



孟晖
专栏作家
Columnist
于故纸堆中发现时尚之美

看花灯时吃灯球

元宵节当天要吃汤圆，这是如今人人熟悉的风俗。然而，从宋至清，还有一样点心曾是这个节日的应节指定美食，那就是焦餸。

焦餸又叫油餸，据《汉语大辞典》，餸的发音为“dui”，与“堆”同音。在今天的广东，餸这个古奥的字被堆字代替，所以，煎堆，其实就是从前的焦餸！看着盘中圆圆的芝麻糯粉球，你也许曾经困惑过，它怎么会叫“堆”呢？现在明白了吧！

那么，煎堆的历史有多么悠久呢？能上溯到唐代，至少一千多年了！唐代文人卢言在其《卢氏杂说》中记载，当时宫廷中的“尚食局”专门负责皇帝后妃的饮食，这个机构里居然有特别设置的“餸手”，专门负责炸餸子。书中还讲述了一位老餸子手现场做餸子的过程，与今日做煎堆大致相仿，成品特别圆，从油锅中捞出后抛到案上，会骨碌碌地滚动不住，吃起来则是“其味脆美”。

和今天的煎堆一样，往时的焦餸也是日常食品。不过，在宋代，因为玻璃技术发达，元宵节时，各种大大小小的“琉璃泡灯”亦即球形玻璃灯随处可见，丝绸、纸灯制成的圆球式灯笼也花样繁多，所以球形灯——“灯球”——成了醒目的形象。焦餸因为在形态上像灯球，便也随着成为代表这个节日的甜点，此时的焦餸会多加糖浆，格外的甜，美名“宝糖餸”。

据《东京梦华录》，宋代的元宵节从

十四日一直延续到十八日，这些天里，街上处处可见卖焦餸的流动小贩，他们与众不同，倒更像是在进行杂耍表演。平日，街头小贩一般都会支一张青伞遮阴挡雨，元宵节时的卖焦餸儿郎则是在青伞顶上再加绑一具小竹架，架中央悬挂一只“梅红镂金小灯笼子”，架子前后也会挂些小灯笼。卖餸人按照鼓点有节奏地转动伞柄，让伞盖连同其上的灯笼旋转不已。这种把戏有个专称，叫“打旋罗”。

及至元代的大都，正月十六日为“烧灯节”，在这一天，小贩们用柳条挂满焦餸沿街叫卖，大约是模仿长串灯笼的形态。直到清代，在苏州，油餸仍然与汤圆一起并列为元宵节必备的“节食”。不过，如今，似乎只有海南还保留着元宵节吃煎堆——“珍袋”的传统。

煎堆呈微黄的色泽，球壳薄得半透明，像圆形灯笼，也像挂在天边的圆月。

在广东，煎堆不再限于元宵节，而成为整个春节期间必须享用的过年小吃之一，有着“煎堆碌碌，金银满屋”的吉祥寓意。海南煎堆有空心的形式，高手把一团粉坯下入油锅，经过巧妙而耐心的操作，渐渐炸出足球大小的空心球，甚至不乏与油锅直径一样宽的大号成品。此般空心大煎堆呈现微黄的色泽，球壳薄得半透明，像圆形灯笼，也像挂在天边的圆月。

头上是一挂桂花灯燃烛其中，照亮过年的夜晚，手里捧着油炸的灯球，咬碎成片片，在唇齿间清脆地嚼响，可见古人是多么的富有情趣。民