



黏黏糯糯大团圆

文 | 番小茄 图 | 谢娟

每年冬至，大家总要为南北各地的饮食习俗争论一回：到底该吃饺子、汤圆、还是羊肉？一个公认的最佳答案是：一起吃。先架起锅子煮羊肉汤，羊肉吃完往锅里下一盆饺子，最后再来一碗汤圆做甜点。一样也没落下，心满意足，十全十美。

不过这个答案的问题在于，并不是所有汤圆都是甜的。

说起汤圆这种糯米食物，首先便会想到苏州。苏州的温润绵软，像极了满城都在卖的各种糯米糕团。当然也少不了汤圆。逛园林逛累了，走进一间路边小店，点一碗芝麻汤团或是

玫瑰汤团（苏州人将汤圆称为汤团），甜甜糯糯，做下午茶再好不过。仔细一看菜单，竟然还有一种“肉汤团”，忍不住点一只尝尝。店里的苏州阿姨说，汤团现包，要等一阵子的哦。过十分钟端上来，个头大得吓人，难怪要等那么久。团子皮细腻厚实，非常软滑，里面包着纯肉馅心，一咬就流出汁水，咸鲜中带着微微的甜，是很苏式的味道，软糯的团子皮和弹牙的肉馅搭配得十分和谐。因为肉馅中加了糖提鲜，即便是第一次吃咸汤圆，也不会觉得口味有任何违和感，反而爱上了这种独特的口感和味道。

一旦接受了咸汤圆这种设定，苏州还有一种美食叫瘪子团也不可错过。瘪子团也是用糯米粉做的，另外加一点黏米粉，不放任何馅料。揉成一个比汤圆略大一些的小团子之后，用手指在中间一按，立刻瘪下去一块，因此叫瘪子团。瘪子团是苏州人很家常的吃食，一般拿来煮青菜。先下肉丝爆香，再放青菜（小油菜）一起略炒，加水烧开后下瘪子团煮到团子浮起来就成了，简单如同下一碗青菜面。江南的小油菜易熟，煮好后和瘪子团一样软软滑滑。汤头清淡，全靠肉丝和一点点盐提鲜，一碗热乎乎地喝下



去十分熨帖。

这种吃法与客家的咸汤圆有异曲同工之妙。客家咸汤圆分两种，一种用不包馅的糯米小圆子，一种用个头大一点的肉汤圆。如果是用肉汤圆，汤底就用清淡一点的鸡汤或大骨高汤，

只用些许虾米冬菇芹菜红葱酥提味。如果汤圆本身没有馅，汤头就会丰盛许多。平常一点的会放猪肉猪肝或腊肉腊肠，与白萝卜和冬菇同炒，再加高汤熬煮。逢年过节的时候用料更加豪华，会再加入干贝、鱿鱼丝、蚝干，甚至是虾蟹，使得汤底更加浓醇鲜美。糯米小圆子也会特意做成红白两色，取阴阳调和之意。小圆子煮到浮起来的时候再下一把茼蒿，撒上香芹和小葱，色彩缤纷，非常有节日氛围。

闽南人也有吃红白汤圆的习俗，只不过是做成甜的，以红糖水熬煮。又或是油炸之后撒上花生粉，作为喜宴最后的甜点，取人事团圆之意。

台湾地区闽南人和客家人混居，因此也有甜咸汤圆之争。每年元宵节之前，大家还要郑重其事地在网上投票评选“十大最受欢迎汤圆店家”。就往年成绩来看，甜咸汤圆都各有支持者，上榜店家往往也同时做甜咸两种口味。不过似乎还是甜汤圆略占上风，毕竟咸汤圆吃法稍嫌单一，而做成甜品则变化无穷。

我去台北的时候曾经特意造访得过“冬季台湾必吃圆仔汤”比赛第一名的汤圆老铺“双连圆仔汤”（圆仔汤是台湾人对煮汤圆的称呼）。店里的花生汤圆和芝麻汤圆都非常有名，糯米粉揉得细腻又有咬劲，内馅香醇又不会太甜。冬天可以配花生甜汤或是酒酿甜汤，夏天可以配刨冰，冷热皆宜。他们的花生甜汤熬得尤其好，花生绵软，入口即化，和软糯劲道的汤圆配合得恰到好处。另外还有一样招牌是烧麻薯，不少日本客人亦慕名前来。麻薯是由日文“mochi”翻译而来，在日语中指糯米粉做成的点心。烧麻

薯即是将没有内馅的糯米团子以热水滚熟，捞出之后裹上花生糖粉而成。热乎乎的麻薯口感又软又弹，花生粉细滑香浓，厚厚裹上一层，一口咬下去十分满足。

烧麻薯的做法很像广东的著名甜点糖不甩。区别在于广东人煮糯米团子的时候要用片糖熬成糖浆，煮出来的汤团甜滑细腻，再配上花生芝麻粉，格外香甜。冬天的时候也可以用红糖煮，里面加一些姜丝，驱寒暖心。据说从前在广府一带，如果男女双方相亲成功，女方家长就会端出一碗糖不甩招待男方，取其“姻缘甩不掉”之意。

可见，在盛产糯米的南方，汤圆早已不是冬至或是元宵节特有的节庆食物，而是带着团圆和美的讯息，出现在生活的时时刻刻，以其细腻温润给予胃口和心灵双重滋养。

作为一个北方人，我每年还是会格外期待元宵节前才会有手摇元宵。与随处可见的冷冻汤圆不同，元宵是用干糯米粉摇出来的，冷冻之后会裂开，只能现做现吃。因此往往只有在元宵节到来前的那几天，店家才开始做手摇元宵。在一只竹制的大筐箩里铺上厚厚的糯米粉，将切成筛子大小的各色馅心放入其中。随着筐箩的摇动，糯米粉会自动包裹在馅心之上，如同滚雪球一般越来越大，对新年的期盼也随着白胖白胖的元宵一般渐渐充盈起来。拿回家下锅用热油一炸，元宵便如金黄色的气球似地鼓胀起来。趁热咬开，蓬松的糯米皮嚼劲十足，里面甜蜜的馅心如同滚热的岩浆一下子流淌出来。

对我来说，那便是团圆美满的最好象征了。E