



超市买、网上购、店里吃、自己包

元宵节吃汤圆 不同方式各有滋味

■ 市场 ■

商超:猪油黑芝麻馅受追捧

对很多老宁波而言,正月十五吃一碗热腾腾的汤圆,是儿时最有味道的元宵记忆。昨天,记者走访商场、超市发现,今年宁波市场上,汤圆依然走亲民路线,猪油黑芝麻馅等传统口味汤圆备受市民追捧。

昨天下午,华润万家超市印象城店,离进口处不远的冻品区内,不少市民正在选购汤圆,60岁的李奶奶也带着6岁的孙子在挑选。“老宁波习俗是正月十五吃完汤圆之后,才算是过完年。”李奶奶说。

“仅昨天一天,我们门店汤圆的销售额就

高达96000元,以均价16.1元/袋、平均规格20只/袋来估算,就相当于卖了12万只汤圆。”该店店长林科兴告诉记者。

此外,记者还了解到,尽管今年制作汤圆的糯米粉、包材等原材料价格均有所上涨,但绝大部分汤圆品牌的终端售价稳定,与往年相比没有大的波动。

近年来,各种口味的汤圆层出不穷,但最受宁波人青睐的,还是传统口味的猪油黑芝麻馅汤圆。

“传统猪油黑芝麻馅占到汤圆销量的30%以上。”林科兴介绍

称,但新款汤圆的攻势也不弱,不仅口味奇特,还有高颜值。

记者从多家超市了解到,缸鸭狗的榴莲味汤圆凭借其独特的口感,受到了不少消费者的喜爱;三全食品今年推出了炫彩汤圆,利用抹茶粉、紫薯、花生等原料制作的汤圆,外皮颜色丰富,尤其吸引年轻消费者和小朋友。口味上也有巧克力、草莓、金沙等多种选择。元祖食品则把注意力放在汤圆的造型上,一改汤圆传统的圆球造型,做成小兔子的模样,颇受小朋友的喜爱。

记者 史妮超

网购:全程冷链保鲜运输

元宵节前夕,除了在线下热卖,缸鸭狗等越来越多的传统汤圆品牌也采用线上销售的方式。消费者网上下单,就能买到正宗的宁波汤圆。记者在缸鸭狗天猫旗舰店看到,包括线下卖得最好的猪油黑芝麻馅汤圆以及桂花酒酿圆子、宁波水磨年糕、芝麻花生酥等都在线上销售,其中猪油黑芝麻

汤圆累计销售近5000袋。

有消费者可能认为,汤圆和其他食品有不同之处,需要低温保存,在运输过程中也要做到冷链运输,网购的汤圆靠谱吗?

记者了解到,目前线上销售的汤圆品牌大多采用全程冷链的保鲜运输方式。以天猫超市销售的思念品牌汤圆为

例,记者看到其采用的运输包装为泡沫箱加冰袋组合,除了全程冷链运输外,24小时控温控湿。江浙沪在晚上8点前下单支付,均能在次日22点前送达。

在商品评价中,记者看到不少消费者晒图评价称:“汤圆收到的时候还是硬邦邦的冷冻状态。”

记者 史妮超

餐饮店:备货同比增三成

“最近下馆子见到汤圆很亲,总是不自觉地地点!”随着元宵节临近,市民王女士的“汤圆情结”有点儿泛滥。

昨天下午2点半,记者来到天一广场,只见宁波旅游宣传片《香约宁波》里男女主人公吃汤圆的画面在大屏幕上滚动播出,元宵节氛围扑面而来。随即走进附近一家老字号餐饮店

——缸鸭狗,发现此时堂食顾客仍占了半数座位,更有趣的是点单时“汤圆”一词不绝于耳,“汤圆是我们这儿的招牌,平日里每桌点一碗尝尝味道居多,但最近几天很多都是人手一碗的节奏。”服务员告诉记者,除了堂食,埋单后带几包速冻汤圆回家的也不少。

食客节前吃汤圆

“劲头足”,餐饮店紧抓商机。“预计今年元宵节的汤圆消耗量比去年还大,因此我们在米粉、馅料等方面的备货同比增加了25%至30%。”缸鸭狗食品有限公司研发总监林军告诉记者。

