泡般的浓郁。当然，绿茶通常泡到三泡之后便寡淡无味了。

对于龙井茶，清代的许次纾曾有诗云：“龙井茶真者，甘香如兰，幽而不冽，啜之淡然，似乎无味。饮过之后，觉有一种太和之气，弥沦齿颊之间，此无味之味，乃至味也。”这成为人们公认的对龙井茶乃至对品茶人生感悟的最真切最动人的描写。

已经成为了人们品饮的对象。

更有迫不及待的爱茶人，已经开始冲泡起了会开花的美茶——工艺造型花茶，以满足自己手捧绽放鲜花的曼妙体验。截至目前，茶人已经开发出了600多种“会开花”的茶叶。资料显示，1986年，汪芳生先生创制了工艺造型花茶，名为黄山绿牡丹，这个由中国人创造出来的名茶，获得了“世界之最”的美名。

在一年“春有百花秋有月，夏有凉风冬有雪”的四季轮回中，我们掬一捧春天在指尖，听鸟语闻茶香……偷得半日浮闲，用无味之味，得人间至味。



重庆水煮鱼是这样火的

□ 王晓瞳 周文冲

中国老百姓春节、元宵节等节日餐桌上，都少不了一道鱼。无论红烧、清蒸、炖汤，鱼象征着“年年有余”的好兆头。

在鱼类美食中，重庆水煮鱼别具一格。一大盆端上桌就“气势逼人”，入口后又在舌尖留下丝丝震颤和麻木。而它的发源也与众不同，来自一次对祖传手艺的改良，甚至颠覆。

在重庆渝北区，王氏一族祖传的活鱼烹饪技艺历史悠久。王氏平日务农，兼做乡宴厨师，尤擅烹任鲜鱼，四邻乡亲每遇红白喜事，争相上门邀请王氏主厨。

这门技艺传到了家族第三代王明庆，这个年轻人却另有打算。爷爷和父亲是当地有名的红烧鱼大厨，做鱼习惯先炸后烧，他却觉得这样做的鱼不嫩，也不符合重庆人吃辣的口感。

1987年，37岁的王明庆决定按照自己的想法，开店做鱼。鱼不炸不烧，片成条状，直接下锅煮熟，再用辣椒、花椒、姜、蒜等配料制成鲜香麻辣的汤汁，让热油和热汤与滑嫩的鱼肉碰撞出麻香味。

他把这种鱼叫水煮鱼。在他和妻子罗良群的夫妻店里，只能摆下4张桌子，两人包揽了买鱼、下厨、打扫卫生等所有工作。

王明庆当时体重215斤。一个食客对他说：“现在很多餐馆都以老板名字命名，看你这身材，店名叫王胖子，肯定能火。”

王胖子水煮鱼一经推出，真的火了。不少食客觉得这种新式做鱼方法味道特别，回头客很多。店内一天接待40多桌客人。因为临近机场，许多食客把这里作为离开重庆前最后一餐和回家第一餐的“打卡点”。

小店的火热带动了附近的餐饮生意。王明庆动员身边亲戚朋友一起做水煮鱼，还无偿上门传授自己苦心钻研的做鱼技巧和经营经验。20世纪90年代起，在他的店周围，雨后春笋般开起了大大小小的水煮鱼店，形成了重庆著名的“水煮鱼一条街”。

2007年，渝北区被中国烹饪协会授予“中国水煮鱼之乡”称号。2009年，水煮鱼被列入渝北首批非物质文化遗产名录。

几十年来，王胖子水煮鱼店面几次扩大，员工也增加了不少，但鱼的味道和做法，都原汁原味地留在了每一道水煮鱼里。“做了几十年，没什么秘制配方，主要就是靠经验。”王明庆说，“看一眼鱼的大小就知道要放多少汤，一条活鱼从宰杀到上桌，只需要10分钟。”

作为重庆水煮鱼非遗美食传承人之一，王明庆只开了这一家店。街区房屋拆迁改造，水煮鱼一条街上的店，不少都搬到了生意更好的闹市区，可王胖子水煮鱼酒楼的牌匾，却一直亮着。王明庆说：“这一带是渝北水煮鱼发源地，我舍不得离开。”

女儿王海燕从小就耳濡目染地学会了父亲的手艺。“女儿现在做得比他好。”妻子罗良群笑着说，现在一家人过年聚餐，水煮鱼可以交给女儿掌勺了。（新华社电）