

## 排队一个半小时只为买汤团

元宵节临近,汤团进入热销期 沪上各大老字号生意火爆

正月十五元宵节,一碗热腾腾的汤团,无疑是家家户户餐桌上的“主角”。随着元宵节临近,汤团进入了热销期。为了买到现包的手汤团,这两天,陕西北路上的美新点心店又排起了长队。



美新点心店

阿姨爷叔又来了  
只为这口黑洋酥

豫园宁波汤团店一天卖出6万只

“我们喜欢吃这里的现做汤团,每年元宵节前总归要来买的。”1月30日下午3点,豫园里的宁波汤团店门口,市民徐阿姨正在排队买宁波汤团,和她一起还有很多阿姨爷叔,估计至少要排队半小时才能买到。

宁波汤团店经理徐正留介绍,今年汤团的销售旺季与豫园灯会的时间几乎同步,这两天汤团的日均销量在6万只左右,估计到元宵节日均销量有望突破10万只大关。

回去当伴手礼,“目前汤团的日均销量在6万只左右,估计到元宵节销量有望突破10万只大关。”

徐正留说,宁波汤团店的老顾客很多,很多人以前住在老城厢,如今就算搬迁了也会时常惦念这一口甜糯的味道,微信里托他闪送一些到家里,“碰到有些住得特别远的叫不到闪送,我们也会给他们送货上门,我觉得这是老店该有的‘温度’。”

## 兔子大福暂时断货

老顾客一直在,新粉丝也在增长。徐正留说,自己在店里工作了将近30年,明显感觉到店里年轻顾客越来越多。为了更好地拥抱这些新生代,他们也在不断尝试创新。

今年,为了迎合兔年生肖主题,宁波汤团店推出了一款可以干吃的汤团——兔子大福。以糯米为主要原料,经过点心师的手工捏刻,一只栩栩如生的红眼睛小白兔就跃然而出,肚子里包裹着满满的枣泥馅,煮熟后咬一口枣香味十足。

“原本我们想做兔子汤团,但是煮熟之后易变形,所以改成了干吃汤团的形式,也是寓意新年大家阖家团圆,‘枣’日奔‘香’幸福。”徐正留介绍,每一只“兔子”都是由至少有20年工龄的点心师手工制作而成,与制作汤团相比更费时费力,同时考虑到口感,必须每天现做现蒸。

不过,记者昨天在现场询问店员得知,兔子大福暂时断货了。店员说:“这两天忙着做其他口味的汤团,实在来不及做兔子大福,要吃的话,过了元宵节可以来,最好提前咨询预订一下。”

晨报记者 郁文艳

## 黑洋酥汤团最受欢迎

昨天下午3点,记者来到豫园,穿越人山人海之后,终于抵达豫园中心区域的宁波汤团店,只见外带窗口正在排长队,队伍从一侧转了个弯到了另一侧的堂食门口。正在领取汤团的徐阿姨告诉记者,“大概排半个钟头,我每年都来买汤团的,最欢喜的就是黑洋酥馅的。”

放眼望去,整个队伍基本都是讲上海话或者宁波话的阿姨爷叔,难得有年轻人排队。买的最多一个爷叔拎了20盒汤团,有甜的也有咸的。

除了外带,堂吃的顾客也不少,其中,中老年顾客占据相当比例。据了解,临近元宵,上午10点刚过,宁波汤团店就已经里外都是顾客。

从1945年开设至今的宁波汤团店可以说是“初代上海甜点”,外皮糯唧唧的口感配上香甜丝滑的特色黑洋酥馅芯,让很多人一碗难忘,由此也成了甜口汤团销量“一骑绝尘”的缘故。

宁波汤团店经理徐正留介绍,今年汤团的销售旺季与豫园灯会的时间几乎同步,许多人在观灯赏景之余买几盒手工汤团和八宝饭



夜幕降临,宁波汤团店仍然里外都是顾客

/晨报记者 陈 征

## 汤团当天现包,新鲜

“买汤团要先在这边排队交钱,然后拿小票去另外一边排队取货。”一名正在排队的阿姨告诉记者,排队久的时候要2小时。

记者赶到美新点心店时已经过了午饭时间,当问道买汤团要排多久的时候,一名忙着打包装货的员工,看了一眼外面的队伍说:“现在买汤团至少要排一个半小时。”

