

汤团里的年味 外婆手心的温度

□孙建华



资料图片

汤团，又名汤圆，是老宁波人过年时餐桌上不可或缺的主角。从除夕到十五，它们以圆润的姿态，承载着家的温度，尤其让嗜甜的人难以割舍。

年前，我总想着抽空去王升大博物馆买些汤团，他们的汤团让我想起外婆手作的味道。可惜琐事缠身，这念头竟被遗忘在忙碌的角落。除夕那日，我惊喜地收到六宝兄寄来的快递——两盒汤团。指尖触到冰凉的包装，心头却涌起一股暖意：原来被人惦记的滋味，比汤团更甜。

宁波人过年，初一吃汤团，元宵食圆子，二者风味迥异。汤团是裹着猪油、芝麻与糖的“胖娃娃”，有的还缀着桂花，个头是圆子的两三倍；圆子则小巧如玻璃弹珠，实心无馅，煮熟后浇上酒酿、鸡蛋与糖勾芡的汤汁，清甜中带着酒香。我偏爱汤团，更爱外婆手作的汤团。如今超市里的汤团，总少了那份甜蜜的油香，许是因为现代人追求低糖低油的健康理念。但在我心里，再精致的汤团，也抵不过外婆指尖的温度。

外婆的汤团，是记忆里最鲜活的年味。她总在除夕夜早早备好糯米粉与猪油馅，橘黄色的灯光下，不紧不慢地包裹着，眉间笑意如春水荡漾。在上海与南京的舅舅们，走南闯北，尝过各地美食，可每次来甬，却独独钟情外婆的汤团。长大后我才懂得，他们吃的何止是汤团？分明是乡愁里裹着的亲情，每一口都带着家的印记。

世间珍馐无数，难抵家乡一味。

千城千味，倘若问我们宁波

的独特滋味是什么，我想，多数人应该和我一样，会脱口而出——汤团。

汤团，是宁波著名的传统小吃，也是中国的代表小吃之一。它的历史，可追溯至宋朝。当时的明州（今宁波），曾以黑芝麻、猪板油与白糖为馅，外裹糯米粉搓成圆球，沸水煮熟后趁热食用，味道可口，这便是汤团的雏形。民间流传着康王遇难、村姑相救的故事，其中“乡妹献汤团”的情节，让这寻常小吃多了几分传奇色彩。宁波人过年吃汤团的习俗，便由此生根发芽。年三十的夜晚，长辈们不顾疲惫，为新年的第一餐精心准备；正月初一的清晨，全家围坐，吃着汤团，祈愿新的一年团圆美满。汤团，早已是宁波人心中不可替代的乡味。

汤团洁白圆润，晶莹剔透，外皮隐约透出黑黝黝的芝麻猪油馅。若是用筷子夹取，用力不可过猛，一不小心，它内心满腔的香甜便会破皮而出。一口汤团咬下去，香喷喷油滋滋地填满口腔，满嘴的甜蜜，糯糯滑滑顺着喉咙暖到心中，叫人没齿难忘。

然而，汤团的美味背后，是繁琐的手工劳作。糯米需淘洗、浸泡数日，再以石磨细磨成粉，这过程需两人协作：一人把舵，一人推磨。姐姐总爱往磨孔里多加些米，外婆见了便要嗔怪：“太粗了，水磨粉越细，汤团才越糯。”待米浆沥干成粉，再开始做猪油馅。猪板油去筋剥膜，黑芝麻炒熟捣粉，加糖与桂花后，还需反复揉捏均匀，做成一个个圆饼，静候裹汤团时使用。老一辈的宁波人，总在这些繁琐中乐此不疲，因为汤团，是辞旧迎新的仪式，是亲情与乡愁的具象。

煮汤团时，看着它们在沸水中旋转、上浮，仿佛看见生活的烟火气在翻涌。胖嘟嘟的汤团如一个个小确幸，挤挤攘攘不断往上冒，那一刻，幸福感便如汤汁般漫过心尖。汤团，不只是食物，它是宁波人刻在骨子里的团圆，是外婆手心的温度，是无论走多远，都割不断的乡愁。

