

正月十五之南北汤圆介绍

农历正月十五是元宵节，又称上元节、元夜、灯节。各地关于元宵节由来的说法很多，有三种说法流传较广。一说，元宵节是汉文帝为纪念“平吕”而设，因为平息吕氏之乱是正月十五；二说，元宵节是人们为庆祝一年中的第一次月圆之夜而设，又称“上元节”；三说，元宵节起源于“火把节”，汉代民众在乡间田野持火把驱赶虫兽，希望减轻虫害，祈祷获得好收成。直到今天，中国西南一些地区的人们还在正月十五用芦柴或树枝做成火把，成群结队高举火把在田头或晒谷场跳

舞。隋、唐、宋以来，更是盛极一时。《隋书·音乐志》曰：“每当正月，万国来朝，留至十五日于端门外建国门内，绵亘八里，列戏为戏场”，参加歌舞者足达数万，从昏达旦，至晦而罢。当随着社会和时代的变迁，元宵节的风俗习惯早已有了较大的变化，但至今仍是民间传统节日。

吃“汤圆”是元宵节的一项重要习俗。汤圆，又名“汤团”、“元宵”。吃汤圆的风俗始于宋代，当时的汤圆称“浮圆子”，亦称“汤圆子”、“乳糖圆子”、“汤丸”、“汤团”，生意人则美其名

曰：“元宝”。宋元元初时，汤圆已成为元宵节的应节食品，所以人们又称它为“元宵”。

如今，北方叫元宵，南方称汤圆。北方的元宵，是以馅为基础制作的，一般借用机器来做。先是拌馅料，和匀后摊成大圆薄片，晾凉后再切成比乒乓球小的立方块。然后把馅块放入像大筛子似的机器里，倒上江米（南方叫糯米）粉，机器就“筛”起来了。随着馅料在互相撞击中变成球状，江米也沾到馅料表面形成了元宵。做成的元宵江米粉层很薄，表面是干的，下锅煮时江米

粉才吸收水份变糊。

南方的汤圆(汤团)做法完全不同，倒有点儿像包饺子。先把糯米粉加水和成团（跟做饺子时和面一样），放置几小时让它“醒”透。然后把做馅的各种原料拌匀放在大碗里备用（不须像做元宵那样切成小块）。汤圆(汤团)馅含水量比元宵多，这是两者的区别之一。包汤圆(汤团)的过程也像饺子，但不用擀面杖。湿糯米粉粘性极强，只好用手揪一小团湿面，挤压成圆片形状。用筷子（或薄竹片状的工具）挑一团圆馅放在糯米片上，再用双手边转边收口做成汤圆(汤



团)。做得好的汤圆(汤团)表面光滑发亮，有的还留一个尖儿，像桃形。汤圆(汤团)表皮已含有足够的水份，很

粘，不易保存，最好现做现下了吃。现在有了速冻工艺，汤圆(汤团)才出现在商店里。

拜见公婆讨喜穿衣指南

新的一年到来了，如果你是尚在恋爱中的准媳妇，免不了要拜见公婆。赶快抓紧时间，买件应景的时髦外套，拜见公婆时不但能为自己增加养眼指数，还能增添新鲜感！俗话说，丑媳妇终要见公婆，但我们可绝对不能让自己成为因穿错衣服而闹笑话的丑媳妇，公婆的心也是要牢牢抓住的。下面几种风格外套，相信总有一款能入你的眼。



干练聪慧款

上得厅堂下得厨房，可是好媳妇的最佳典范。当然放在现如今的社会，自然也演变成，上得厅堂也下得职场。一个美丽温柔又能赚钱的媳妇，公婆没理由拒绝吧。

端庄贤淑款

大概每个公婆都想要一个端庄贤淑的媳妇吧，所以从穿衣开始，赶紧做一个端庄贤淑的媳妇吧。款式简单的呢子大衣是最好不过的了，简单大方的廓形，稳重而不花哨，自然是家长们的心头好了。



娇俏可人款

新年新气象，做一个娇俏可人的媳妇，真真是极好的了。而亮彩的糖果色大衣实在是扮娇俏的最佳利器了，云想衣裳花想容，如春天般明媚的衣裳，配上甜美的妆容，想不可人都难。



成熟气质款

皮衣再搭配点豹纹元素实在很时尚又有气质呢，青春俏丽的女孩和成熟高雅的女士都选择了这样的搭配方式，而看起来则各有千秋。当然长款皮衣则更能彰显成熟女人的气质风范。

枣庄的元宵节风俗



元宵节是“灯节”，俗称“正月十五”或“小年”。枣庄有“正月十五前都是年”的俗语，意思是从初一到十五，没来得及拜年的，这期间还可以去。元宵节这天晚上，人们除了燃放烟花爆竹外，还走出家门，观看花灯会，但更多的却是自己动手轧制花灯，并利用面粉、萝卜等制作形式多样的灯。

民间的萝卜灯别具一格，人们利用萝卜的自然颜色，雕成各种花样，十分美观。民间传说，元宵节的灯光是吉祥之光，当天晚上，人们将萝卜灯放在大门口，老人举灯照遍住宅内外，以求驱妖避邪除百病。孩子们则拿着萝卜灯相互照，并说道“照照眼，不害眼”，祈祷不害眼病。另外农村的孩子还会将积攒下来的刷锅用的废刷束头，在麦地里点燃了或挥舞成一条火龙，或向空中扔去，比赛谁耍的好看。另外人们还会根据灯花的变化，去判断种啥庄稼能有好的收成等。灯节第二天，即正月十六，有家家接闺女的风俗，民间有“正月十六好日子，家家户户接妮子，接了妮子不是客，自己做饭自己追(吃)”的民谣，很有意思。

