

# 宁波汤圆 元宵节最时令的美食



元宵佳节,吃上一碗又香又糯、寓意团团圆圆的汤圆(汤圆),算是给美好的春节假期画上一个圆满的句号。有着700多年历史的宁波汤圆,是宁波饮食文化的一个符号,享誉海内外。在宁波,家家户户都能做出一碗妈妈味道的汤圆。汤圆是元宵佳节里最应景的美食,不管是大的汤圆、迷你的汤圆、五彩的汤圆,还是新口味的汤圆,都能从中品尝到年的味道、团圆的味道、家的味道、回忆的味道。

记者 孙美星

## 宁波汤圆香、甜、鲜、滑、糯

“闹元宵的习俗,最早可追溯到汉代。吃元宵的习俗是从唐代开始,唐朝人开始在元宵节使用一种叫‘圆子盐鼓’的糯米制食物,这就是汤圆的前身。”宁波汤圆协会理事任盛杰介绍,到了宋元时期,元宵作为一种新奇的食物在民间流传,最早叫“浮元子”,后来叫“元宵”,生意人还称其为“元宝”。当时元宵是奢侈品,只有过节才吃得到。

宁波地处宁绍平原,纬度适中,温和湿润,四季分明,盛产糯米。而远近闻名的宁波汤圆正是选用了本地特产一级糯米磨成粉做成皮,以细腻纯净的绵白糖、黑芝麻和优质猪板油制成馅,具有香、甜、鲜、滑、糯的特点,咬开皮子,油香四溢,糯而不粘,因而享誉海内外。1997年,宁波猪油汤圆入选为中华名点小吃。

## 正宗猪油汤圆有六个步骤

“三更四更半夜头,要吃汤圆缸鸭狗。一碗下肚勿肯走,两碗三碗发瘾头。一摸口袋钱勿够,脱下衣衫当押头。”宁波汤圆最有名的莫过于老字号缸鸭狗,这首老宁波耳熟能详的民间顺口溜说的就是缸鸭狗猪油汤圆的美味诱惑。

缸鸭狗营销总监杨肃向记者介绍了缸鸭狗汤圆的制作方法:“缸鸭狗汤圆之所以出名,是因为其独特的工艺,具体包括选材、浸泡、磨浆、压榨、制馅、成形这六个关键的步骤。宁波种植水稻历史悠久,宁波汤圆之所以有名,和宁波地区稻米的品质好有密切的关系。目前缸鸭狗汤圆选用的是优质的奉化糯米,猪板油来自仙居的家养猪,黑芝麻、桂花也是精挑细选。”

杨肃介绍,浸泡这道工序是把糯米用清水浸泡一晚,去除杂质后把水沥干。浸泡后的糯米变得膨胀、分散并柔软,用手轻轻一捏就能成粉。浸泡好的糯米要进行磨浆,这道工序目前用机械替代。磨浆过程中米和水的配比很关键,最好的配比使得水磨糯米粉会特别细腻。

在过去,人们把磨好的水磨粉要用纱布

宁波人对汤圆的感情是特别的。在宁波不仅过元宵节吃汤圆,在冬至节、正月初一早上、正月里待客都要吃汤圆。有句宁波老话叫:“拜岁拜嘴巴,坐落瓜子茶,猪油汤圆烫嘴巴。”说明过年拜岁,猪油汤圆不仅是一种重要的食物,还是一种民俗的标志。

关于汤圆,还有一个美丽的传说。传说八洞神仙吕洞宾在阳春三月,变一位卖汤圆的老翁在西湖叫卖。许仙在吃吕洞宾卖的汤圆时,不小心,一颗汤圆“溜溜”滚落西湖,被白蛇吞吃了,白蛇成了仙,与许仙结成夫妇。

又传说,宁波鸦片战争后被辟为五口通商口岸,大批洋人拥进宁波,他们吃了宁波猪油汤圆,在津津有味之余,对这滚圆雪白软糯香甜的汤圆发生了兴趣,产生了疑问,可翻来覆去总是弄不懂,这汤圆馅子是如何嵌进去的。

袋吊起来沥干,直到最后剩下白亮的米粉团,这也就是宁波汤圆另外一个名称——“吊浆汤圆”的由来。现在这道工序也用机械替代,这样正宗猪油汤圆的皮就准备好了。

接下来的工序是制馅。黑芝麻炒过后,和白糖拌后一起磨成粉。原块的猪板油,撕去板油外面的网膜后,用手工挤压、揉搓,一点一点掺入黑芝麻粉中,再加入少量的糖桂花,这就是猪油汤圆正宗的黑芝麻馅。

“元宵节南方人吃汤圆(汤圆),北方人吃元宵。南方人做汤圆是像包饺子一样包出来的,北方人做元宵,先把馅捏成均匀的小球状,放在铺有干糯米粉的箩筐里不断摇晃,不时加入清水使馅粘上越来越多的糯米粉,直至大小适中。”杨肃说,汤圆成形这道工序相对简单,把水磨糯米粉稍醒之后,包入猪油馅,一个圆滚滚的汤圆就完成了。北方的元宵做出来可能大小不一,缸鸭狗汤圆做好都差不多,一般在30克左右。

