

从父辈手中接过传统美食技艺,为使之保持本色,马红慈自己种花生、芝麻、红豆,每道工序都严谨认真——

# 坚守手工汤圆的味道



核心提示

见习记者 王妍 记者 程奇/文 杜武/图

老城区集市街上,有一家手工汤圆店,它没有精美的装修,没有醒目的招牌,店内仅容得下3张餐桌,在熙攘的闹市中十分不起眼。每天早上5点多,汤圆店二楼的灯就早早亮起,一个忙碌的身影映在朦胧的窗户外,从黎明直到夜晚……

1月30日,记者走进这家手工汤圆店,在体验手工制作汤圆的同时,也感受到了一位传统手工艺者对其技艺的热爱与坚守。



像这样不停翻滚着,汤圆就成形了。

## 坚守

### 传统工艺,掺不得一点假

汤圆店分上下两层,面积加起来不过10余平方米,店主名叫马红慈,洛宁县小界乡人。若从16岁跟着父亲当街卖汤圆算起,48岁的马红慈已经和汤圆打了32年交道了,集市街上的这家小店,也有10余年历史。

1月30日早上8点,当我们来到店里时,马红慈已经做好了第一批四种馅料不同的汤圆,开始在赶制第二批了。

据马红慈介绍,制作手工汤圆主要有三道工序:一是制粉,二是制馅,三是“滚”汤圆,所谓“滚”汤圆,就是将做好的馅料放在糯米粉中反复滚动,使其均匀裹粉,形成圆球。在马红慈眼中,这三道工序,哪一步都马虎不得。

“做汤圆的传统工艺,掺不得一点假。”马红慈说,制作汤圆粉,要先将糯米浸泡4个小时以上,之后用石碾反复将其碾制成粉。用这样的糯米粉包成的汤圆,皮细白软糯,细腻滑润。若掺了小麦粉、普通米粉,或是用机器磨粉,汤圆皮则硬而瓷实,口感粗糙。

制馅的工艺更为严谨。汤圆馅的原料有芝麻、桂花、豆沙、蜂蜜、白糖、花生、核桃等,其中芝麻、花生等需炒制加香。在马红慈的指导下,记者从制馅中最简单的一道工序——“炒料”着手。

将芝麻倒入一口黑色铁锅中,加热不久,锅里就发出轻微的噼啪声,不时有芝麻粒从炙热的锅边弹跳起来。“这时要快速翻炒,手一停,芝麻就容易炒糊。”马红慈叮嘱道。拿着铁铲,记者丝毫不敢懈怠,反复将锅底的芝麻往上翻。几分钟后,芝麻表皮发亮,颜色渐深,浓郁的芝麻香气也充满了整个房间。

等花生米也炒好后,马红慈递过来一根粗大的擀面杖说:“芝麻擀成粉末,花生米擀成碎粒,这样做成的馅料更香浓。”

小小的汤圆看似不起眼,可在原料选择上,马红慈十分严谨。他曾尝试用进口芝麻做馅,入口一尝却发现,进口芝麻虽颗粒饱满、卖相好看,香味却不如本地芝麻浓郁。之后,他每年都在洛宁老家种两亩芝麻,自产自销,花生、红豆也坚持自己种植。

“每年春天,老家的山上槐花盛开,会吸引许多养蜂队前去采蜜,我就直接从蜂队买蜜,更能保证品质。”马红慈说。



用塑料薄膜将汤圆馅料覆盖后,再用特制擀面杖反复碾压。



记者试着用铡刀将压好的馅料切成小方块。



做好了!看看自己的劳动果实怎么样。

## 技艺

### 做汤圆手法精湛,宛若表演

将各种原料在和馅机里搅拌均匀后,就开始“压馅”了。

在马红慈的指导下,我们将馅料均匀铺在一个方形模具里,再铺上一层塑料薄膜,先后用硬木杖、铁杖和中间有圆柱形滚轴的擀面杖将其擀平压实。

“切馅时手要稳,馅料大小要平均。”马红慈说着,递过来一把一米多长的铁铡刀。由于常年切馅,铡刀表面黑明发亮,两头手柄处被磨得十分光滑。拿起沉甸甸的铡刀,记者的双臂就不听使唤了:几下下去,馅料被切得歪歪斜斜,边缘更是被铡刀压碎不少,无奈之下,只好将铡刀交给马红慈。

接过铡刀,马红慈身体微微前倾,视线与刀刃平行,随着双臂上抬下压,铡刀在馅料上稳起稳落。刚才还“不听话”的馅料,此

时仿佛主动“配合”马红慈一般,在铡刀下乖乖变成一个个约1厘米见方的小方块。

“一整块馅料,横切24刀,竖切32刀,一共能切出768块,不多不少。”马红慈说。我们低头一数,果然丝毫不差!馅料上一条条切痕仿佛被尺子量过一般,横平竖直,宛如围棋盘般均匀标准,让人看得目瞪口呆。

之后,将切好的馅料放到一个簸箩里,反复过水、加糯米粉四五次,来回摇动使馅料均匀裹粉,便成了汤圆。

一簸箩大约要做出100个汤圆,反复加水加面后使簸箩变得十分沉重,记者端着就已经很费劲了,更别说来回摇动了。扭头一看,马红慈仿佛在表演一项精湛的杂技:随着双肩轻抖,雪白的汤圆在他的簸箩里上下翻飞,越滚越大,煞是好看!

## 热爱

### “这汤圆,一辈子都吃不够!”

做完一批汤圆,马红慈显得有些疲惫,双手扶在后腰上来回按着。做汤圆既是技术活,也是力气活,常年劳作,马红慈的腰部严重劳损,站立时间一长便腰酸背疼。

“每天要等多长时间汤圆?”

“早上5点多开始做,到晚上9点多结束,十来个小时吧!”

“中间不休息?”

“开始了就停不了,没时间休息。”

在马红慈的记忆中,从小便是父亲做汤圆、卖汤圆的身影。16岁那年冬天,马红慈跟着父亲到宜阳县韩城镇卖汤圆,父子二人推一辆架子车,沿街叫卖。架子上放着馅料、米粉、炉

子、铁锅,父亲在车后做汤圆,他在车前卖。

马红慈清楚地记得,当时白糖8毛钱一斤,大米也是8毛钱一斤,加工后,他们的汤圆仍卖8毛钱一斤。他的父亲说,卖汤圆不求利厚,能养家糊口就好。

冬天的乡下天寒地冻,站在寒风阵阵的大街上,少年的马红慈常常被冻得手脚僵硬、浑身哆嗦。那时,他最大的幸福就是父亲盛一碗热汤圆给他,热腾腾、甜丝丝的汤圆一下肚,浑身就暖和起来了。

直到现在,虽然每天都做汤圆、吃汤圆,马红慈还是吃不腻,他说:“这汤圆,我吃一辈子都吃不够!”

## 欣慰

### 卖汤圆供出两个大学生

近几年,传统的手工汤圆很受人们青睐,马红慈汤圆店的生意也越来越红火。每年从11月到次年3月是汤圆销售的旺季,这几个月,马红慈的小店每天能卖出二三百斤汤圆。到正月十五这天,他更是得半夜起床,叫上帮手,一天要做出2000多斤汤圆。

靠着无数个小小的汤圆,马红慈先后将两个孩子送进了大学。如今,儿子本科毕业后在我市某水利部门就职,女儿也即将大学毕业,正利用寒假在店里给父母帮忙。

提起两个孩子,马红慈一脸骄傲,他说:“孩子们现在都成材了,等把孩子们都‘供出来’,我也干不动的时候,就该歇歇啦!”