

记忆的味道 不舍的情怀



图片处理 王公坚

新民晚报

20

2019年
2月15日
星期五

味道

买手

影音

流连

潮店

格调

悦动

意无涯

正月十五就是元宵节，家家户户都要吃汤圆。上海人吃汤圆，有自己的脾气，速冻汤圆总归不是心头好。汤圆讲究一个现包、现煮、现吃，但是自己动手做又嫌麻烦，所以在不少上海食客的心目中，总有一家自己钟情的汤圆店。

正月十五元宵节近在眼前。正月即元月，古人把“夜”称为“宵”，因这个月的十五又是一年中第一个月圆的夜晚，故正月十五，又被称为元宵节。作为中国传统的节日，元宵节由来的版本很多，传说是汉文帝平定“诸吕之乱”的纪念日。至于吃元宵这件事儿，貌似又与汉武帝有些关系，多亏了汉宫里那个叫元宵的姑娘思家之孝心，也感谢东方朔的善心和机智……在一个个传说中元宵节不断扩大内涵，赏花灯，猜字谜，踩高跷，吃元宵，林林总总构筑起一派“火树银花不夜天”的热闹景象。

元宵节上海人定是要吃汤圆的，这被北方唤作“元宵”时令佳点，从宋朝开始，就被称为“浮圆”，成为元宵节的应节食品。“星灿乌云里，珠浮浊水中。”在宋人周必大的笔下，把一碗汤圆描绘得雅致又形象。天上明月，碗中汤圆，团圆之意，尽在其中。时至今日，虽然寻常日子也能吃到汤圆，但终究觉得，正月十五的这碗，最有滋味。

元宵节临近，来沈大成吃汤圆的人越来越多，有每年必到的老上海，也有来沪“白相”闻名而来的游客，令原本就络绎不绝的店堂，更是人头攒动。

光绪年间就创建的沈大成，至今已有140多年的历史。创始人沈

阿金从粥店起家，后从湖北路福州路迁往南京路，粥店转变为糕团店，从当年14个人的小店，变成现在750平方米的南京东路热门糕团点心店，沈大成经过了几代人的手艺传承和用心经营。当年沈阿金将店取名“沈大成”，就是想这家店能“集点心与风味小吃之大成”。今天，这家中华老字号依然秉持着这个品牌理念，在讲究传统的同时，更随着现代人的口味需求，进行创新开拓，令老字号焕发新光彩。

众所周知，沈大成以糕团著名，其桂花条头糕、双酿团、糍毛团等热销商品，不排队是吃不到的，约纱虾仁小馄饨更是令很多上海人有时常想吃一碗的魅力。而沈大成的汤圆，更是有些来头。当年美誉沪上的“仙水汤团”，说的就是他家的芝麻汤圆和鲜肉汤圆。馅重、皮薄、味美令其拥有粉丝无数。不少食客觉得沈大成的汤圆始终有着记忆中的味道，能触碰到心里某个角落，尤其和曾经带着自己来吃的长辈一起来，那更是有些不舍的情怀。

沈大成的汤圆好吃是有原因的。因为，师傅们每天与米及米磨出的粉打交道，对其了解已是炉火纯青。用优质糯米按配比浸泡后水磨成水磨粉，再经过手工揉制、手工制

馅、手工包制的过程，过程简单，实则不易。拿一碗好吃的芝麻汤圆来说，首先必须是浮在水中，调羹舀起后，不会坍塌，表面光滑，有微微米香。然后咬上一口，滑糯适口，不黏牙，随着咀嚼，糯米香和经过猪油滋润的芝麻香此起彼伏，忍不住将剩下的全部放入嘴里。好吃的汤圆就是这样，一碗下肚，胃是饱了，但嘴还是想吃。

如今，元宵节好像是春节过年大周期的休止符，人们似乎想通过掀起又一波庆祝高潮后，放下年假的慵懒，焕新精神面貌，开启新一年的工作。在元宵节去沈大成吃碗汤圆吧，香糯甜蜜又极富饱足感，绝对可以令你元气满满，动力十足。

苗可

厨之神

沈国兴

沈大成第三代传人

谈到沈大成和成昌园子店，就不得不谈及63岁的沈国兴，沈大成第三代传人。从爷爷，到父亲，再到他自己，祖孙三代世代相传地制作糕团。

他包的汤团，15克馅心，35克外皮，分毫不差，包出来的汤圆造型圆满，大小形状就像模子里刻出来一样。看着汤圆在锅里上下翻滚，他一眼就能看出哪个汤圆已经到了火候，哪个还要再加水煮一会。

