## 佳節品嘗 闔家團圓

# 全家福元宵 寒冬暖上心

文、圖．方欣圓

今夕知何夕？團圓事事同。
湯官尋舊味，竈婢詫新功。
星燦烏雲裏，珠浮濁水中。
歲時編雜詠，附此說家風。
—《元宵煮浮圓子詩》宋代詩人周必大

元宵節吃元宵相傳始於宋代，只不過當時叫做「浮圓子」，到了明朝才改稱爲「元宵」。詩中描寫浮圓子在碗裡飄動的模樣，就猶如一輪明月掛在天際，天上月圓，碗裡元宵圓，象徵著團圓之意。

農曆正月十五，在氣候冷颼颼的時節裡，闔家團聚，來上一碗熱騰騰的元宵，既暖身又暖心。

## 堅持純手工 專賣芝麻一味

位在基隆夜市的「全家福元宵」創立至今已有五十多年的歷史，由林政有與林古春妹夫婦創立。歷經多年，「全家福元宵」早已成爲基隆老少咸宜的甜品。目前由第二代接手經營，仍堅持純手工製作，篩滾出一顆顆飽滿扎實的元宵。

店裡元宵專賣芝麻一味，內餡、糯米粉揉製功夫爲製作芝麻元宵的一大訣竅。芝麻，堅持手工挑選，必須經過清洗、炒熟後，加入豬油、糖粉揉成糰；糯米粉則由手工揉製恰到好處；最後，將芝麻糰過水後，放在大竹篩上，均勻篩滾，這過程必須連續做三次，才能呈現元宵圓潤飽滿的模樣。

滾水煮好的元宵，再加上一匙桂花蜜，或是放入熱呼呼的甜釀酒，各有迷人風味。桂花香氣濃，可以提香，尚有健脾胃、助眠、防治神經衰弱等功效，淋灑至香醇的芝麻湯圓中，格外甜蜜。

酒釀加蛋湯圓，口感滑香濃腴。酒釀具有補脾胃、益肺氣等功效，這特別對身體虛寒者、做月子的婦女，有滋養的功效。在寒冷的冬天，不知吸引多少顧客千里迢迢到訪，爲了吃上這一味，讓整個冬天都暖起來。

夏天如果想嘗嘗芝麻湯圓的味道，卻又不想落得滿身大汗，店家推出加冰的芝麻湯圓，在碎冰上淋上一匙桂花蜜，清涼爽口，別有一番風味。

## 買回家自煮 訣竅不可少

吃不過癮的饕客，還可購買未煮過的元宵回家，甜酒釀、桂花蜜店家也貼心備賣，一樣都少不了，甚至可提供宅配服務，讓不住基隆的食客，想嘗美味，不需再舟車勞頓。只是這該擔心的是，元宵怎麼煮是門學問，元宵不像湯圓形體較牢固，一個不小心芝麻餡爆出，就煮成了散狀元宵，這圓圓胖胖的元宵吃它不成，還搞個骨肉分離，實在浪費了！

煮元宵，謹記，滾水下、小火煮，是煮出不破不爛圓滾滾身型的口訣。初次嘗試者可先將水燒開來，輕丟入元宵，用勺子慢慢推動，讓鍋中的水成漩窩狀，元宵會隨著水旋轉，不易黏鍋。當水再度滾沸時，元宵浮起，以小火稍加烹煮後，立即撈起。

這盛裝元宵的器皿也甚是講究，最好選個白白淨淨的瓷碗，搭上白嫩嫩的元宵，氣質淡雅，絕配。不喜吃太甜者，可澆上幾瓢早先煮元宵略帶淡淡糯米香氣的湯水，味道高雅清新。吃時，還可一邊感受詩人周必大，元宵煮浮圓子，賞碗裡月亮圓的雅緻。

**全家福元宵**
店址：基隆市仁愛區愛四路50號之1
電話：(02) 2425-0784
營業時間：10:00~24:00（週一公休）
吃食攤位地址：基隆市仁愛區四路52號前
攤位營業時間：17:00~24:00（隔週一公休）