



外婆的汤圆

糯滴滴

□孙虹女

小年已过，兔年除夕的脚步越来越近了，甬城大街小巷年味也越来越浓了。

四方食事，不过一碗人间烟火。年味最浓莫过美食。对宁波人来说，汤圆是过年必不可少的一种美食。宁波人喜欢把汤圆叫“汤团”，寓意团圆美满；外婆喜欢把包汤圆叫“裹汤团”，也许源于裹粽子。我时常想起外婆裹的汤团来。

童年时，我常住在奉化江畔的外婆家。从记事起，每到年前个把月，外婆都会精选糯米，淘洗后，放入家中小缸里倒水浸泡。一天一夜后，小舅舅挑着去村里菜场一家店铺磨粉。这是村里唯一的一台机器，人们常常用缸或桶排成长队，一边聊天，一边看着磨粉的进度。店铺老板把糯米倒进水磨机的斗里，加上水开动机器，不一会儿，磨好的米浆便流进了机器下方的桶里。小舅舅挑着磨好的米浆回到家，倒进小缸，放在泥墙屋。

这时候，外婆拿出一根竹竿，竹竿两头搁在缸沿上，用一块大大的白棉布裹起来，用绳子扎紧，把裹得鼓鼓的布包吊在竹竿上，浆水从布包底部细细地滴到缸里。大约一天后，解下布包，软硬适中的汤团粉就成了。有时，磨的粉多了吃不完，外婆会把汤团粉做成小小的长方形粉块，铺在竹匾里，干了后装进塑料袋。以后想吃了，就拿出粉块用适量的水化开。这样，就可以做成汤团，或做成糯米饼给我们解馋了。

这边糯米浆滤着水，那边外

公已去菜场买来猪板油。外婆把板油洗净后，撕去外面裹着的筋膜，把雪白的板油撕得细细的，放在大碗里。炒熟的黑芝麻，被倒进家里那只非常迷你的石捣臼里。外婆家没有擀面杖，外婆就地取材，拿起菜刀，用白棉布包了菜刀柄的一头，用刀柄头细细地捣芝麻。芝麻可真香啊，香味引来了馋嘴的我们——围着捣臼趴在桌前，边装着看外婆捣芝麻，边趁外婆不留意伸出小指头飞快地在刀柄头落入石捣臼前，粘起芝麻塞进嘴巴，然后拔腿跑开。外婆笑眯眯地说，“现在还不能吃”，却放慢了捣的速度，担心刀柄头砸到了我们的手指头。芝麻捣碎了，和白砂糖一起倒进了放着板油的碗里，拌匀了，揉成团，猪油芝麻馅也就成了。

外婆从布包里取出汤团粉，再轻轻揉过，搓成长条，揪成一个个大小一样的小剂子。拿来一个小剂子，捏成小碗状，中间放入小小一团猪油芝麻馅，然后是收口、揉圆。这时候，一个个白滚滚的汤团便摆在案板上，很是可爱。

汤团煮好了，盛在碗里。外婆有时会拿出糖桂花，很小心地洒一点。那时的糖桂花都是买来的，用塑料袋装的，小小一袋，袋子外面印着“糖玫瑰”三个红红的字。我们经常会在桌边此起彼伏地喊着：“外婆，外婆，给我加糖玫瑰！”当甜香的糖玫瑰和油油的猪油芝麻馅，还有水磨糯米粉的软糯相汇在嘴巴里的那一刻，便是我童年最甜最美

的滋味……

后来，妈妈开始做汤团。这时候，菜场里已经找不到磨糯米粉的店铺了。只能去买磨好的干糯米粉，加适量的水包了。那年过年时突发疫情，想吃汤团时发现家中有些糯米。聪明能干的妈妈，用破壁机试着自制水磨汤团粉。芝麻易得，板油难取，妈妈早起了好几天跑了好几趟菜场，终于买到了新鲜的猪板油，制成了猪油芝麻馅。糖桂花是桂花飘香季节，妈妈在老屋外摘来金桂，一朵朵细细去梗用糖腌成的。妈妈做的汤团和外婆做的汤团，有一种同样甜蜜的味道——这是爱的味道。

我结婚后，没有从妈妈那儿学会自制水磨汤团粉和猪油芝麻馅，每次吃汤团时都是去超市购买糯米粉和猪油芝麻馅。先生老家在西北，过年常常回老家看望亲人。西北过年吃水饺，如同宁波过年吃汤团一样。我知道，“圆”寓意着“团圆”“圆满”，汤圆象征着家人团圆、甜甜蜜蜜，于是每年过年前个把月，我选好五桥牌糯米粉和猪油芝麻馅寄到西北。今年，先生选择留在宁波过年。前几天，我和先生为他老家和全国各地的朋友们寄了五桥牌糯米粉和猪油芝麻馅。

