

“老太叠元宵”卖到断货、冰墩墩汤圆“C位”出道 元宵节的仪式感，从一碗汤圆开始



“老太叠元宵”出街 现代快报+记者 季雨 摄



虎皮汤圆



冰墩墩汤圆 网络图片

正月十五元宵节即将到来，南京一些特色元宵店铺又红火起来了。因为虎年春节和北京冬奥会的加持，虎皮汤圆、冰墩墩汤圆“C位”出道，成为这一季汤圆中“最靓的仔”。

现代快报+记者 季雨 刘瑶

“顶流”元宵铺，每天能卖上万个

据悉，每年的1月1日，南京“扛把子”元宵店铺“老太叠元宵”就会应时出摊，一直摆到农历正月十八。2月11日上午，现代快报记者来到夫子庙，在西牌坊转盘东南角的小亭子里，“老太叠元宵”的招牌已经悬挂出来了。虽然下起了小雨，但是仍然有很多市民冒雨来买元宵。正在排队的李女士告诉记者：“昨天下班之后想买点回家煮着吃，结果来得太迟都卖完了，今天特地提早来了。”

王顺英是“老太叠元宵”如今的手艺传承人，也是“老太”的儿媳，她说：“从元旦开始我们就忙起来了，每天早上五点起来叠元宵，大概会做二十几大筐，就这样也是供不应求，早早地就卖完了。”

下午来得迟一些的顾客，很多都是空手回去的，但是也没办法，我们只能尽量多做点。”“老太”的儿子胡师傅表示，自己的母亲做了一辈子的元宵，前后加起来有七十多年了，因为味道好，回头客也就越来越多了。

在丰富路中段的小巷子里，还有一家网红元宵店——罗子龙罗家桂花汤圆。老板娘张女士告诉记者，店里黑芝麻和豆沙馅的汤圆卖得最好。年初十之后会迎来高峰，每天生元宵销量都会超过一万个。正在店内堂食汤圆的刘先生表示，自己很喜欢这里的红糖桂花蜜汤底，一个碗里虽然只有五六六个，但是都是个大个的，每次都会吃得特别饱，等会儿吃完再给家里人买两袋回去。

要美味也要健康，无糖汤圆完美解决

2月11日，现代快报记者走访了南京市内多家商超，临近元宵节，商家们纷纷将汤圆放到了货架上的醒目位置。与往年相比，记者发现今年的汤圆又有一些新花样，“核桃羹汤圆”“酸奶汤圆”“坚果汤圆”等市场新宠辈出。

在位于新街口的一家超市内，仍然有满满的春节氛围。摆放汤圆

的冷柜被安置在了超市正门的位置。冷柜里摆放着各种品牌知名度较高的汤圆。记者观察到，这些汤圆主打的口味，依然是以鲜肉、黑芝麻、奶黄流沙为主。

不过随着消费者需求的增加，一些新派口味的汤圆，例如芝士核桃口味汤圆、钙奶口味汤圆、巧克力口味汤圆，也逐渐占领了市场份额。正在选购汤圆的陈阿姨告诉记者：“家里小孩不太喜欢单吃汤圆，觉得那样太腻了，我今天看到这款桂花酒酿核桃羹，里面有包馅小圆子，她们应该会喜欢。”

如今，人们对吃的追求，往往将健康放在了首位。于是，商家们顺势推出了无糖黑芝麻汤圆、无糖花生汤圆、无糖八宝汤圆……供追求健康饮食人士选择。在走访中，记者了解到，无糖汤圆的价格比普通汤圆要贵上一些，400克/包的无糖汤圆售价在20元上下。

虎皮汤圆、冰墩墩汤圆“C位”出道

2022年初的关键词，非“虎年”和“冬奥”莫属。以元宵节为契机，虎皮汤圆和冰墩墩汤圆也相继成为吃货们的关注点。现代快报记者也结合网友的推荐，整理出了虎皮汤圆和冰墩墩汤圆的制作方

法。网友们如果心动了，不如自己动手做起来。

虎皮汤圆所需的食材有糯米粉、黄油、胡萝卜粉、黑芝麻酱等。第一步，沸水加入糯米粉，加黄油揉和成团，分为三份。一份为原色，一份加入橙色的胡萝卜粉，最后一份加入黑色芝麻酱调色。第二步，将橙色、白色的糯米团搓成长条，橙色从中间切开夹白色糯米团，搓成圆柱状。随后，将揉搓成圆柱状的糯米团均匀切块，用手掌压扁压薄。接下来，就是关键的一步了，取一点黑色面团搓成细条状，贴在事先压好的面皮上，再用手掌压一下让其充分贴合。最后，翻面放入自己喜欢的馅料，包圆就可以啦。

相较于虎皮汤圆，冰墩墩汤圆的制作方式则要复杂一些。所需的食材其实差不多，糯米粉、淀粉、黄油、黑芝麻酱以及彩色蔬菜粉（或食用色素）等。制作的第一步是沸水加入糯米粉，加黄油揉和成团，分成适量的份数，留一份原色，其他的糯米团加入彩色蔬菜粉调色。第二步将白色面团压扁，包裹上馅料团圆，中间用拇指压扁。再取少量白色捏出冰墩墩的脸，贴上去。最后一步是最考验手艺的地方，用黑色糯米团做眼睛，彩色糯米团分别搓细绕脸围一圈，压出嘴巴做出耳朵即可。

中小学下周一开学 最好提前半小时出门

快报讯(记者 王瑞)下周一是南京中小学开学第一天。届时，南京早高峰又将全面开启“开学模式”，加之不少务工人员也将返宁，全市道路车辆通行流量将进一步上升。对此，南京交警提醒广大市民，道路交通开启“开学模式”后，驾车上班最好提前半小时出门，遵守交通法规文明出行。

