



元宵临近汤圆成主角:老字号师傅每天包到手指抽筋,不少网红汤圆还混搭酸奶、巧克力……

颜值高馅料香 只只鲜掉眉毛

如何把元宵节过出仪式感?吃一碗热乎乎的汤圆是必选项。佳节在即,汤圆已经成为各大超市卖场、电商平台的主角,整体销量迎来爆发式增长。记者昨天走访上海市场后发现,传统的芝麻汤圆依旧是“顶流”,而无糖汤圆、芝士汤圆、造型汤圆等多款网红新品,则给消费者带来更多创意且健康的选择。

传统口味是“顶流”

月饼的甜咸之争早已不是新鲜事,但在对汤圆口味的选择上,南北方消费者的口味相对一致,都以传统的芝麻汤圆为主。不过,咸味汤圆依旧在上海市场占有一席之地,从扎实的鲜肉汤圆、荠菜肉汤圆,到“鲜掉眉毛”的蟹粉汤圆、虾蟹汤圆,都能在上海的各大老字号里找到,可以说这些传统口味才是“顶流”。

原址在顺昌路的盛兴汤圆是不少上海人的心头好。每年元宵节前,店里包汤圆的师傅早上5点半就赶到店里,一直忙到下午,包到手指抽筋。盛兴汤圆相关负责人告诉记者,盛兴汤圆始终保持纯手工制作的原汁原味,就连糯米粉都是每天现磨的。去年盛兴汤圆新店开到淮海中路,并和沧浪亭合并,店堂环境更好了。除了排队买汤圆,还有不少人坐下来吃一



今年,豫园商城宁波汤圆团店为迎合兔年生肖主题推出一款可以干吃的汤圆——兔子大福。本报记者 刘歆 摄

碗包含店内所有招牌产品的“全家福”再走,其中就有鲜肉汤圆和芝麻汤圆,一咬一口肉汁,是不少消费者的评价。

在南京西路上的王家沙总店,这两天也排起长队,五款手工汤圆特别受欢迎。蟹粉、虾蟹、荠菜鲜肉、蛋黄肉松、黑洋酥……记者发现四款是咸汤圆,只有一款是甜汤圆。“光吃甜的太腻,一甜一咸搭配吃最舒服。”从杨

浦区赶来买汤圆的钱阿姨给记者展示了她的搭配,两盒黑洋酥汤圆加上一盒蟹粉汤圆、一盒荠菜鲜肉汤圆,甜润和鲜香都有了。

外形馅料花样多

在网络上,汤圆等糯米制品被年轻人昵称为“糯答答”。而为了迎合他们对高颜值、新奇特、健康等方面的需求,创新汤圆层出不穷。

这两年大黄米汤圆火“出圈”了。今年在红豆馅的基础上,有商家推出了爆珠酸奶大黄米汤圆,其馅料中加入了芝士、黑糯米爆珠和酸奶。还有品牌在“黄皮”里包入了坚果馅料,花生、葵花籽仁、白芝麻、黑芝麻、杏仁、核桃仁、松子仁和腰果做成的“八宝”,比五仁还要多三仁。爆浆榴莲、熔岩巧克力等都是网红馅料,满足了不少年轻人的尝鲜心态。

除了在馅料上做文章,还有商家在造型上动脑筋。比如,抓住兔元素的福兔汤圆,每只汤圆都被做成了粉嘟嘟的小兔子,收获了很多小朋友的喜爱。还有印着吉祥话的福字汤圆,让消费者在品尝美味的同时还能讨个好口彩。

洞悉中老年群体和讲究低糖饮食的年轻群体的需求,叮咚买菜则上线了无糖黑芝麻汤圆,让他们在享受这一传统美食的同时不必再有心理负担。叮咚买菜相关负责人表示,其自有品牌在华东区推出的“手工黑洋酥大汤圆”,就调整了糖油比例,内馅甜而不齁。

就连吃汤圆的方式也有了新玩法。“浓缩咖啡汤圆”就是把煮熟的汤圆放入意式浓缩咖啡液中,用黑芝麻的甜中和咖啡的苦。把咖啡换成茶,则能做出一碗普洱茶香汤圆,如果在茶中加入碎冰,还能让汤圆外皮更加弹牙。还有网友把汤圆的酒酿甜汤换成椰奶,再加入仙草、红豆等小料,别有一番风味。

本报记者 张钰莹

上灯啦

本报讯(记者 屠瑜)十三上灯十八落。昨晚,一场元宵升灯仪式在长宁非遗保护中心广场举行,这是长宁文化艺术中心“我们的节日·元宵——万象更新,年味长宁”系列活动重头戏。四串大红灯笼缓缓攀升至楼顶,铜锣响起,舞龙、舞狮、变脸、魔术、抖空竹、泡泡秀等精彩的民俗表演吸引了许多市民观看,给节日增添一份喜庆,也寓意着对生活和美、团圆的期盼。据悉,长宁区北新泾自古就有上塔灯的祈福仪式。正月十三晚上,竖起高高的灯塔,祝愿读书人登科及第,生意人事业蒸蒸日上。