“家家捣米做汤圆，知是明朝冬至天。平安皮包如意馅，冰天雪地不觉寒。”有人说，起源于北宋时期的宁波汤圆是宁波人心中的一抹甜。如今，外婆已离开我多年，又到一年辞旧时，我想起了外婆裹的汤团来……

喜气的大头菜

□虞蕙

大头菜叶绿头大，像个卡通娃娃，莫名带着喜气。

一到收获季，大人去地里拔大头菜，小孩也爱跟着，看圆嘟嘟的它们一个个破土而出，挺好玩。母亲拎住大头菜宽卵形大叶子，用力往上提，球形块根慢慢顶了出来，“圆球”下边还挂着带泥的根须，灯笼穗儿一样。我一把接过大头菜，哎哟，好沉，立马松手。

大头菜即芥菜疙瘩，新鲜时叶梗饱满，叶片翠绿，块根坚实。大头菜露出地面的部分表皮呈紫色，纹理粗糙，一圈一圈，年轮似的，下部分长根处则沟沟壑壑，嵌进了泥，很难用刷子刷洗干净，母亲干脆连根一刀切掉，露出白玉似的肉。

冬天的大头菜鲜甜，削皮后，顺着纤维的走向切成条状或片状，稍稍用盐腌过去去涩味，加麻油等即成凉拌大头菜。此菜爽脆，甜中还带了一点辣，跟汤饭（水泡饭）很配。素炒大头菜有一股浓浓的芥菜香，鲜嫩清口。母亲常常腌雪里蕻、油菜等，却从未制过腌大头菜，她老说没把握，万一腌得不好，太浪费了，想吃可以去菜场买。买来的腌大头呈暗褐色，留着叶子，块根切成一片一片，却不断开，在顶端相连，可以跟书页似的翻动。腌大头菜咸而香，直接吃或做成汤皆可，比如切丝和粉丝同煮为汤，鲜鲜的、酸酸的，甚是开胃。

当然，大头菜最为风光的时刻，是做成一大锅油旺旺的烤大头。每年冬天，母亲拔了大头菜，一棵棵晾于院子里，待叶子发蔫，块根略起皱，便可收起备用了。大头菜洗净后切成大块，形状随意，其叶子是好食材，不能丢，必须相随。

烤大头菜，土灶和大铁锅不能少，这样烤出来的味道才地道。母亲用干草引燃木柴，灶膛里的火苗蹦蹦跳跳，很快，火势稳定了，铁锅预热完成。适量菜籽油入锅，撒把盐，“嗤嗤嗤嗤”翻炒，而后，将切好的大头菜块根通通倒进去，上面铺叶子，加水、浇酱油，盖上锅盖焖煮。

大头菜的块根较硬，宜用小火慢悠悠地炖，让酱油的味道一点一点融进每一块大头菜里。母亲不让我们胡乱添柴，火太大，容易烤糊，她隔段时间就揭开锅盖，小心翻动下，中途还会再加一次水和酱油。那会，大头菜表面已经由白色变成了锈红色，诱人的香气也藏不住了，热气腾腾的窜出来，在屋子里飘来荡去。但焖烧仍得继续，直至水烧干，大头菜煮得软软糯糯才行。

烤大头菜往往选在晚饭后，煮熟了也不起锅，捂在锅里足足一个晚上。第二天早上，整个灶间充盈着大头菜香、酱油香，还有草木灰的气味，兴旺喜气的样子。母亲盛了满满一大瓷碗，摆于饭桌中央。大头菜温温的，入口软、香、甜，我喜欢连叶子一起吃，直吃得停不下筷子。母亲见我这副馋相，笑着讲起某个因贪吃撑破肚皮的故事，我摸了摸肚子，不大情愿地离开了饭桌。

从前，每回家里烤了大头菜，母亲总会先盛起几份，分别端给爷爷奶奶和左邻右舍，顺便和他们闲谈、说笑，一串串句子轻快地弹跳翻跃，在空气里撒起了欢。

如今，在舟山、宁波一带，好些人家的老屋里还保留着大灶台，就为了一年到头可以畅快地烤个大头菜，这样的仪式感只有本地人才懂。

总第7159期 配图 李海波 投稿邮箱: essay@cnnb.com.cn

