

宁波汤圆

□陈红莲

宁波人有个风俗：冬至吃汤圆，寓意为一家人团团圆圆。说起汤圆，立即想起响当当的宁波汤圆，那份软糯甜润的味道不由自主地涌上了味蕾，干涩的喉咙仿佛湿润了许多。

刚成家那几年，承包田里总要种上半亩糯稻，不为别的，就为了丰收后碾成米磨成粉好做美味汤圆。经霜的糯米要在冬阳下晒许多天才由肉色变成本白，粒粒珍珠般饱满了才可以拿去磨汤圆粉。汤圆粉要“水磨”，所谓“水磨”，顾名思义就是米先浸泡水中一天，磨粉时连米带水湿漉漉地一起磨，这样出来的米浆水特别细腻，盛在桶里看上去像刚挤出来的新鲜牛奶。每年冬至临近，家家户户要磨汤圆粉，磨粉的机器村庄上的碾米厂里有，大伙你提一只水桶，我端一大口脸盆，进进出出地来回，一时间碾米厂门口人头攒动人声嘈杂好不热闹。磨好的米浆水用很大的一块白布包起来压上石头沥水后，就成了上好的汤圆粉。

接下来做汤圆馅。到市面上买上好的板油，油要厚实，最好一刀切下去，刀背没入其中看不见。腊月里板油冻得硬成粉白凝脂，泛着光亮，去掉最外面的一层薄油衣，把厚厚的板油撕成条，掺入捣碎的黑芝麻，加绵白糖，和面粉一样使劲揉，直至溶化后的板油跟黑芝麻绵白糖完完全全地黏合在一起，汤圆馅硬邦邦黑不溜秋像扔在角落里一块不起眼的大石

头，才是板油白糖芝麻最好的配比。那时婆婆身体强壮，心灵手巧，做起汤圆馅子来用不锈钢大面盆盛，从早忙到晚欢欢喜喜不觉累，做好后，分装在一一只只大玻璃瓶里，大女小儿挨家挨户送一瓶，这样的馅子，可以一直放着吃到来年春天。

包汤圆其实是个技术活，把水磨汤圆粉搓成长长的一根绳，再拧下来一小截，放在手里捏出一个锅状的皮子，皮子要捏得薄且匀称，这样嵌进去的馅子才能多且不破。不太会包汤圆的人包出来的汤圆个头大，皮厚馅少，下锅时不易煮熟，并且容易漏馅，汤圆露了馅汤水中有了黑芝麻，端上来的汤圆就像美人生了病，白粉染乌，汤圆塌瘪，相貌自然大打折扣。上好的汤圆个头小馅子多，大小均匀，下锅前圆头圆脑神气十足，出锅后，玲珑精致，浮在清汤中轻巧皎白，人见人爱。那年我初来宁波，还没融入宁波的饮食文化，常常为下一餐吃什么担忧发愁。一日突见一小碗汤圆，立即喜爱有加，仿佛他乡遇知音，顿感亲切。那碗汤圆不过寥寥数只，可是只只皮薄馅多，咬开来黑白分明唇齿生香，甜而不腻，油而不滞，粉质细腻，入口丝般润滑，暖人心田，从此我喜爱上了宁波这个地方，也渐渐适

应了宁波人的饮食习惯。有一年大姐小妹来家里作客，我用“油煎汤圆”当点心招待，她们吃了一只又一只，到后来索性牌也不玩了，一起进厨房跟我探讨美食。三姐妹平常各奔东西，因一只小小汤圆相聚尽欢其乐融融，可见宁波汤圆之美味不是徒有虚名。

岁月静好，不知不觉小女已长大，一日大家讨论“毛脚女婿”第一次上门来吃何种点心，我不由自主想起宁波汤圆，众人皆笑我“老古董”，都说种糯稻的田地早已征收，会做美味汤圆馅的婆婆年迈了需要小辈伺候，村庄上也没了磨汤圆粉的机器。逢年过节，只能进超市买包速冻汤圆解馋，味道也大不如从前了。我仔细一想，果真如此，没吃到正宗的宁波汤圆已有好多年了。

可是舌尖上的记忆依然那么深刻，宁波汤圆的美味长久地留在我心里。朋友相聚，说起宁波美食，我总是这样开头：“最好吃不过宁波汤圆……”

话说冬至

□方名列

冬至是二十四节气之一，旧有“冬至大如年”之说，记得小时候，每到冬至，父母就会对我们说，过了冬至，又长了一岁，要更懂事了。待稍大些，心中纳闷，冬至既非公历元旦新年，又不是农历春节，为何要冬至开始长一岁呢？

长大后，在书中看到，说是在中国古代的周朝是以二十四节气计时的，冬至是其中之一，一般在大雪后的十五天，由于周朝的历法是以农历冬至夜为岁末即大年三十，以农历冬至日为岁首即大年初一，简单地说，冬至在周历里就是过年。虽然后来启以公历元旦为新年，农历春节为正月初一，但冬至作为过年的铺垫，有些习俗一直延续至今。

冬至有许多习俗，冬至前夜称“冬至夜”，宁波有句老话叫“晒晒冬至夜，歇歇夏至日”，“冬至夜”是最长的，是最适宜睡觉的。“冬至夜”洗脚也是大有讲究，记得儿时，母亲帮我们脱去鞋袜，把脚泡在热水中，洗得比平时仔细干净，说是只有这样，整个冬天你的脚才不会生冻疮，不会开裂，因冬至过后就是数九寒天了，那时贫困，没有很好的保暖鞋，得保护好好自己的双脚。洗好脚，跳上床，母亲还说“冬至夜”的梦是最准的，我们一干孩子，人虽然早早地躺在床上，心却活动开了，各自打着小算盘，期望着“冬至夜”能做个好梦，有件新衣服穿，有块红烧肉吃。可儿时总睡得很熟，根本不会做什么梦，就是做了，第二天也不记得了，还怪自己为何不做梦呢？不能实现心中的梦想了。