“我是12:30来的,到现在排了一个多小时。”刚拿好汤团的爷叔告诉记者,他每年都要买汤团,之所以来这里,是认准了这家开了70多年的老店。

美新点心店的生汤团一共有两种味道,鲜肉汤团(33元/盒,每盒12个)和黑洋酥汤团(33元/盒,每盒24个),其中鲜肉汤团需要排队等待的时间更长。

透过玻璃橱窗,记者看到,为了跟得上供应,几名师傅正用飞快的手速包着鲜肉汤团。一名阿姨向记者道出了这家点心店汤团人气火爆的原因,“新鲜,这个都是每天现包的。”

除了买汤团,店里还有八宝饭、春卷、馄饨、水饺售卖,这类半成品交完钱就可以在一旁直接取货,不需要再另外排队。

此外,美新点心也可以点外卖,不过外卖平台上没有生汤团,而是有鲜肉馅、菜肉馅、黑洋酥馅出售,如果愿意自己动手,也可以外卖叫回家自己包汤团。

## 咖啡遇上汤团,新奇

除了美新点心,上海老字号乔家栅做汤团的历史也相当久远了,其手工汤团的特点是头大、厚薄匀称、软糯馅鲜……今年,除了黑洋酥馅和鲜肉馅两种经典口味,乔家栅还新推出了一款奶黄馅汤团(28元/盒,每盒6个)。

不仅在馅料上有创新,乔家栅旗下的“乔咖啡”还玩起了跨界混搭——汤圆搭配咖啡。这款新推出



王家沙南京西路总店

的“美式汤圆”简单说就是将美式咖啡和汤圆“凑”到了一起,浓缩咖啡直接浇在汤圆上,再撒上桂花碎……喝一口咖啡,吃一颗汤圆,咖啡的苦还能中和黑芝麻汤圆的甜……咖啡爱好者可以试试这种新奇的口感。

要想品尝更多口味的汤团,还可以去王家沙看看。记者在王家沙

南京西路总店看到,这里买汤团的队伍不是很长,而且口味选择更多,其招牌推荐有蟹粉汤团、荠菜鲜肉汤团、鲜肉汤团、黑洋酥汤团,此外还有虾蟹汤团、蛋黄肉松汤团、豆黄汤团,一共7种口味。

更方便的是,王家沙的外卖平台上就有生汤团售卖,不想出门排队的线上就能点单。

## ●汤团怎么包?

不想买现成的汤团,还可以买馅料、糯米粉等自己动手包,更有过节的“仪式感”。

乔家栅非物质文化遗产第三代传人袁金娣表示,包汤团要用水磨糯米粉,口感吃起来更糯、更顺滑。

首先是和面,在糯米粉里少量多次加水,这里有一个小技巧:将少许糯米面加热水揉成四五个小团,捏成饼,下锅煮熟后捞出和糯米粉一起和面,这个方法可以让包好的汤团没有裂缝。

将面团揉制光滑,放置一段时间醒面;然后把大面团分成一个个大小均匀的小面饼,注意要厚薄均匀;包入买好的馅料后,将汤团收口收紧,这样下锅才不会露馅。

如果想区别口味,甜咸两种可以包成不同的形状,比如圆形、或者尖头的,就算一锅煮,也能分清口味。

## ●汤团怎么煮?

水烧开后,汤团下锅,改成中火,用勺子轻推几下,确保汤团不要沾底。

开水保持冒小泡的节奏,等汤团慢慢浮起后,加半碗冷水,继续中小火等汤团在水中慢慢浮起。

汤团浮起后煮5分钟,再加半碗冷水,再次浮起之后即可。

最后,要提醒大家,汤团虽好,可不要贪吃哦!尤其肠胃功能相对较弱的老年人要少食、慢食。

晨报记者 杨婷婷 摄影报道