

# 里面裹着黄豆馅,咬一口嘴角能拉出丝 小港金团金灿灿 年味中透着香甜

廿三祭灶,廿四掸尘,廿五做豆腐,廿六割肉,廿七宰鸡,廿八做金团,廿九送年,三十晚上守岁,这是宁波民间传统的“年事”。随着时代变迁,如今这些习俗已发生了变化,但有些甜蜜记忆始终没变……

1月30日,腊月廿五,北仑小港枫林社区下倪桥村的一个院落里,58岁的陈菊芬在大灶前忙开了,她要准备做的是宁波传统美食——金团、油包等地方特色糕点。蒸笼里冒出的热腾腾水汽浮满了整个院落,面团特有的清香飘了出来,伴随着众人的聊天声和笑声,年离我们越来越近。

□金报记者 吴丹娜 文/摄



## 金团如何不开裂 她找到秘密武器

金团,是宁波的老底子食物,色黄如金,形体团圆,是吉庆象征。宁波人“做生”(过生日)、“上梁”(盖新房)、“日酒”(婚宴)、年关祭祖等都欢喜订上金团和油包。这到底是怎样一种味道,使得大家念念不忘?

陈菊芬的家中,整齐摆放着制作金团的糯米、各种馅料及工具。陈菊芬先用机器把糯米打磨成粉糊状,滤出水分压实成团块备用。接着用大火煮熟后倒在捣臼里,不停搅拌,直到糯米团柔和光滑为止。捣好的糯米团被摘成一个个大小相等的团子,嵌入各种馅料,用手揉成圆团,再滚上金黄色的花粉,最后放到印有龙凤、状元、双喜图案里的模板一压,一个金团就做成了。

制作金团、油包、灰汁团的手艺,陈菊芬从小看着母亲做,耳濡目染学会的。“小时候物资匮乏,母亲总是在重要的节日才会给我们做这些好吃的,每次做的时候我都眼巴巴地在一边看。”

如何把这门手艺发扬光大,陈菊芬下了很大的功夫。比如金团,糯米要如何选择,如何配比,米该泡多久、蒸多久,糯米团要怎么揉,她都仔细研究。此前,她曾经遇到过金团做完后不久就开裂的难题,“后来请教村里的老人,才知道金团不裂口、爆馅还需要一样秘密武器,把蜂蜡和油经过一定比例调和配比做成块,每次做金团用它擦手然后捏团,这样做出来的金团放几天都没问题。”

传统中式糕点要好吃,讲究用料。“比如最早做灰汁团是用早稻灰来制作,做出来的味道特别纯正。如果没有早稻灰,那就换成碱水,但其余步骤一步也不能省。”在陈菊芬的记忆里,像年关这样重要的日子,和着热乎乎柔软的面团,裹着黄豆馅的金团入口,香糯绵软,吃到嘴角还能拉丝,或者一口油包咬下去,油亮亮的猪油溢出来,满口香气,那才是真正的年味。

## 年味是美食 更是家人的团聚

刚开始,陈菊芬和她的厨娘团队做糕点主要是给家人、社区困难居民吃,做得多了就送亲戚朋友尝一尝。也许是有天赋,大家总觉得她做出来的老味道和别人的总有那么一点不一样,特别好吃。慢慢地,来找她做糕点的人越来越多,她也开始售卖。如今,订单时常爆满,需要加班加点制作,“去年大年三十晚我一直做到十点多,今年已经回绝了不少订单,想让自己松口气。”

空余时间,陈菊芬也研究宁波其他传统糕点的制作方法,比如鞋底饼。“甜里有咸,咸里透香的鞋底饼,很多年轻人已经不知道它的味道了,我想把这种老味道找回来。”她还自己动手做肉酱,但凡尝过的人都觉得非常符合宁波人的口味,鲜、咸,特别下饭。

陈菊芬觉得年味有时是一种味觉,蕴含在饮食之中;有时是一种感觉,深藏在心。“正月初一不动刀,要把家里晾衣服的竹竿竖着靠在门边,寓意来年家里的鸡鸭猪等牲畜都会长得肥硕,不遇病灾。正月初一不扫地、不乞火、不打骂孩子、不讲不吉利的话。要到晚上才可以扫地,而且只能扫进来,寓意财进门。”陈菊芬说,小时候过年是有很多规矩的,现在很多风俗已渐渐消失了,年味更多变成一种记忆,以及隔着千山万水也要回家的渴望。

陈菊芬的女儿、女婿在武汉创业,今年回宁波过年。人未到,已经提前把旅行箱快递回家。这两天只要看见靠在墙角的旅行箱,她就觉得年味正在缓缓地流淌。“仿佛小时候过年,下了一晚的大雪,脚踩在雪地上,咯吱咯吱响,过年的滋味就从积雪里不断冒出来。”陈菊芬说。

## “巧厨娘”工作室 传统美食的集结地

北仑小港枫林社区中,很多都是拆迁安置后聚在一起,平日里比较熟识。闲暇时光,中年女性也喜欢在家里做小吃和糕点,经常在一起讨论如何研制更美味的食物和新品。2014年,在社区牵线搭桥下,“巧厨娘”工作室成立了。从成立之初的8人到如今35人,会做地方传统美食的厨娘越来越多。

“老底子的美食最能勾起一代人的回忆,制作老底子美食也能更好地传承与发扬传统手艺,巧厨娘工作室就是让人回味过去的味道。”陈菊芬是工作室的主心骨,她告诉记者,每个传统节日都有特定的美食,厨娘们会依据节气变化打造各类美食佳品。元宵节:团团圆圆吃汤圆;清明节:青团、黑饭麻糍喷喷香;立夏节:立夏素蛋香甜糯;腊八节:香甜软糯粥。

为了让这些老底子美食的口味更加地道,许多食材都是由厨娘们亲手挑选采摘而来,比如制作青蛋、青饼、青麻糍,巧厨娘亲自到田埂上割“青”。同时,社区也协助工作室添置了各种制作工具,“土灶让火烧得更旺,糕点也会更加香甜糯,磨粉必须要用磨石,这样磨出来的粉更细腻。”

虽然巧厨娘们多为农村中年女性,文化程度不高,但每逢佳节,大家都会发挥自己的特长,为辖区的困难群体送去一份关爱。端午时节制作香甜软糯的箬壳粽子,专门为老年朋友送去,并捎上了祝福。八月稻花香做的灰汁团,也分发给辖区内每一位老人;中秋佳节,厨娘们又会把自己亲手做的甜味、咸味,还有木糖醇的月饼分发给老年人,供他们自己选择。随着新春佳节临近,陈菊芬和几位厨娘又忙开了。

了。



做金团



蒸粉团



捣面团



扫描二维码  
观看相关视频