

## 汤圆

宁波人心中的  
一抹

甜

非遗  
之宁波五味

甜酸苦辣咸,短短五个字,富含人生哲理。不仅仅是味觉,也是我们穷其一生也脱离不了的生命体验和感悟。

对宁波人来说,若谈及“甜”,那最出名的莫过于宁波汤圆了。宁波人喜吃汤圆,犹如北方人喜欢饺子。宁波人管汤圆叫汤团,寓意团圆美满。

6月13日是文化和自然遗产日,每逢此时,“缸鸭狗”现任掌门人陈开河,回忆起传承人的委托就心生感慨,“近百年的中华老字号承载了好几代人记忆中的年味,一颗汤团背后沉淀的是时光,肩上的担子很重。”

宁波汤圆的品牌中以“缸鸭狗”名气最大,目前是省级非遗项目——宁波汤团制作技艺的传承单位。

“缸鸭狗”起源于上世纪20年代宁波老城隍庙门口的一个甜食摊。摊主江定发,小名阿狗,他以“江阿狗”的宁波话谐音“缸鸭狗”为店名,开启了一个百年品牌的传奇。

从1926年做出第一碗温暖、朴素的汤圆,“缸鸭狗”蕴含着几代宁波人对甜蜜幸福生活的期许。三分味道七分手艺,从选材、浸泡、磨浆,到压榨、制馅、包制,这传统“阿狗六道”技艺在陈开河这一代仍在传承。陈开河认为,只有用手搓出来的汤圆才真正有温度。于是,每一颗汤圆都“烙”上了家的温暖。

冬至、大年初一、日常逢生辰喜事,宁波人都有吃汤圆的习俗,因此有人笑话宁波人,一言不合就吃汤圆。其实,他们不懂,宁波人对汤圆的感情是特别的,因为汤圆已陪伴他们700多年。专家考证,宁波汤圆大概始于宋元时期,宋室南渡后,孝宗时的大臣周必大曾作一首《元宵煮浮圆子》,诗中的“浮圆子”指的就是汤团,这也是汤团入诗的最早记载。

上世纪八九十年代,有了袋装糯米粉和猪油馅。时下,超市里更是有着形形色色的速冻汤圆,任何时候馋汤圆了,去买就是,但很多老宁波总觉得少了点什么,因为宁波汤团的传统制作工艺是很讲究的。

在80后严君的记忆中,小时,通常是过年前一个月,严君的阿太便开始张罗。她看着阿太细细地把糯米和芝麻里星星点点的杂质挑出来,然后耐心地撕开猪油。一丝丝如雪花般细腻的猪油看得人心都要化了。那时,严君的个子还没有八仙桌高,但她分明到现在还记得阿太沙哑的嗓音:“要付出劳动才有汤圆吃。”于是,放一勺浸了水的糯米,她便开始推石磨,一圈又一圈,“咯吱咯吱”的。昏黄的灯光下,心中、舌尖充斥着对甜糯的向往。

后来,严君出国求学,有一年过年在朋友家中尝到汤圆。咬开皮子的一瞬间,油香四溢,是幸福的甜,是滚烫的家常。那一刻她才明白,“汤圆汤圆,里面裹的不是馅,是宁波人有关家的传承与思念。”

记者 吴丹娜 摄影记者 郑凯侠



缸鸭狗百年老店的员工正在手工包汤圆



水磨糯米粉



搓芝麻猪油馅



包汤圆



手工搓圆成形



汤圆出锅



相关视频  
可扫二维码