随着开学，接送大军加入交通早高峰，早高峰或将提前。交警部门提醒，届时学校周边路段的早高峰拥堵将特别明显。比如，北京东路、长江路、察哈尔路、琅琊路、拉萨路、汉口西路、中山东路、汉中路、中山南路、龙蟠中路、光华路等，由于道路附近有学校，在早高峰期间，车辆将明显增多。

由于早高峰提前，且持续时间较长，广大驾驶人早高峰开车上班，应尽量避开学校周边道路。同时，进入开学模式后，部分主次干道的车流量非常大，尤其是井字形快速内环，往往比市区支路街巷更堵。因此，遇到堵车尽量选择快速路的地面道路通行，也可以选择车流量相对较小的支路街巷绕行。

此外，预计晚高峰期间，主城区商务区或面临车流、客流高峰，建议市民最好乘坐公共交通出行。下周一开始，全市交通护学岗将全部启用，同时积极推行“校、家、警”管理模式，组织老师、家长志愿者、同护学岗民警一道在上下学高峰时段开展“护学行动”，加强交通疏导和秩序维护。交管部门还将加大对违停车辆查处力度，接送学生的家长切勿在学校门前道路违停，做到即下即走。

新春首场综合招聘会 2月16日举办

快报讯(记者 徐苏宁)2月11日，现代快报记者了解到，为满足节后复工复产企业的引才需求、服务各类人才的求职需要，由南京市人力资源和社会保障局主办，南京市人才服务中心和南京市劳动就业服务管理中心联合承办的“名企优岗 宁聚英才”2022年新春综合性招聘会将于2月16日(周三)上午9:00—12:00在南京人才大厦(北京东路63号)二、三楼举办。

据了解，本场招聘会是南京市春节后首场综合性招聘会，共组织35家企业参会，覆盖智能制造、互联网、工业自动化、商务服务、医药等多个行业。新工投资集团、河西集团、江苏南高智能装备创新中心有限公司、江苏有线数据网络有限责任公司等企业携岗纳才，带来云计算运维工程师、机械设计工程师、项目经理、注册主管等多个优质岗位。

本场招聘会线上线下同步举办。求职者可进入江苏省智慧就业云平台(https://www.js365job.com)“现场招聘会”栏目或关注“南京市人才服务中心”微信公众号，点击“求职招聘”→“一体化招聘信息”，查询招聘会的详细参会企业和招聘岗位，确定意向后到现场与用人单位交流或线上投递简历。

网传撤柜闭店，好时巧克力还好吗

现代快报记者探访：线下商超仍正常售卖

近日，好时撤柜闭店的消息引发不少网友的热议。充满回忆的水滴状巧克力就要离开我们了吗？2月11日，现代快报记者了解到，线下商超内仍可正常购买到好时巧克力，线上的好时京东自营旗舰店可正常下单，但部分商品缺货。

现代快报+记者 潘荣 蔡梦莹



超市货架上的好时巧克力 现代快报+记者 蔡梦莹 摄

网传好时巧克力撤柜闭店，线下商超仍在卖

2月11日下午，记者来到长江路附近的一家便利店，在零食区找到了好时巧克力，有罐装和袋装两种包装，价格在9.5元至26.6元不等。在新街口附近一家大型商超内的巧克力货架前，好时的品类有牛奶巧克力、曲奇奶香白巧克力、浓醇可可黑巧克力三种口味，也同时有罐装和袋装可供选择。在洪武北路一家专做喜糖伴手礼的门店中，记者了解到，好时巧克力在喜糖中并不是主流选择。店员告诉记者，好时巧克力属于中档价位，但因为颗粒小，订的人不多，反而是同价位、个头大一些的进口糖果更受欢迎一些。

除商超外，好时巧克力还以甜品店的形式走进了大街小巷。记者了解到，江苏目前营业的好

时甜品店至少有15家，分布在盐城、南通、淮安、苏州、泰州、扬州等地，主要经营的甜品有冰淇淋、可可、茶饮，部分门店内也有好时巧克力礼盒销售。2月11日下午，记者在淘宝上已搜索不到好时巧克力官方旗舰店，好时京东自营旗舰店仍可正常下单，部分排块和袋装规格的巧克力缺货。

客服：未收到上级任何消息

近日，有消息称，好时HERSHEY(SHSY.US)在国内撤柜闭店。天眼查显示，好时巧克力的代理商为好时(中国)投资管理有限公司(以下简称“好时公司”)，成立于2001年4月，已于2021年11月进行清算。在司法风险中，该公司关联十余项诉讼案件，案由涉及销售代理合同纠纷、买卖合同纠纷等。

采访中，一家好时甜品店工作人员向现代快报记者透露，目前好时公司与部分代理经销商存在纠纷，近期多家甜品店陆续收到了好时公司的律师函，正在寻求法律途径沟通解决此事。

2月11日下午，现代快报记者拨通了好时巧克力的消费者服务热线。针对网传撤柜闭店一事，客服表示：“我们目前没有收到上级的任何消息。”至于为何在淘宝平台上无法搜到旗舰店，客服称这是目前公司的运营调整，具体恢复时间还要等通知。此外，她还表示除了线上平台，线下仍可以在大润发、麦德龙、711便利店等渠道买到好时巧克力。

而在2月11日，就多地撤店撤柜一说，好时方面公开回应称，这一信息并不属实。中国一直都是好时公司的重要市场之一。好时将延续在中国市场的长期发展战略不动摇。