

今年汤圆的造型和吃法又有了新花样

“柿柿如意”的柿子造型最受欢迎,还有烘焙达人手作麻将汤圆

□记者 姚舜婷 文/摄



李婷制作的全家福汤圆

本周六就是元宵佳节，我市各大超市的冷冻食品区也按惯例早早上新了“元宵限定美食”——汤圆。今年的汤圆有没有什么新花样呢？记者去新城商圈的几家超市逛了逛，发现今年的超市冷柜还真有不少往年没见过的创意汤圆。

而除了线下商超，还有烘焙达人创作出了更花样百出的汤圆；网络社交平台上，网友们关于汤圆的创意也层出不穷。



网友制作的汤圆糍粑



牛奶鸡蛋醪糟汤圆



超市汤圆上新 这款“柿子”很流行

2月19日上午，记者先后走访了新城海城广场城市超市、华润万家和宝龙广场世纪联华超市，三家超市的冷柜都已上新了品种丰富的汤圆。其中以芝麻、豆沙、花生做馅的传统口味汤圆依旧是主流，带有“宁波”字样的汤圆更是占了“半壁江山”。而过去几年流行起来的大黄米汤圆、水晶汤圆、金沙汤圆、迷你汤圆等已经成为“屡见不鲜”的常规款。

要问今年流行哪款汤圆，“柿柿如意”造型的汤圆一定榜上有名。虽然元宵节还没到，但在小红书、微博等社交平台上，已有不少网友晒出了自己打卡这款网红汤圆，有成功的也有“翻车”的。

“柿子造型的是今年新上的，最近卖得很不错。”城市超市店员介绍，往年的汤圆很少有做特殊造型的，因而今年这种造型汤圆成了新晋网红，吸引了不少消费者购买。柿子汤圆主体呈橙色，上端加了一块柿子蒂造型的绿色饼皮，馅料则多是传统的芝麻馅。

品牌上除了最火的思念，五丰、祐康、志汇小厨等品牌也推出了同款柿子汤圆，名字也都选用了和柿子意象有关的吉祥话，如“柿柿如意”“万柿如意”“喜柿连连”等。另有手工品牌还延伸制作了苹果造型的“岁岁平安”汤圆，记者还找到了一款卡通龙头造型的创意汤圆，玲珑可爱。“造型好看，颜色吉利，柿子的含义也好。”消费者鲍先生说。

除了在造型上花心思，新口味研发也是许多汤圆品牌每年必做的功课。记者在几家商超找到了一些小众口味汤圆。如主打养生概念，三全推出了大麦苗青汁皮汤圆和糯玉米皮汤圆。光明则将品牌特色融入传统食品，推出鲜奶系列汤圆，其中一款鲜奶抹茶汤圆也已成了今年的网红汤圆。此外，榴莲汤圆、杨梅汤圆、荠菜汤圆等则专攻年轻人“尝鲜”心态，对人们好奇的味蕾发起冲击。



岛城烘焙达人别出心裁 手作麻将汤圆

商家花招百出，我市的烘焙达人也不甘示弱，在李婷手中，汤圆可以是柿子、橘子、元宝，也可以是小鱼、熊猫甚至是一套麻将牌。

李婷是东港街道金城街“啊呜一扣”小吃店的店主，每逢节假日，小店便会推出具有节日特色的产品，元宵节主打的手作美食自然少不了汤圆。“我们的卡通汤圆都是用果蔬泥调色，用牛奶活面，然后做各种造型，柿子、橘子、小金鱼、苹果、元宝等造型也有很好的象征意义：事事如意、大吉大利、年年有余、平平安安、招财进宝……”李婷说，最近一周，

创意造型汤圆卖得不错，其中集多种吉祥造型于一盒的全家福汤圆受到家长的喜爱，麻将汤圆则最受年轻人欢迎。

这么好看的汤圆是怎么做出来的呢？李婷说，包汤圆基本的步骤无非制馅、和面，然后将皮和馅儿以2比1的比例包裹，再做成各种造型。但造型好不好看还得看制作者的个人功夫。“因为馅也是我们自己做的，所以比较费时，比如一套全家福汤圆做下来得花一个多小时。其中最难做的要数麻将汤圆，在汤圆上写字描边还是比较费劲的，要很细心才能做到不晕染。”



汤圆不想煮着吃？看网友们脑洞大开

除了在包汤圆上追求创意，不少年轻人已经开始研究煮汤圆以外的创意吃法。

市民小静近日就尝试了炸汤圆，不过不是用传统的油锅，而是用“懒人神器”空气炸锅。“我看很多人炸汤圆特别惊险，经常发生汤圆爆炸的事件，心想用空气炸锅可能安全一些。”小静说，自己先将汤圆煮至半熟，然后放入空气炸锅，两面刷油。“180摄氏度炸个5分钟，拿出来翻面，再炸个5分钟就能吃了。外酥里嫩，油量也少。不过要注意不能一次性炸太多，不然汤圆膨胀后会变成一坨，以及一定要刷油，不然表面会很干瘪，没有酥脆的感觉。”

而在网络社交平台上，网友们对于做熟汤圆的创意还有很多。如小红书网友“喵君miaojun”就尝试将煮熟的汤圆串成串，冷冻后裹上巧克力酱并蘸取花生碎、椰蓉、冻干草莓颗粒等小料，传统汤圆变身成了日式串团子。

小红书网友“行走的美味”则分享多款汤圆创意吃法，如将汤圆与牛奶鸡蛋醪糟同煮，普普通通的汤圆就多了一分甜润与酒香；将汤圆解冻后压扁，放入锅中两面煎至金黄，撒上黄豆粉并淋上红糖浆，汤圆的口感瞬间变得丰富起来。如果吃腻了传统的水煮汤圆，市民朋友们也不妨尝试一下这些创意吃法，让传统佳节因创意美食变得新意十足。



汤圆串团子



李婷制作的麻将汤圆