

宁波十大名点之猪油汤团 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/43/2021_2022__E5_AE_81_E6_B3_A2_E5_8D_81_E5_c34_43389.htm 宁波人在大年初一都有吃猪油汤团的传统习惯。汤团含有团圆、如意的意思，即使在海外的游子，他们“每逢佳节倍思亲”，在新春佳节也忘不了要吃家乡的猪油汤团，盼望团圆，以慰思乡之念。汤团，原名元宵，原是指元宵节。旧时候，农历正月十五是元宵节，也叫元夜。汤团以元宵命名，起源于隋朝。相传，隋炀帝在公元610年正月十五那一天晚上，在洛阳搭台歌舞“与民同乐”并用实心的圆子，汤中撒糖，赐给臣下和歌姬作晚点食用。因这一天恰好是元宵夜，故名“元宵”。这种为人们喜爱的食品传至宁波，经过长期发展，逐步改进，才逐渐形成现在用水磨糯米粉嵌猪油馅的宁波汤团特有的风味。传说八洞神仙吕洞宾在阳春三月，变一位卖汤团的老翁在西湖边叫卖。许仙吃了吕洞宾的汤团，不小心，一颗汤团“的溜溜”滚落西湖，被白蛇吞吃了，白蛇成了仙，与许仙结为夫妇。又传说，宁波“鸦片战争”后被辟为“五口通商”口岸，大批洋人涌进宁波，他们吃了宁波猪油汤团，在津津有味之余，对这滚圆雪白软糯香甜的汤团发生了兴趣，产生了疑问，翻来复去总是弄不懂，这汤团馅子是如何嵌进去的。宁波汤团已有七百多年历史。因系用水磨方法把糯米磨成浆制作，故又被叫作“吊浆汤团”。制作方法是：用上白糯米，水浸三天后，磨成浆，盛入布袋吊起，沥至不干不粘时取用，做成汤团，皮薄而滑，白如羊脂，油光发亮，糯而不粘。汤团馅，须选用优质肉猪板油，去筋除皮；把黑芝麻炒捣成粉，

加棉白糖，三料反复揉捏均匀，搓成玻璃弹子似的小球，嵌入皮子内。这种馅子香甜油烫，油而不腻，独具特色。汤团做成后，入沸汤煮至上浮，再加入少许冷水煮沸，即可捞起食用。旧时候，汤团一般只能在春节期间方能吃到，平时民间很少制作，宁波有一首儿歌这样唱道：“拜岁拜嘴巴，坐落瓜子茶，猪油汤团烫嘴巴”。宁波汤团以“缸鸭狗”汤团店历史最久。“缸鸭狗”实名江阿狗。他原来在宁波开明街开店，就将人名叫作店名，在招牌上绘了一只缸，一只鸭子，一只狗作记号，这个别出心裁的招牌，引起人们的广泛兴趣和传播，同时他因制作精细，价廉物美，各界人士都喜欢吃他做的汤团，生意越做越大，使得远近闻名，生意兴隆。旧时候还流传着这样的顺口溜：“三点四点饿过头，猪油汤团‘缸鸭狗’，吃了铜钿还勿够，脱落衣衫当押头”。宁波人有外出经商的传统。随着越来越多的宁波人到各地开店做生意，也把宁波汤团这种食品传到各地，开起宁波汤团店来。现在，上海、杭州、南京、安庆等地不少城市都开有宁波汤团店。宁波对外开放后，还把宁波汤团速冻出口。从此，宁波汤团的名气就更大了。100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com