昨天下午,“何以爱长宁,非遗新体验”微旅行在长宁非遗保护中心进行了一场包汤圆手作体验。遵循“上灯圆子落灯面”的习俗,上灯这天要吃汤圆,象征圆圆满满,“福禄寿”星为大家送上汤圆,送去祝福。

扎兔子灯、包汤圆、猜灯谜……在明日元宵节当天,一场传统与潮流融合的“我们的节日·元宵游园会”还将热闹开展。

▶ 昨晚,大红灯笼缓缓攀升至楼顶,铜锣响起,舞龙舞狮等表演亮相

本报记者 刘歆 摄



上海抽检 97 批次汤圆结果出炉

本报讯(记者 裘颖琼)临近元宵佳节,上海市市场监督管理局近日对上海市生产经营的97批次汤圆(元宵)进行监督抽检,结果为合格率100%。

据悉,抽检批次涉及上海、江苏、浙江、山东、河南等地企业生产的众多品牌如“沈大成”“乔家栅”“桂冠”“思念”等,依据GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》等,对过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、黄曲霉毒素B1等食品安全指标进行检验,合格率为100%。

上海市市场监督管理局提醒,选购汤圆(元宵)要“四看”——

专家提醒选购汤圆要“四看”

● **一看品牌** 到正规的超市、店家购买,以保证汤圆的进货渠道正规以及完整的物流冷链。选择正规品牌、生产厂家的产品,注意保留好购物凭证,一旦发现质量问题,及时向相关部门投诉。

● **二看贮存** 目前商场超市销售的多为速冻汤圆,对低温陈列柜的温度有一定要求,如果贮存温度不稳定,汤圆表面会带冰霜或冰碴,造成汤圆品质下降,因而这种汤圆不宜购买。

● **三看外观** 好的汤圆色泽均匀,外形基本圆正,大小基本一致,皮层薄厚均匀,不露馅,不裂口,无肉眼可见杂质,没有霉斑。

● **四看标签** 查看包装上的食品标签内

容是否齐全,包括商品名称、配料表、营养标签、贮存方法、净含量、厂名、厂址、生产日期、保质期等,尤其注意不要购买无配料表等信息的各类“网红”汤圆。配料中可能含有致敏组分,易敏人群在选购时需注意仔细阅读配料表,以及配料表邻近位置是否有提示信息。

汤圆中油脂、糖类、碳水化合物含量较高,但它作为一种时令佳品,偶尔吃一次不会对健康造成很大影响,但对于肠胃功能较弱的老年人和儿童来说,需适量、小口食用。不过,需要提醒喜欢在家自制汤圆的巧手大厨,自制的汤圆馅油脂含量较高,不宜久存,为避免氧化变质,最好现包、现吃。

元宵节消费趋势调查出炉
零零后爱甜汤圆
草莓味渐成新宠

本报讯(记者 金志刚)明天就是元宵节了,如今元宵或汤圆的馅料可荤可素,甜咸风味各异,做法上汤煮、油炸、蒸食等更是“五花八门”,但都饱含着家家户户团圆美满之心意。京东消费及产业发展研究院昨天发布《2023元宵节消费趋势》,通过对产品、人群、地域等线上消费趋势进行分析,全面解读今年元宵节的消费特色。

作为春节的延续,正月十五元宵节的意义非凡,大家将这个日子作为过完年的最后一步,汤圆也好,元宵也好,传统口味也好,新式口味也好,都意味着团圆美满,这也是大家对美好生活的追求与向往。

从元宵和汤圆的销售趋势上来看,汤圆的关注热度要高于元宵,其搜索量是元宵的2.8倍。从口味的趋势来看,黑芝麻口味在元宵和汤圆中的成交额均是第一,占比均超60%。同时,汤圆的新式口味正逐渐被消费者所接受,甜口的草莓口味、榴莲口味,以及咸口的金沙口味都获得高速增长,成交额环比增长分别达262%、198%、88%;而元宵的口味则依旧以传统经典口味为主,五仁口味、黑芝麻口味、花生口味的销售占比与增速均表现亮眼,成交额环比增长分别达168%、160%、81%。

正所谓“甜咸口各有所爱,无论甜咸皆团圆”,但从线上销量来说,甜汤圆的成交额是咸汤圆的39.8倍;关于甜咸口味之争,00后也给出了自己的答案,调研显示超7成00后更爱甜汤圆。

从全国各地消费特色来看,与以往不同的是,“南方汤圆”“北方元宵”正走向融合,大家不再习惯性地选择“该吃的食物”,而是更加乐于尝试“别人”的传统习俗食物,消费选择更加多元化。报告显示,购买了元宵和汤圆的消费者中,北京、广东、山东、江苏、辽宁、上海、河北、浙江、天津、湖北的购物用户数更高,占比分别达18.1%、11.2%、9.5%、7.5%、7.3%、7.2%、6.7%、4.0%、4.0%、3.5%。