

今天
小雨转阴
西北风4-5级
7-12℃

明天
多云
东北风3-4级
4-9℃

今日1叠8版
总期数第9180期

今日空气质量
上午:良
下午:良至轻度污染

晨报

新闻晨报

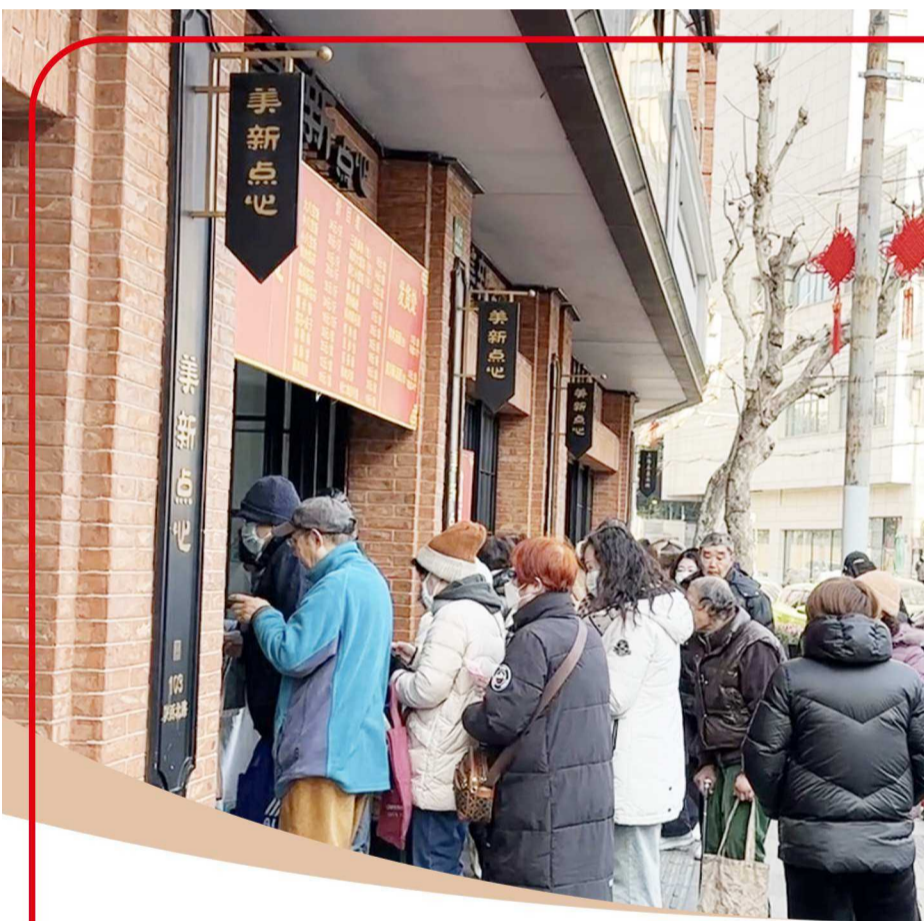
追/求/最/鲜/活/最/实/用/的/新/闻 SHANGHAI MORNING POST

2025年2月12日 星期三 农历正月十五

超2000万人申请国补买手机

售价3500元-6000元的机型最受欢迎,一部手机最高可优惠1500元

>>>02版



排队3小时只为这口“老味道”

凌晨5点来,排队3小时

虽然美新点心店的汤团卖全年,但元宵节前后是排队队伍最长的时间,大家都赶着这个点来买。

2月10日10:00左右,收银处排队人数5-8人,收银加领货全程排队1小时左右;而到了下午一两点,来购买的人数渐渐增多,收银处已排队约50人,收银加领货全程排队约1.5个小时。美新点心店的模式是现包现售,排队队伍分为两组:先在收银处排队付款,再在发货处排队领货。

下午13:30,排队买汤团的爷叔告诉记者:“年前我买过15个八宝饭,店里限购15个,我就买了15个,今天是来买汤团的。排队现在还不是最夸张的,年前那次我凌晨5点就来排队了,已经有十几个人排在

这几天,上海静安区陕西北路的美新点心店门前,长队蜿蜒数十米。手工制作、口感绝佳、支持买料自制,有人曾为了品尝到这份新鲜,不惜凌晨5点就来排队;有人专程提前排队买馅料,“速冻产品比不了的!”;甚至有人组队而来再分开排队,只为更快将美食收入囊中。在排队的他们身上,能看到上海人的情怀……

我前面,最早的凌晨三四点就来了。不过来得早也只是前面人少,也要是等到8点开门才能买,但因为排在前面,一开门就能买了。”

说到口味,这个爷叔偏爱咸口鲜肉汤团:“鲜肉的好,肉馅紧实弹牙,没有姜味,汤团肯定是咸的好吃,你要是买黑洋酥馅,味道就不一样了。”

市民柴阿姨对此则不以为然,“我更喜欢吃黑洋酥馅,甜甜的好吃。”

尽管市面创新口味层出不穷,美新仍坚持只售鲜肉与黑洋酥两种经典款。

“自己包,吃着更满足”

徐汇区的张阿姨是跨区来采购汤团的,她感叹道:“以前只在冬至来,这次特意买来元宵节吃,手工做的好,速冻产品根本比不了!”

与张阿姨不同,刚退休的柴阿姨是和妈妈一起来买馅料自制汤团的,此外打算再顺手买些八宝饭,可以和亲友分一分。“好吃是真的蛮好吃的,而且送出去,人家一看就知道是知名点心店里出来的,也是比较用心,上面的东西也比较多,料比较足。”

“自己包汤团能包得来吗?”

柴阿姨笑着说:“那肯定包得来!买材料回去包,其实一样的呀,自己包的馅料可以多放一点,这里师傅包的馅料放得没自己那么足,我们更喜欢自己包,虽没店里精致,但吃着更满足!”

若想买馅料回家自己包,可参考以下步骤:在收银处排队付款,购买想吃的馅和一套糯米粉;到收银处和发货处的中间窗口取货;回家后,把面团分成小剂子,再擀成中间厚、边缘薄的圆片,放上馅料,参考美新师傅的手法,用虎口慢慢收拢,搓成圆润的汤团,放入保鲜盒再存放至冰箱。

无论是凌晨5点来排队的执着,还是买料回家自制的巧思,小小的汤团,承载着上海人对团圆的期许与年轻时记忆的温度,它不只是点心,更是一份上海人的情怀。

晨报记者 王丽芳 摄影报道