



沈建设一家做出的蒸团。



掰面



蒸面



捣面



包馅



上模

乡味·蒸团



制作好的各式蒸团。

一大早，鄞州横溪栢斜村8-9号的小院里，一大锅开水“咕咚咕咚”冒着泡，热气腾腾。64岁的沈建设正在往灶里添柴火，妻子黄信菊在一旁将事先揉好的面团掰成小块。

沈建设夫妻俩制作“蒸团”已有20多年，直到如今头发花白，仍坚持这门传统手艺。他们制作的蒸团因为“味道好，不黏牙”，深受欢迎，不少人慕名前来订购。

蒸团这种传统食品，在宁波并不少见，但要做得好吃却不容易。沈建设家的蒸团之所以能赢得好口碑，多半还是因为夫妻俩的用心。

蒸团用的晚稻和糯米按10:3掺在一起，事先在水里泡4个小时，若是碰到天冷，就得浸上半天，然后才能制成面。

面在笼屉上蒸熟，揉成球，放进石臼里，再用木槌捣。

“最关键的是要榨干水分，蒸团水分留得多，口感就不好。”这也是沈建设的“蒸团”能够坚持20余年的秘诀。

之后的制作并不费力，就像包汤圆，将事先做好的黄豆馅、豇豆馅和松花粉等馅料包在面团里，再放进模具中压实即可。

为防止面团黏手，黄信菊用蜂蜜、调和油“冻”成的“护手霜”涂抹在手上。

沈建设家用来做蒸团的模具格外精美，每一圈都刻着各种吉祥的图案。

“这是‘六代蒸团’，寓意六世同堂。”不一会儿工夫，黄信菊就用红色托盘端出了一摞蒸团，大小不一，最大的直径有20多厘米。

过去在农村，每逢结婚、拜寿等喜事或者清明节，家家户户都有拿蒸团祭拜的习俗，蒸团的大小和花纹也象征着家族的繁荣。

现在，人们虽然对这种传统食物没有格外青睐，但因为临近春节，“做羹饭”时总少不了蒸团这样东西，“预订的人很多，估计要做到腊月廿八才能收工。”黄信菊说，今年要做到除夕前一天。

“这还不是最忙的，最忙的要数清明节前半个月，最多一天要做上千个。”沈建设说。

沈建设家做的蒸团包括“青蒸团”和“白蒸团”。“青蒸团适合做好立即吃，图的就是新鲜；不加青的青团，可以慢慢吃，甚至拿到油锅里翻一翻，吃起来也别有一番味道。”黄信菊说。

通讯员 郑拓
记者 石承承
实习生 罗欣瑜/文
记者 王鹏/摄

