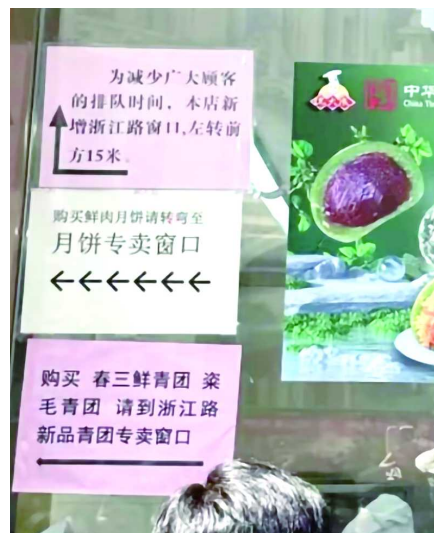


形式新颖口味“返璞归真”，赶上排队高峰得等一两个小时 春三鲜青团走红，“来早有，来晚无”



随着春天揭开面纱，申城街头的各色青团全面上市。作为时令美食中的创新先锋，每年大小商家都在青团新品创意上“卷出新花样”，从最初的奇葩食材入青团，到各路菜肴入青团，再到后来的传统口味“微更新”，青团创新的路线也“与时俱进”，跟着市场需求不断调整。

令人意外的是，时隔若干年今春青团界又出了一款“网红”，食客们天天在窗口前大排长队，甚至“来早有，来晚无”——它就是被称为南京路目前排队最长的沈大成全素青团“春三鲜”，连看上去形式更有创意、同为新品的菜毛青团都没它“红”。



新品需到专窗买，站错位置小心排到“冤枉队”

“整条南京路卖青团，就数这里排队人最多！”“好伟大的糯叽叽，春三鲜真的赢麻了……”

随着申城青团的全面上市，一年一度的“青团大战”又开始了，无数老字号并大小食品商家纷纷推出青团，有豆沙、咸蛋黄肉松等老口味，也有咖喱牛肉、黄油腰果等新鲜口味；有手工现制现售的，也有工厂预包装的……简直让人挑花了眼。

不过在这其中，沈大成的春三鲜青团新品被网友们夸赞“杀出重围”，成为今年当之无愧的青团界新网红。想要吃上一口，得到沈大成南京东路店去现场排队。根据买到的顾客们的反馈，赶巧的话排队只需要20分钟，但若赶上人多的高峰，得一两个小时，有时候傍晚下班了再想去买，当天已经售罄了！

记者从沈大成了解到，目前，春三鲜青团和菜毛青团平均每天销量都在1万-1.5万个之间，作为手工打造的现制现售青团的新品，这个数据可谓十分不俗。尤其当它讨年轻人喜欢时，就更容易成为新晋“网红”。

沈大成的外卖窗口众多，想买春三鲜等新品，除了要排队外，还要“排对队”，一不小心，可能在买不到新品的窗口排上好久的“冤枉队”。

“春三鲜、菜毛青团的新品只在旁边浙江路的窗口外，南京东路这一片的窗口看上去人很多，但你如果走到玻璃窗前一看看目录栏，卖的是豆沙青团、蛋黄肉松青团这些老款。有的顾客没分清，排到窗口前才发现白排了。”专为品尝新品前来的市民黄先生表示，幸好自己排队前多留心看了一眼，得知新品要在专门窗口买，当天排队的时候就看到过排错的顾客。

“吃一口春天就到了，排队2小时也要吃！耐不住是真的好吃，春笋+香菇+荠菜，巨鲜，一定要趁热吃。”周末来买青团的小丁当天排队近两个小时，一买到就剥出一只开吃，连连喊好，还把食用感受分享到了朋友圈里。

但也有人觉得不值。网友“金铃子”表示：“踩雷了朋友们，今天凑热闹来买春三鲜青团，排了好久好不容易买到了，吃一口，这不就是香菇菜包换了青团皮子！还是爷叔阿姨有智慧，经典永不过时。”

创新口味依然繁多，“春三鲜”走红颇返璞归真

在沈大成的所有窗口中，有个排队比较短，就是售卖盒装青团的窗口。其他窗口可按只购买，而这里只出售豆沙青团、蛋黄肉松青团、马兰头鲜肉青团的盒装，每盒6只不零卖，光顾这个窗口的以上了年纪的阿姨爷叔居多。

市民贺阿姨知道隔壁窗口在卖今年大火的网红青团，但暂时还没有尝试。“沈大成么我买的年头最长嘞，虽然要排队，但一般排起来都很快。现在买新品要排一两个小时，说明是最跟风的时候，我不去凑热闹，如果真的好吃，那就以后人少了再买。”

同在南京路步行街的新雅和泰康，今年的新品分别是咖喱牛肉青团和豆瓣酥青团，走的依然是创新老路子：尝试看看某种馅料与青团皮子是否适配。王家沙的新品则在招牌艾叶青团里，放入了枣粒核桃；光明今年的新品，是荠菜鲜肉青团和芝麻核桃青团……