冬至夜，家里的火种是不能断的，母亲会用湿煤灰把煤球炉子封好，上留一小洞，保持长火，以祈来年红红火火。在炉上，母亲还会烤一大锅大头菜，揭开锅盖，满屋子都是大头菜的香味，意在热热闹闹。父亲说，他儿时的冬至，要祭神、祭祖、祭六畜，做“冬至羹饭”，点上绿蜡烛。旧时用蜡烛颇为讲究，红蜡烛为喜事，白蜡烛是丧事，绿蜡烛为“冬至羹饭”专用，意为平平安安。到16岁的男孩，冬至一早，可到祠堂里领取一双馒头，当然，女孩子是不能享受这份待遇的，这叫“上丁”。吃过冬至馒头的16岁男孩，从此便成了一个真正的男子汉，得抛掉稚气、自强不息，挑起生活的担子。

大凡过节的，总少不了有食品相伴，当然，冬至也不例外。在宁波的一些地方，人们喜欢吃“冬至汤果”，“汤果”是圆的，取“团圆”、“圆满”之意。“汤果”与“汤团”不同，“汤果”是没有馅的，而“汤团”却是有馅的。“汤果”有多种样式，我们一般吃“菜汤果”，汤果用糯米粉做成，支锅于灶上，水开，放入汤果，待汤果浮起，加冷水，等再度浮起，意在熟透。青菜入油锅煸炒，加水滚起后，即加入汤果。碧绿的青菜、雪白的汤果，犹如翡翠白玉般，给人视觉的享受，青菜是经过霜打的，很糯，汤果也是滑爽软糯，很是可口。故先把汤果煮熟，意在保持青菜的绿色、汤汁的清爽，如生的汤果直接入到菜汤里，待汤果熟透，汤汁早就混沌一片，青菜也变成了黄绿色。此外，还吃过“芦稷汤果”，芦稷，宁波话即是高粱，还有“浆板汤果”。后来，大米紧张，定粮里要搭配番薯，于是“番薯年糕”应运而生，谐音“涨”“翻”“年高”都是很吉利的，而芦稷的颜色是红的，代表着红火。

冬至的许多习俗，虽然随着人们生活水平的不断提高、生活节奏的不断加快而渐行渐远，但人们企盼更加美好生活的愿望不会改变。

冬至煎

□潘玉毅

在中国，似乎每一个传统节日都搭配有一种美食。在我的家乡，元宵节吃汤圆，端午节吃粽子，中秋节吃月饼，而菜包饺在冬至日用得最多，这在它的别名“冬至煎”里可以看出。与其他美食不同，菜包饺在我们这边的流行不亚于年糕，几乎在每一个重要的传统节日里它都要出现一下。旧时乡下人家造房子备点心，菜包饺是最常用到的，由此足见它受欢迎的程度。

在我们这里，菜包饺除了被叫作“冬至煎”，也被称作“歪包”，因其形状为半月形，似略略歪斜的半个包子。其实，单从外形上来讲，菜包饺与饺子更为相似，只是味道与饺子大不相同，更符合南方人的口味。而从语法上来讲，菜包饺和菜夹馍有点相像，都是饺（馍）里夹着菜。但也有不同，菜夹馍里的菜仅指蔬菜，而此处的菜是饭菜的通称。通常，我们会将肉丝、咸菜、豆腐干、笋放在一起炒，这样的馅味道特别鲜美。当然，菜包饺里不只包荤素菜，有时也包豆沙馅。按母亲的话说，想吃什么就放什么，包个歪包哪来那么多的规矩。

菜包饺的皮色分白色和青色两种，白色的是面粉，青色的因为

加入了植物“艾”（方言里与“年”同音）呈现绿色，吃起来有一股清香，乡邻们称其为“艾饺”或“艾青饺”。它们常被摆上供桌，成为祭祀祖先的必备食品。

在我们小的时候，不单吃菜包饺，有时也会自己包。母亲以前就是包菜包饺的能手，她做出来的菜包饺好吃又好看。做菜包饺之前，我们会先找一个干净的面盆，里面放上粉，再放上水，反复用手揉搓，待到面粉和匀，便可以开始做了。其实，只要用点心思，做菜包饺是很容易的：扯一块粉团，慢慢用手压平，放点馅儿两面合拢，再用拇指按出花纹，放到预先洗净的面盆里就算大功告成了。有时做得多，也会盛放在大筛子里。

小孩子包菜包饺多是图个热闹，待到热闹劲一过，就兴趣全无了。我小时候就常常想，这么多的面粉什么时候能包完，这么多的馅儿什么时候能用完，不耐烦的

时候，便会使劲往里面放很多很多的馅儿，结果太撑了，菜包饺豁开嘴直冲我笑。

待到所有面粉包完，该开始蒸了。旧时农村里家家户户都有灶台，一个大锅里可以蒸好多。蒸菜包饺讲究循序渐进，只有等水开了才能将菜包饺放到锅里。而且，菜包饺不能直接放在蒸锅上，得先放一层纱布，再把菜包饺一个个密密地排开，然后盖上锅盖蒸熟。其间，还要揭开锅盖将冷水洒上几遍，才能保证菜包饺不粘连在一块。

当菜包饺从锅里捞出来的时候，在一片恍如仙境的氤氲里，香气夹着水汽扑鼻而来，这样的画面总让我想起许多。虽然时隔许久，现在多半已包不出像样的菜包饺，但它的味道停留在我的记忆里，足够我回味一辈子的。



汤果