

元宵节将至,老字号的汤圆逐渐进入销售高峰

“黄牛”已消失,“生肖福团”供不应求

距离元宵节还有四天,上海人碗里的汤圆又飘香了。

记者走访沪上多家老字号看到,目前汤圆正逐渐进入销售高峰,但美新点心店、王家沙等尚未出现往年元宵前一两天“大排长龙”的场面,可谓是购买汤圆的好时机。

老城厢里宁波汤圆店每日人声鼎沸,除各种招牌口味的汤圆热卖外,工艺复杂一天限量50组的“马上发财”生肖福团供不应求……

另一边,汤圆还没吃完,杏花楼、沈大成、王家沙青团已经扎堆上新了。将汤圆和青团一起买回家,把元宵的年味和早春的清香一起吃下肚。

“黄牛”已消失

美新甜咸汤圆、八宝饭均无需久等

陕西北路的美新点心店,只卖黑洋酥和鲜肉两种口味的汤圆,一甜一咸。

平常日子里,堂吃可以直接点来吃,而春节这段时间,堂吃取消,可以从外卖档口买汤圆回家。黑洋酥汤圆一盒24只,鲜肉汤圆一盒12只,都卖33元。

中午时分,记者来到美新点心店门口,发现这里排起了长队,不过,并不是购买汤圆的队伍,而依然是购买八宝饭的队伍。

“现在是下午一点钟,这边排队是等着买一点半开卖的八宝饭。”在这里等候购买八宝饭的市民王阿姨对记者表示,年前美新的八宝饭太火,不买“黄牛”的话很难买上。如今“黄牛”无影无踪,过来排上半小时能够接受。

不过,若是没有守着上午八点和下午一点半两个开卖的档口提前来排队,而是稍后一点再来,则大概率用不着排队。市民陈先生买得“很有效率”：“我是昨天上午九点多来的,随到随买,八宝饭和汤圆一起五分钟全部带走。”

没有“黄牛”的掺和,也没有了过年送礼的需求,美新的八宝饭变得好买了。“下午三点买到的,不用排队。”一名网友在社交平台介绍经验,“美新八宝饭分为大、中、小三款,如果不执着于哪种个头,就没必要掐着点来排队。”

据店员透露,按照惯例,元宵节的前一两天,买汤圆的队伍往往需要排队一个多小时以上,而这几天,汤圆相对还比较好买。

收银员告诉前来咨询的顾客：“黑洋酥汤圆随时有,鲜肉汤圆要等的。”

透过旁边的玻璃墙,可以看见里面的手工师傅们正在包制鲜肉汤圆。

具体等多久?记者实际体验下来,黑洋酥付款后就能拿走,而鲜肉汤圆需要等待几分钟。

目前,等待购买汤圆的队伍尚未形成规模,有时客人聚一块儿了会在窗口前拥作一堆,或排起小队,那就需要等上一会儿;如果运气好,也可能前头只有一两个人。

王阿姨介绍自己的经验：“要买就这几天来,买回家冻起来,元宵节再吃也行的,再晚来又要排长队了。”

另外,从3月5日起美新点心店将恢复堂食,虽然届时元宵节已过,也不妨到店里吃一碗热乎乎的汤圆。

宁波汤圆店生肖福团供不应求 王家沙汤圆标明“手工”“机制”

“哇!太可爱了,寓意也很好!”

元宵将至,宁波汤圆店开始迎接高峰期的到来,为马年新春量身定制的“马上发财”生肖福团成为了新晋的热销单品。

11点刚过,豫园宁波汤圆店里已然人头



攒动,一碗碗热气腾腾的汤圆被接连不断地送至桌前,这里可以吃到4甜2咸的“汤圆双拼”,还有橙黄色的榴莲汤圆。外带窗口处也有不少市民游客正在排队购买汤圆、八宝饭等。宁波汤圆店经理徐正留介绍道:“春节期间汤圆高峰日销量已经超过七万只,预估元宵节前一天及当天将迎来销售高峰。”

2024年,宁波汤圆店的汤圆制作技艺被列为黄浦区非遗代表性项目之一。无论是甜口的黑洋酥汤圆,还是咸口的蟹粉鲜肉汤圆,都是这里的主打特色。

今年,宁波汤圆店的点心师还创意带来“马上发财”春节限定款马年福团——留有彩色刘海的小马驹憨态可掬,元宝金灿灿惹人爱……三小只马年福团色彩丰富,颜色都取自火龙果、草莓、南瓜等天然食材,再配以招牌糯米粉包裹清甜莲蓉馅制成,平均制作一只成品需要花费约15分钟时间,每日限量50组(一组三只),售完即止。建议有需要的市民可以提前到店或者电话咨询预订。

而在王家沙,各色汤圆也在专卖窗口一字摆开,前来选购的市民络绎不绝。记者在现场看到,这里的汤圆是“手工”还是“机制”,都在包装盒上清楚标明。

比如,蟹粉汤圆、鲜肉汤圆、荠菜肉汤圆均有“手工”标志,而黑洋酥汤圆则标明了“机制”。手工的价格明显要高于机制,比如蟹粉汤圆和鲜肉汤圆一盒八只装分别是40

元和35元,而黑洋酥汤圆一盒10只价格为20元。

一名前来购买汤圆的爷叔表示:“这样挺好,喜欢传统手工的顾客买传统手工,不介意机器制作的顾客获得更实惠的价格,各取所需。”

青团已上新,“十五的年味” 和“第一口春天”一起吃

俗话说“不出十五都是年”。就在汤圆还冒着热气的时候,青团已经悄然上市。

记者在王家沙南京西路总店看到,靠近店门口的柜台上摆上了几抹醒目的青色——麦青细沙青团、蛋黄肉松青团一盒盒叠起来,看起来十分新鲜。店员对记者表示:“青团是前几天刚上的。”

南京东路沈大成的门口,来买糕团点心的顾客也往往会带上一两盒青团。

“虽然沈大成的青团一年四季都有,但只有春天吃起来才有仪式感,是最佳赏味期。”刚买了双酿团、条头糕和一盒蛋黄肉松青团的市民薛小姐表示。

杏花楼的青团也已经上新,除了经典热门的咸蛋黄肉松和豆沙口味,今年还加入了黑芝麻青团、香麦龙井茶叶青团、25%减糖豆沙青团、荠菜猪肉笋丁青团……

一边是汤圆的年味,一边是青团的鲜香,



上海人把两季的好味道一起带回家,把十五的圆满和早春的生机一起吃下肚。等到过完了年,春天也要来了。

文/晨报记者 徐妍斐
图/晨报记者 徐妍斐 受访方