愿我们的生活甜蜜、顺滑如汤团。

妈妈的汤圆馅

□邓海波

那还是宁波人几乎家家户户过年过节都会包汤圆的日子。正如“包子有肉不在褶上”的俚语，汤圆馅也是宁波汤圆好吃的要件，妈妈深得其中精髓。

我姐姐至今还记得妈妈教她的汤圆馅原料配比：半斤芝麻、一斤猪板油、一斤半绵白糖，当然还要加入妈自创的糖桂花、金桔饼等辅料。我感佩姐姐生活上也是一把好手，深得妈妈言传身教。她这番记忆，瞬间把我拉回到老房子，此刻已是满齿留香，味蕾充满了妈妈汤圆馅的香甜，心中充满了对她难以释怀的思念。

光看照片上妈妈那双美丽清澈的大眼睛，谁也想不到她一辈子深受高度近视和腰痛病的折磨，但是她做事的认真劲儿丝毫不曾减分。

通常，她会离过年还有月余时，亲自去市场采购芝麻等原料；临近过年天寒地冻时，再去选购优质的猪板油。做汤圆馅前，除了将猪板油上那层薄衣去除外，她还会将那些乌黑饱满的芝麻一把一把抓起，以几乎碰到眼睛的距离，仔细地将芝麻中的杂质一点点挑去。“眼里不揉沙子”，是她一生不改的性格。

记得有一次同事们来我家吃饭，妈妈做了一道宁波菜“拖黄鱼”。吃完后大家无比惊讶：“你妈居然把小黄鱼的骨刺剔得这么干净，太好吃了！”还有给姐姐、妹妹和我分吃的时候，她总是分得特别均匀。即使分动物饼干，三个孩子不但数量相等，连动物的种类也相同；在分每个人半只咸鸭蛋时，她要先对着阳光照一下蛋黄的位置，尽可能把蛋黄切分平均。我想她这样已不仅仅是做事认真，而是决不允许对每个孩子的爱有一点点偏差。

妈妈的汤圆馅不但选料精致独特，而且制作方法也大有诀窍。如果说现在市面上的“宁波汤圆”缺少了当年风味，除了大多没采用猪板油外，个中还有重要原因，即

有些手艺是无法市场化批量生产的：一是芝麻要炒得熟而不焦、香气诱人，必须得冷锅下芝麻翻炒，直到满锅芝麻“噼啪”作响跳起舞来——这时要立即起锅；二是手工做的汤圆馅决不是将芝麻磨成粉那么简单，而须用石捣臼手工将芝麻捣烂，那样才能把芝麻的浓香和油汁完全“榨”出来。

那时，我们所住的“百岁坊”老墙门，有八九户人家，而全墙门只有一个石捣臼，各家得排队使用。随着年关临近，那捣芝麻的“咚咚”声，伴着浓郁的芝麻香，充满了整个墙门，这便是我记忆深处宁波最独特的年味。妈妈通常是汤圆馅制作量最大的一个，除了供自家包汤圆外，还要送阿姨和舅舅。其中也有同事慕名请她代劳的，有些还要寄往我父亲遥远的老家。

妈妈就是这样以别人的快乐为快乐。邻居和同事喜吃“三抱咸鳊鱼”，她便经常去江北岸码头（现老外滩），摇晃着走过船岸相连的狭窄跳板，到渔船上购买地道的咸鳊鱼。正像乐意为人代劳做汤圆馅一样，并不胆大的她，不知哪来的这份勇敢，而且总是乐此不疲。

记得妈妈晚年，那小小的木柄捣石，对于她越来越沉重，捣芝麻的手已渐渐举不起来。但是为了能年年送出这份独特的爱，她曾经教我帮她捣过几年芝麻。直到她老眼昏花，再也挑不干净芝麻中的枯草，再也挺不直炒芝麻时的腰杆，再也揉不动黏稠的汤圆馅，她终于抱歉地对亲戚朋友们说：年纪大了，做不动了，明年可能不送了。

爱的回馈就像宁波汤圆一样弹糯，也像汤圆馅一样浓香流淌。虽然妈妈离开我们已经多年，但阿姨舅舅、远方老家的亲人，还有老邻居、老同事们，总是对她难以忘怀，念起她的好，还会眼圈发红、含泪语塞。尤其是每当过年过节吃汤圆时，妈妈生前对于我们所有人暖心的爱，就像咬破汤圆刹那流淌出的汤圆馅，滚烫而甜蜜，让人久久回味……



资料图片