

宁波十大名点之龙凤金团 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\\_43391.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/43/2021_2022__E5_AE_81_E6_B3_A2_E5_8D_81_E5_c34_43391.htm) 龙凤金团，是浙东一带城乡妇孺皆知的传统名点，也是宁波十大名点之一。由于制作精良，入口甜糯，价廉物美，深受群众的喜爱。旧时候，宁波有许多制作金团的糕团店，但以赵大有制作的龙凤金团最为有名，称“赵大有金团”。龙凤金团作为宁波的传统食品，它的历史至少可以追溯到南宋时期。民间有这样一个传说：南宋康王赵构，自建都临安后，因金兵强渡长江，杀奔江南，康王自知临安难守，便带领近臣、后妃一路逃难来到明州，被大队金兵冲散。他落荒而逃，正在急难之间，鄞县地方有一位村姑骗走了金兵，救了康王。当时康王饥饿难忍，便向村姑求食。村姑给了他一个有馅的糯米团子，康王吃了团子后告别而去。金兵退去以后，康王返回临安，为了报答村姑救命之恩，就封浙东女子出嫁时可使用半副銮驾，乘坐龙凤花轿。他吃过的糯米团子也被封为“龙凤金团”。赵大有金团店最早系由一位姓赵的上虞人所开，他制作的金团特点是：用糯米四斤掺和粳米六斤，按天时冷热下缸浸水十至四小时不等，捞起用清水淋去酸汪味，然后磨成粉。馅子是用豇豆或黄豆，一斤半加糖二斤，炒得透而不焦，再加适量的桔饼、瓜子肉、橙丁、红绿丝、桂花等，使金团更加香甜。旧时候，赵大有老板为了做出牌子，选料上等，制作精细、薄利多销，并做到童叟无欺，因而在宁波市民中有很高声誉，生意也很兴隆。一些商人为了借牌子，抢生意，也在市里相继开设了许多赵大有糕团店。如开设在江东大戴家弄

口的赵大有德记、开设在灵桥门口的赵大有园记、开设在西门口的赵大有莫记、开设在鼓楼前的赵大有信记、开设在开明街口的赵大有文记、开设在江北中马路的赵大有祥记、开设在仓桥头的赵大有富记和开设在江东后塘街的赵大有祥记分店等，并都以制作糕点出名。金团，不光味道好，还寓有团圆吉庆的意思。并按照用途不同，又生出许多有趣的名称，如种田时节有种田金团，割稻时节有割稻金团，做生意有五代金团，结婚时有龙凤金团，新生儿满月时则又有子孙金团等。赵大有金团以龙凤金团最为著名。龙凤金团形圆似月，色黄似金，面印龙凤浮雕，显示吉祥、团圆。其特点是：皮薄馅多、口味甜糯、清香适口，令人百吃不厌。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](http://www.100test.com)