汤圆最好现做现吃。煮汤圆也有讲究,水开了放汤圆,最关键的是煮的时候要水沸而不腾,其间加水三次,每次要掌握恰到好处,这样一碗美味汤圆才算圆满。

## “宁波汤圆”商标地产保护举步维艰 新商标法实施或迎来转机

本报讯(记者 周雁)今天是元宵佳节,这几天,超市、汤圆品牌专卖店汤圆的销售量都快速增长。记者注意到,有别于往年使用各自品牌,今年有几家本地企业的产品包装上都出现了“宁波汤圆行业协会”字样的商标。

宁波汤圆行业协会秘书长周定岳介绍,从2010年起本地企业就一直在为“宁波汤圆”申请商标专利而努力,由于种种原因,目前还没获批。不过最近“宁波汤圆行业协会”这一商标获批,多家本土企业愿意在包装上使用统一标示,为保护“宁波汤圆”这一品牌而努力。

虽然宁波汤圆名声在外,但一直以来市场上卖得好的还是外地品牌。“外地品牌每年都有新品种、新口味,而宁波本地汤圆以传统口味为主,所以销售相差很大。”某超市营业员告诉记者,“三全”、“思念”、

“五丰”、“佑康”都是市场占有率比较高的品牌。

长久以来,“宁波汤圆”的金字招牌为外地企业带来滚滚财源的事实,让本地从事汤圆生产销售的企业很不是滋味。为此,我市各地方力量也为争取“宁波汤圆”商标做了诸多努力。因为“宁波汤圆”的申请遭到了驳回,有关部门于2011年12月28日递交了新的注册商标申请,申请“宁波汤圆行业协会”商标。经过2年的审核期,去年12月27日注册成功。“目前协会内已有‘三雪’等多家本地知名企业开始陆续使用这一商标,希望通过本土企业联合的力量,能抱团在品牌保护的道路上继续向前迈进。”周定岳说。

此外,业内人士还告诉记者,今年5月1日起,新商标法将正式实施,比起原有法律一些模糊的处理办法,新法给出了修正意见,这对“宁波汤圆”的商标申请来说或迎来转机。



陈女士在一分硬币上放了62只有馅汤圆。

记者 王增芳 摄

## 宁波大妈做出迷你汤圆 一分硬币上放62只

本报讯(记者 杨江)在宁波,家家户户都能做出一碗地道的汤圆。这几天,家住江东区华光社区的陈桂珍女士,做了一次新尝试,制作了一批独特的迷你汤圆。

昨天下午,记者在华光社区看到陈女士所做的迷你汤圆,一下子被惊呆了。只见一分硬币上放着62只迷你汤圆,汤圆虽小但五脏俱全,每只里面都包有猪油芝麻馅,而且只只不露馅。

这么小的汤圆是怎么做成的?“迷你汤圆的做法与普通汤圆的原理一样,只不过用两个手指尖揉搓,用竹签挑馅。”陈女士介

绍,由于汤圆小,所以在揉搓米粉和装馅时要非常小心,搞不好就容易露馅。“这个作品花了我整整3个小时。”

“猪油汤圆是阿拉宁波人的名片,所以我想做点有特色的,来把宁波汤圆发扬光大。”说起制作这些特色汤圆的初衷,陈女士这么说。

说起老宁波吃汤圆的民俗,陈女士也如数家珍:“上灯吃汤圆,落灯吃汤圆。”这是老底子宁波人的传统,一家人聚在一起包汤圆,团团圆圆,不亚于北方人过年包饺子的热闹程度。宁波人把汤圆叫作汤圆,元宵节吃“汤圆”表示未来一年平平安安、团团圆圆。

温州银行 宁波分行  
BANK OF WENZHOU NINGBO BRANCH

2014.2.14  
为爱理财 为家圆梦  
元宵&情人节

产品名称	销售时间	期限	认购起点(元)	预期年化收益率
“温富”14003期	2月14日	214天	50万(含)以上	6.5%
“六六顺”14009期		42天	5万(含)-50万	5.9%
			50万(含)以上	6.0%
“季季红”14009期	2月11日至2月16日	91天	5万(含)以上	6.0%
			50万(含)以上	6.1%
“乐得富”14009期		182天	5万(含)以上	6.1%
			50万(含)以上	6.2%
“乐得富”14016期		365天	5万(含)以上	6.3%
“乐得富”14002期		150天	5万(含)以上	6.3%
“温润”14004期		60天	5万(含)以上	5.2%

以上产品额度有限,欲购从速,敬请垂询各网点。

风险提示:理财非存款,产品有风险,投资需谨慎。具体产品情况详见我行每期产品说明书及协议书。

### 温州银行宁波分行营业网点分布

网点	地址	电话
分行营业部	世纪大道北段555-1号 (世纪大道与凉亭路交叉口)	87860962/87881003/ 87861001
江北支行	丽江东路39号(天水家园对面)	81872074/81872083
鄞州支行	鄞州区泰康中街688号(南部商务区水街世纪大厦裙楼1-3楼)	88219328/88219301
慈溪支行	慈溪市慈高路210号(慈溪国贸大厦往东500米)	63001087/63996599
余姚支行	余姚市玉立路阳光国际大厦55-18号	62527827/62527801
温州银行客户服务热线: 96699		网址: www.wzbank.cn