# 光绪极度惧怕慈禧 竟谎称没吃汤圆 全部塞进袖子

来源：网络收集 更新时间：2023-10-24

*有人说，元宵不就是汤圆吗?这谁不知道，当年袁世凯怕“元宵”把他的“袁”给“消”了，下令将“元宵”改为“汤圆”。为此，人们还留下顺口溜：“诗吟圆子溯前朝，蒸化熟时水上漂。洪宪当年传禁令，沿街不许喊元*

　　有人说，元宵不就是汤圆吗?这谁不知道，当年袁世凯怕“元宵”把他的“袁”给“消”了，下令将“元宵”改为“汤圆”。为此，人们还留下顺口溜：“诗吟圆子溯前朝，蒸化熟时水上漂。洪宪当年传禁令，沿街不许喊元宵。”

　　其实，这就是只知其一，不知其二了。元宵和汤圆，从一开始就是有区别的，一般来说，元宵有馅而汤圆无馅，元宵粒大而汤圆粒小。如今台湾还有冬至日吃汤圆、元宵节吃元宵的习俗。

　　我家楼下的张嫂，就是一个既会做元宵，又会做汤圆的高手，她从领导岗位上退休后，时不时做些元宵和汤圆，我从她那里学到了不少做元宵的技术。

　　张嫂做元宵和汤圆，真是集古今方法于一体，尽南北风味之能事了，她既能做大如核桃的元宵，也能做小如黄豆粒的“百子汤圆”;既能做通丸甜糯、不见馅心的实心丸子，也能做皮薄似纸、精巧别致的“碌皮汤圆”。她在制元宵和汤圆时，既会北方人常用的箩滚手摇之法，也会南方人搓条摘丁揉团或以手团之技。

　　给我印象最深的，是张嫂制作玫瑰元宵。她先把水磨糯米粉团揉匀，搓成长条，挤出一块一小块，搓圆，然后左手托住开始旋转，用右手捏成边薄底略厚的酒盅形面皮，最后把玫瑰馅心包入，收口捏拢。张嫂说，她做的玫瑰汤圆是货真价实的，因为玫瑰馅儿价高又不易得，市场上所谓的玫瑰汤圆大都是金枣、瓜子肉、冬瓜糖、白芝麻、桂花卤、桂圆卤和肥板油的替代品，这样的汤圆也香气袭人，口感甚佳，完全可以以假乱真。

　　元宵作为节令食品，始于东晋，盛于唐宋，这个时期文人学士笔记中的“油堆”、“焦堆”便是汤圆。《三余帖》上说，后羿与嫦娥在上元夜相会，“复为夫妇如初”，而他们的定情物就是“用米粉作丸，团团如月”的汤圆。看样子，很早以前，元宵节就是情人节了，月圆汤圆人也圆，意义非同一般。

　　想想看，古代文学典籍中，让元宵节喜上加喜的大有人在，如《红楼梦》里的元宵节与元春省亲放到一起，都增加了元宵节的热闹劲和喜庆气氛，这也许就是春节称“过”，而元宵节称“闹”的原因吧。在这样喜庆的日子里吃元宵，要比平常日子吃，有意义得多。所以，元宵节时，不但老百姓、官宦之家吃元宵，就是皇帝老子，也在年节的这个时候尽兴，以图吉庆和喜气。

　　《明宫史·火集》里就曾经记载过元宵的制作方法：“用糯米细面，内用核桃仁、白糖、玫瑰为馅，洒水滚成，如核桃大，即江南所谓汤圆也。”清宫的“八宝元宵”，更是弥足珍贵。以至于北京市民纷纷效仿。《桃花扇》的作者孔尚任就曾写诗云：“紫云茶社斟甘露，八宝元宵效内做。”当然这样做出来的元宵不能再称为“八宝元宵”了。当时北京有位做元宵的高手叫马思远，他做出来的元宵一点也不逊色于大内，最后以“滴粉元宵”扬名天下。钱塘人符曾就曾经写诗赞美：“桂花香馅裹胡桃，江米好珠井水淘。见说马家滴粉好，试风灯里卖元宵。”

　　皇帝不但吃元宵，还为吃元宵闹过笑话。我们知道，光绪是怕慈禧的，有一年元宵节，光绪去见慈禧，慈禧正在吃汤圆，就顺便问光绪吃过汤圆没有，光绪来前刚刚吃过，怕败了老佛爷的兴，不敢如实回答，谎称没吃。慈禧就让人送来几只汤圆，让光绪吃下。光绪吃完后，慈禧问他吃饱没有，他又说没有，慈禧又让人送来几只。如此反复多次，光绪被撑得苦不堪言，最后只得把汤圆塞到袖子里。等光绪回到自己的宫中，满袖子都是黏糊糊的汤圆，弄得一塌糊涂，为元宵节添了一段不大不小的轶事。

免责声明：以上内容源自网络，版权归原作者所有，如有侵犯您的原创版权请告知，我们将尽快删除相关内容。

本文档由028GTXX.CN范文网提供，海量范文请访问 https://www.028gtxx.cn