



猪油汤团

□冯志军

上世纪七八十年代，过年前，家家户户必要备上一些糯米粉块，大小如小孩的拳头，趁太阳大，用篾箩平铺晾晒，干透了后收起来，等着过年时亲戚朋友来串门儿，揉粉下汤团。汤团是宁波慈城人的叫法，一般都叫汤圆。无论哪种，是人们对美好生活的向往。

汤团是宁波特产，这名字也不知是哪个老祖宗叫出来的，还真像——放在汤里的团鼓鼓的一个个，寓意团圆。宁波人对汤团的感情，一两句话说不清。

要吃汤团得先揉粉，这不像北方人揉面那么复杂。记忆中，母亲常备好一碗温水，拿个搪瓷大脸盆，放入适量的糯米粉块，先大量倒水，扶住盆沿把硬邦邦的粉块揉碎了，再往盆内滴水。把握水的分寸很重要，干了糯米粉凝不拢，湿了软塌塌立不起。干湿正好的糯米粉团，裹出来的汤圆形儿是立体的，包着一团滚圆的馅儿，不卑不亢，闪闪发亮，好看又好吃。

宁波人包汤团爱用猪油馅儿，馅儿是现做的，芝麻粉和糖加猪油揉匀，放在室外凝练，黑乎乎一团。做汤团馅儿这活儿一般派给小孩儿，要不他们干等在一旁，看看还不能吃，眼神里都能滴出口水，指不定会捣些什么乱。父母努嘴：“去，把猪油馅儿拿来，做成小圆粒儿。”孩子心急火燎，脑中去年吃汤团时，一口咬下去喷出来的馅汁儿的快乐塞满，做着做着就把父母的话抛在了脑后。

早在孩子们做馅儿时，母亲就揉好了粉团，搓成长条，一段段有序地放在盘子的湿毛巾上

了，知道孩子们爱吃大的，省得他们吵，粉团摘得大小均匀，不知选哪个好。抓一个，在手心搓圆了，上下一压，挤成一个小圆饼，依葫芦画瓢，把馅儿往中间一放——难事儿来了，馅儿太大，皮儿太小，包不上，只能揪住周边的皮儿使劲儿扯，结果顾了这头没那头，好不容易遮住了一点，底下又破了，馅儿鼓了出来。偷偷在另外的粉团上抓些补上，这下，汤团整了出戏来——咧嘴笑着做丑角的、黑不溜秋做包公的、苦着脸的成了老旦的……汤圆还没做完，小孩儿们面红耳赤，裹汤团比门口的泥巴难对付多了。

裹一个完整的汤圆，还不是最大的考验，要长时间围站在桌旁，光动手不动脚，更难。堂屋里大多是泥地，一年的湿冷在此时发挥作用，黏着地面裹两三个汤圆的辰光，脚指头冷冰冰痛滋滋的，不跺几下，十足憋大。条件好的人家，脚底下是水泥地，别看水泥灰白，比泥地要冷许多，但那种钻入脚指头的冷，却无法抵消汤圆带来的热络。

不知不觉中，汤团包完了，我们嚷着要母亲说出哪个才是裹着钱的汤团，每个人都要先吃到。仿佛吃到了，来年的运气真的会好，连汤团也能包得又圆又白。

其实，水开后汤圆一下锅，掺上几次冷水，一锅的汤团咕嘟咕嘟在锅中乱窜，谁还知道哪个汤团里是有钱的呢。有的整个儿的白里透着晶亮的黑，有的乱糊糊地散开了，破棉絮似的漂呀漂的。管他呢，只要能吃上汤团，嘴里有猪油芝麻的味道，跳着脚嘶嘶哈哈砸巴嘴就好。至于包裹着幸运的汤团，大家都能吃

到，那时的母亲最不“小气”，她总多包，悄悄做了记号，给每个孩子都盛上。

现在要吃汤圆简单了，以前晒糯米粉的辛苦、揉粉裹汤圆时跺脚的冷，还有怎么也分不匀的馅儿，都没了。想吃，去超市走一趟，回家煮了——油炸猪油汤圆外酥里嫩，烫嘴但很香；汤圆压扁成块，油炸蘸糖吃。还有一种特别小的叫圆子，以前是没馅儿的，现在小小的肚子里钻满了各种料儿。我一直好奇，比指甲板还要小的圆子，是怎么把馅儿包进去的呢？近年流行往糯米粉里掺各种蔬菜水果汁儿，做出许多嫩亮的颜色来，青瓜的粉绿、火龙果的玫红、番薯的焦黄……整锅在水中欢腾，活脱脱色香味俱全的美好。

