



文學的餐桌

第五集：濃濃情誼的湯圓

歡迎回到「文學的餐桌」！吃過正餐後，當然要吃飯後甜品了！你會怎樣稱呼這些圓滾滾、雪白的粉團呢？到底應該稱它們為湯丸、湯圓、湯糰、米時，還是元宵才對？它們的做法又有沒有不同？

用餐前不如先請教吃遍大江南北、開創香港報紙飲食專欄先河的著名飲食評論家——陳夢因先生吧！不同地方的人對這種用糯米粉包裹餡料製成的點心，都有不同的稱呼：一般廣東人會稱它為湯丸；上海人稱它為湯糰；北京人稱它為元宵；而福建人會稱它為湯圓或米時。

陳夢因〈湯丸·湯糰·元宵〉《食經》

湯丸、湯糰、元宵，實在都是糯米粉包上甜餡或鹹餡的食製，應時應節，也是冬令日常的點心。湯丸或湯糰，廣東稱作湯丸，上海稱作湯糰，北京叫作元宵，福建也稱作湯圓，有兩隻指頭大的叫作米時。

不論人們怎樣稱呼它，湯丸在中國飲食文化中一般都象徵着團圓。除了可以在日常當成甜品，湯丸在農曆新年、冬至、元宵等佳節更是必不可少的應節食品。過節的時候，你又有沒有嘗試過和家人一起自製湯丸呢？

南方人常吃的湯丸，做法非常簡單：把水加入糯米粉，搓至幼滑不黏手後，再分成均等的小粉團。把喜歡的餡料包到小粉團後搓圓，再放在糖水中，煮熟就完成了！而元宵的做法則略有不同：會先把內餡搓成圓形，沾水後再放在糯米粉中滾大滾圓。重覆幾次之後就會得到圓滾滾的元宵了！

說完湯丸的做法，現今香港人又會怎樣吃湯丸呢？湯丸的吃法，既可以是主角，又可能是配角，還有紅豆、麻蓉、花生、奶黃幾款餡料可以選擇。如果將湯丸作為主角，通常便叫碗薑汁湯丸。或者加多十元八塊，把它加入芝麻糊、紅豆沙，令糖水的層次更加豐富，肚皮又有果腹感。香港更有幾家老字號手造湯丸，每逢佳節，很多市民都買回家煮，與家人團團圓圓。

現時湯丸的吃法十分多元化，而在數十年前的香港，吃湯圓又別有一番滋味。香港作家舒巷城六十年代創作的長篇小說《太陽下山了》，便透過描寫少年林江的生活，呈現出四五十年代香港西灣河區下層社會的生活面貌。

當中有一幕正描寫了買湯圓的情景：故事情節發生在寒冬，林江因為室友請客而去買糯米湯圓，就在他在檔口間比較價格的時候，偶然重遇自己之前幫過的少年莫基仔。莫基仔家境貧窮，他的父親在好心人幫助下經營起湯圓檔後，才勉強支撐起一家六口的生活。林江看見在湯圓檔幫忙的莫基仔，便馬上興奮地走上前光顧。而莫基仔為了答謝林江之前的幫忙，便乘着父親不留神時偷偷地在林江的碗中多加了幾粒湯圓。雖然湯圓價格便宜，材料簡單，但莫基仔這份感恩圖報的心意可說是物輕情意重。在嚴寒之中吃一碗充滿人情味的湯圓，就是最簡單的美味。

舒巷城一向善於描繪他熟悉的社會生活面貌，透過一碗湯圓，不僅寫出兩個草根階層少年之間難能可貴的情誼，同時亦呈現了當時香港的社會風貌：冬天才售賣的「一毫有幫襯」糯米湯圓、掛着火油燈的湯圓檔、檔口前面的四方矮凳、風爐上的銅煲、銅煲裏冒着白煙的湯圓和滾至噉噉作響的湯圓水。當年的光景，正透過舒巷城的書寫，留在小說之中。

這一集我們發現原來一碗簡單的湯圓，也可以反映出不同時空的情感和光景。下一集「文學的餐桌」會為你送上散席前的最後一道菜。誰說宴席最後一定要吃美點雙輝？有一位作家則習慣在散席前喝碗魚湯思考人生。下一集就讓我們一起品嚐這碗意義獨特的「散席湯」吧！



文學 101—文學的餐桌

<https://www.hkpl.gov.hk/tc/extension-activities/page/210694/food-in-literature.html>