“眼下越来越多人愿意回归传统习俗,吃汤圆的年轻人也比以前多了。”林军说。

记者 谢舒奕

■ 自制 ■

家庭自制多是中老年人

元宵佳节,品尝汤圆是很多家庭的传统,而搓汤圆技术的市民会购买汤圆团和馅料自己动手。有些居民在春节前购置年货时已经把做汤圆的食材备齐了。

老家在宁波的林女士告诉记者,每年春节前,她妈妈都会送来用土猪板油、黑芝麻等手工调制的汤圆馅。一般到了元宵节,把剩下的

馅儿全部拿来包汤圆,全家分享。

记者采访时了解到,尽管超市里速冻汤圆、成品汤圆很容易买到,不过仍有部分中老年人喜欢购买糯米粉、猪油馅等原料,然后自己揉粉,慢慢搓汤圆。水磨汤圆粉、猪油馅等只有少数市民自己动手制作,多数从超市购买,然后自己动手慢

慢搓制。

昨天,记者在华润万家江东店走访时看到,在糯米粉和猪油馅的销售区域,购买的多是中老年顾客。记者随机采访了一位顾客,她告诉记者:“我家里的汤圆都到超市购买品质好点的糯米粉和馅料自己包,一般都是现包现吃,味道比速冻货更正。”记者 谢昭艳

如何制作,大厨为您支招

对于家庭汤圆制作,做了40多年汤圆的缸鸭狗汤圆制作师王新良介绍,一般干的糯米粉每500克添加400克水。具体操作时,可以先加350克水揉捏,再根据粉块的干湿决定是否加水。因为各个厂家生产的糯米粉含水量不一,因此加水量也会有差异。

每个汤圆,粉和馅的分量为13克和5克,

这样个头大小得当,比较养眼。现在很多家庭厨房备有电子秤,生手可以用上。先把馅儿搓成一个个小圆球待用,然后把湿粉块捏成小酒窝状,把已经捏好的馅料放进去,封口,再慢慢搓圆。事先把馅儿捏好,这样搓汤圆时就不会把黑芝麻粘到汤圆皮子上而影响美观。

汤圆包好后,下锅煮也是有讲究的。中国

烹饪大师林军告诉记者,先烧开水,然后把汤圆倒入,盖上锅盖,等到汤圆浮上来,再加两到三次冷水,等到煮沸后,就可以起锅。如果是速冻汤圆,煮法也是一样的,不过煮的时间要延长一两分钟。起锅时,最好在碗底先放点汤水,这样汤圆就不会粘在碗底。最后还可以洒少量的糖桂花,添香又增色。

记者 谢昭艳

■ 习俗 ■

在宁波已经传承700多年

“元宵节,吃汤圆。”在宁波,这是一种乡俗,民间甚至有“无汤圆、不元宵”的说法。但是我们或许难以想像,这样一颗小小的汤圆,竟然已经传承了700多年。

据考证,宁波猪油黑芝麻汤圆始于宋元时期。当时,南宋孝宗皇帝的大臣周必大就曾在诗作《元宵煮浮圆子诗》中赞道:“今夕是何夕?团圆事事同。汤圆寻旧味,灶婢诧新功。星灿乌云里,珠浮浊水

中。岁时编杂咏,附此说家风。”其中的“浮圆子”,指的就是宁波汤圆。

然而在历史长河之中,真正让宁波汤圆闻名于世的,还要数本地老字号餐饮店——“缸鸭狗”。“三更四更半夜头,要吃汤团‘缸鸭狗’。一碗下肚勿肯走,二碗三碗发瘾头。一摸袋袋钱勿够,脱落布衫当押头。”这首宁波人相传已久的顺口溜,说的是顾客竞相购食“缸鸭狗”汤圆的情景。

宁波汤圆之所以传

承至今,许多民俗专家与广大食客都有“其魅力在于它散发着家乡的味道”这样的共识。与此同时,宁波汤圆外观洁白圆润,白色显示其正直,圆润柔和则显示其灵活而不死板,若有人见其外表柔弱“好欺负”,大口将其咬开并吞咽,那么汤圆里那猪油热馅一定会给他一个大大教训,“这大概也是宁波人性格的一种写照。”擅长汤圆制作的星级大厨胡波向记者打趣道。记者 谢舒奕