在外辛苦了一年，赶在小年夜前回家，远远看见老屋的瓦房顶上炊烟袅袅，知道有一碗糯软温热的猪油汤团在等你，在外漂泊垒砌的老茧与寒意，都被父母手中的一碗猪油汤团抚平、融化……

雪落青鱼红

□桑飞月

江南有俗语，曰：小雪腌菜，大雪腌肉。说得好像雪是种神秘的调味品似的。然而，江南雪并不多，真正的神秘调味品其实是：风，霜，冬阳及低温。

我琢磨着，改天也去买两条青鱼来，一条腌制一下，然后晒成青鱼干；另一条，做成橙蚕青鱼脍。人在江南，得慢慢学着做些江南事。

我的老家在豫南，那里过年喜吃红鱼，即鲤鱼。吃法是切块油炸，没有腌菜腌肉之风俗。江南则不一样，江南有些人家却是不吃鲤鱼的，捉到了也会立即放生。这与信仰有关，与鲤鱼味道无关。不过，江南人过年却喜食青鱼，青鱼其实也是鲤型目鲤科的鱼。李时珍《本草纲目·鳞三·青鱼》引苏颂曰：“青鱼生江湖间，南方多有，北地时或有之，取无时。似鲤、鲩而背正青色。”青鱼南方多，北方偶尔能遇到。

青鱼干，江南年头上的一种独特风味。

制作青鱼干，一般选在大雪节气后。此时的青鱼又肥又嫩，正好捕来吃。而低温也正适合腌鱼、晒鱼。霜冻与日晒交互作用，会使鱼的腥味儿减弱，香味儿增加。对半剖开的青鱼挂在冬阳下晾晒时，鱼肚部分黄里透着绯红，近看像存储着一抹阳光，远望又像一条条红色的旗帜——年的旗帜。喜庆的氛围，就这样一点一点被它们给烘托出来了。

江南人称青鱼为螺蛳青，说它喜食螺蛳、蚌、蛤等水生小动物，是食肉鱼类。我很奇怪，螺蛳、蚌、蛤都是有壳的啊，它们怎么消化呢。结果后来有朋友告诉我，青鱼会吸会咬，还会吐壳，就像人嗑瓜子似的，真是不可思议。总之，你要想垂钓青鱼，最好准备一些螺蛳肉。

青鱼数量不多，据说它们幼时咬食的能力较弱，会被螺蛳壳等卡住，死亡率较高。不过你若仔细寻找，还是会遇到的。孟夏，我们

在长满芦苇的苕溪边玩耍时，发现一处深水中，就有小青鱼在水底缓缓游动，叶子一样。暮秋，我们去看芦花，发现鱼依然游弋在水底，只是长大了许多，十多公分的样子，还不足以捉来吃。站起身来，我望向苕溪深处，心想，这溪中是不是也有那种一米多的大青鱼呢？

青鱼可长至一百五十公分，西湖边的玉泉鱼跃处，就养着一百多条这样大的青鱼。望着它们，会令人有梦幻之感，恍若身处神话中。这里的鱼，是用来观赏的，想要可以吃的青鱼，可去市场购买，也可去三白潭。

三白潭位于杭州市北，是与运河、苕溪都相通的一片淡水湖泊，里面生长着成千上万条青鱼。为供应杭州年货市场，当地人通常从十一月就开始制作青鱼干了。

选一条像样的青鱼，沿其脊背从头到尾剖开，剖成鱼腹相连的两部分，抹上盐巴压在坛子里腌制五六天，然后取出洗净，进行晾晒。吃的时候，可以切块加花雕酒等进行焖蒸，也可以用来烧肉。

除做鱼干外，青鱼还可以做鱼松、鱼圆，或者切片加淀粉、蛋清，起油锅爆炒，这是袁枚在《随园食单》里所记述的。

今冬，读到王昌龄的《送程六》时，我又对他诗中的橙蚕青鱼脍起了兴趣。“冬夜伤离在五溪，青鱼雪落脍橙蚕。”橙蚕，即橙子酱吧。把青鱼切成薄片，和橙子酱同煮，想来类似于我们现在所吃的酸酸甜甜的糖醋鱼片吧，无论味道还是色泽，估计都不错，好想试一试。

在天青色等白雪的水墨江南，将青鱼这个名字念出口时，顿觉诗意万千。冬夜的橙蚕青鱼脍是橙红色的，晾晒在屋檐下的青鱼干是绯红色的，所谓雪落青鱼红。不过，这样的意境对我来说，宜赏，却不宜用作过年。年到时，将晒好的青鱼干切片包好带回家，是让青鱼与红鱼相聚在故乡的餐桌上，这才是冬天里最完美的事情。

总第6910期 配图 李海波 投稿邮箱：essay@cnnb.com.cn