沈国兴，用一双巧手打造了，上海人的小团圆。 容二



成昌园子店 元宵节的上海味

“卖汤圆，卖汤圆，小二哥的汤圆圆又圆……”马上就要到元宵节了，你们汤圆吃过了吗？

在上海，有一家老牌的汤圆店，叫做“成昌园子店”，是上海食客最喜爱的汤圆店之一。成昌园子店创建于1937年，开设在大世界门房间的地方，规模很小，只有4名职工，门口是一个直径1米的大筛，后面是一台春碓，随着榔头不断升起落下，石臼里的糯米被舂得粉碎，不一会儿就变成了雪白的糯米粉，舂好的糯米粉放在目数极高的大圆筛上反复筛，筛中落下的糯米粉，洁白细腻，泛着光头，就跟珍珠粉一样。将分好的芝麻馅心放入竹筐里，浸水后快速捞出，放入少许糯米粉的筛子中，然后不停地摇动。这时，糯米粉均匀地裹在汤圆馅上。如此反复多次，做出的汤圆不仅个头一样大，而且也一样圆。这汤圆有劲道，而且吃起来很香。后来，由于生意太好，春粉逐步被水磨粉代替，工艺也逐步转向了手工包制。因此，这里的汤圆兼具了北方元宵和宁波汤团的特色。

如今成昌园子店的汤圆，特点鲜明，首先是大，每个汤圆有鸡蛋大小。往往是都想吃，但无奈肚皮吃不消，所以基本是一甜一咸搭配。成昌园子店用东北五常的圆糯米，口感甜糯，用15到20度的水，足足浸泡10小时，

这时候的糯米用手指一捻就碎了，用石磨磨成米浆，控干水分后就是水磨粉，用温水和面后反复揉搓，这样包出来的汤圆，外皮光滑，入口细腻不粘牙，糯性十足，米香越发浓郁。

黑洋酥汤圆是上海人的心头好，所以做好黑洋酥馅心特别重要，板油、芝麻、白砂糖是基础。成昌对板油却有特别的要求，一定要厚，厚的板油说明猪长到了时间，脂肪香气更浓郁。成昌园子店也用绵白糖代替了白砂糖，因为绵白糖更细腻，做出的黑洋酥，入口更滑。

出锅的汤圆，就像大块的棉花糖一样，表面光洁，两只圆滚滚的汤圆躺在青花瓷碗里。用调羹盛起一只，不塌，不糊，表皮也没有坑坑洼洼，放在灯光下，周围一圈尤其晶莹，咬上一口猪油香伴着芝麻香，瞬间喷涌而出，充盈口腔，细细咀嚼，又滑又嫩不粘牙，真是好吃。吃一个下肚，便有些饱腹，浓浓的乡情在心中弥散开来。

吃好黑洋酥，再来一只鲜肉的，精肉和肥膘搭配好，咬开一个小口，肉汤瞬间流出来了，肉馅又鲜又嫩……最后喝上一口碗里的煮汤圆的汤，清清口，真是别提多惬意了。

有人说这里有上海滩最好吃的汤圆，因为能尝出小时候外婆包的味道。店堂的服务员时不时会直接吴依软语叫上两嗓，让人觉得地道、亲切。现在成昌园子店新增了荠菜鲜肉、蟹粉、流心奶黄等风味的汤圆，受到了众多消费者的喜爱。

陈骏



好吃汤圆自己煮

元宵节，是家人团聚的重要节日，过了正月十五也预示着年正式过完了。吃汤圆是元宵节重要民俗，历史十分悠久。很多人会问了，如何煮汤圆更好吃，煮汤圆是热水下锅还是冷水下锅呢？

煮汤圆需要掌握“沸水下，文火煮”的要领。煮汤圆，先把水烧开，再放进包好的汤圆，这时，汤圆会沉在底部，需要用汤勺在锅中慢慢搅动，轻轻的推动切不可用力搅动，用力搅动汤圆就会破口，直到汤圆表面光滑，浮于水面，用筷子按时富有弹性。此时的汤圆基本已经有了7成熟。改小火，在锅中加入一些凉水，不要水沸腾起来为宜。待到水再次微开的时候，再加入少量冷水，这样一共加3次水，始终让汤圆浮在水面，但水又不沸腾，整个过程切不可盖盖子，整个过程在10到11分钟最佳，保证汤圆彻底煮熟，这样煮出来的汤圆既饱满，又好看，口感也更好。

乔其

荐好吃

成昌园子店
云南南路87号
63260137

七宝老街汤团店
七宝镇南大街26号
64592917

王家沙点心店
南京西路805号
62530404

四新食苑
四川北路1908号
56661977