虽然各家各有忠实拥趸，但为什么杀出重围的网红会是“春三鲜”？

“春三鲜是很常见的馅料，但和青团结合却是创新，是大家很能接受的那种返璞归真的创新。”美食爱好者“小O”在今年青团

上新伊始就尝试了沈大成的春三鲜和菜毛青团，在她看来，这两款新品的走红相辅相成。

“菜毛青团是形式上更新颖，有爆改传统菜毛青团的花头，青团外面裹着白色的糯米粒，一看就和传统青团不一样。但如果两款新品一起买了，尝下来口味上很多人更喜欢春三鲜青团。”“小O”表示，菜毛青团里面是鲜肉馅，吃起来有点青团版的鲜肉月饼；而春三鲜是全素内馅，由荠菜、春笋丁、鲜香菇丁三种食材混合而成，吃起来口感更加清新，而且青团外层也裹有白色糯米，“严格来说，是春三鲜菜毛青团。”

创新的外形+过硬的口味，让春三鲜在今年的众多新品中脱颖而出，而一旦走红，跟风之下购买的人就越来越多了。“一旦成为网红，那肯定有的人说好吃，有的人说不好吃。但到底好不好吃，就看未来几年，各商家是不是跟风推出春三鲜口味就知道了。”“小O”表示，春三鲜青团也有望成为咸蛋黄肉松青团这样“网红变经典”的品种。

网友“复刻”出教程，还能替换自己喜欢的食材

但凡出个网红美食，热爱手工的网友们都会开始DIY。这不，春三鲜菜毛青团的复刻教程也出现在了网上。

“咬下一口春天！颜值美，味道美，心里美，快点自己做，记得拍照发图交作业哈！”网友“玛吉啦”发布的教程成了热门帖。在研究过沈大成的春三鲜青团后，她自己动手制作了同款：糯米浸泡七八小时，香菇浸泡30分钟-1小时，取嫩春笋5根、荠菜一斤焯烫一下，用糯米粉、粘米粉、木薯淀粉等材料混合预先制作好的艾草泥和成青团皮子，然后将“三鲜”加入各种调味料制作馅料。

之后就可以将青团面捏成一个个小碗包青团，包好后放进白糯米碗中均匀地滚一圈，再将糯米按按牢，摆入蒸锅大火蒸十分钟就可以出炉了。

评论中，不少网友都表示要“跟着做”。

不同网友摸索出的教程不同，比如，这里做出的是艾草青团，而沈大成的原版本则是麦青汁做的青团。

市民小陈今年也在家试做了春三鲜青团，因为不爱吃荠菜，“三鲜”用的香菇、笋丁和青菜。“小时候外婆会带我去郊外或公园里采‘青’，‘青’就是艾草也就是艾草，从小就跟着外婆做青团。”小陈表示，近些年爱上了手工美食，想起了小时候学做过的青团，于是就自己动手做。“和商家卖的不能说完全一样，能还原个七八成就很有成就感了。”

晨报记者 徐妍斐 摄影报道

时令大青团	
豆沙青团	5元/只
蛋黄肉松青团	8元/只
马兰头鲜肉青团	8元/只
春三鲜青团	8元/只
菜毛青团	8元/只
条头糕	4元/根
金团	4元/只
双酿团	4.5元

渝水堂 高价收购

红木家具、老家具、字画、扇子、印章、像章、老服装、小人书、紫砂壶、玉器、瓷器。地址：多伦路文化名人街182号(近四川北路) 热线电话:65407260 13601926417 高经理 免费上门服务

上海中航泊悦酒店商铺旺铺招租

招租范围：四楼大堂A区约95㎡、B区约135㎡、二楼区域约418㎡、一楼大堂约80㎡，总面积约728㎡ 报名截止日期：2024年3月30日下午17时。 联系人：唐小姐 电话：13601677446 地址：上海市虹桥机场申达三路181号

知名 绿洲 口碑好 成功率高

地址：九江路619号1518室 注册号：310113000212598 由高级婚介师董老师全程服务到满意 C211 住徐汇花园别墅女医生 53岁 党员未婚貌美肤白丰满多房开厂寻 73岁内男士入住(女付)63337606 C212 家族企业无父母兄妹音乐教师女 退休 63岁未婚肤白丰满本地人有多套房工厂急需你入住帮我(女付)53833358 C213 不愿去养老院无亲人肤白心善女中 退休党员 79岁未婚南京路503另有多房薪丰厚 93岁内无房男入住(女付)63337606 C214 事业单位退休女 73岁丧偶健康显 年轻住衡山路洋房继丰厚遗产及多房商 寻 89岁内速婚男入住(女付)53833358 C215 貌佳懂体贴善良女公务员退休 69岁未婚独居新房黄浦静安有多房觅愿过 两人世界男男用我(女付)63337606

投放热线：22895373

《新闻晨报》综合分类、遗失、注销各类广告