

正月十五元宵节,吃上一碗汤圆、元宵成为不少人过节的仪式感。2月5日上午,现代快报记者探访了南京较有特色的汤圆、元宵店铺。想吃上热气腾腾的桂花汤圆,排队至少得半个小时;夫子庙老太叠元宵,由桂花、黑芝麻、瓜子仁等6种配料做馅,有不少外地人慕名而来;除了传统的甜口汤圆,酸酸甜甜的杨梅味汤圆你吃过吗?

现代快报+记者 杜雪迎 李楠 王新月 文/摄

# 南京各色元宵汤圆热卖

## 吃的不只是仪式感

为尝一口地道美食,有人坐高铁来买



安家桂花汤圆门口排起长队

### 安家桂花汤圆 排队半小时起步 桂花汤圆火爆

2月5日上午10点,现代快报记者来到建邺区茶南的安家桂花汤圆,还没看到店面,就看到一条长队,数过去有三四十人。不少路人以及前来买汤圆的顾客感叹“人真多”。店铺内有七个人在忙活,三个人包汤圆,两个煮汤圆,一个打包生汤圆,还有一个打下手。

据了解,店里卖的是自制水磨面纯手工汤圆,有黑芝麻和豆沙两种馅,后者是椭圆的。汤圆手工现做,个头较大,汤底还加了酒酿、桂花、红枣和银耳。小碗5个、中碗6个、大碗8个,分别卖10元、12元、16元。此外,还有生汤圆出售,26元20个。

“要两份中碗双拼带走。”不少顾客都选择双拼口味。记者排队期间,看到有顾客最多打包了15份小碗双拼。现场,有带着碗来买的本地人,也有说外地方言的人,还有人拉着行李箱排队。排队的食客说,排到要半小时起步。

当天是阴天,风也不算小,但在元宵节吃上一碗汤圆的仪式感不能少。10点45分,记者买到一碗双拼汤圆,而此时店门口的队伍依然很长。



老太叠元宵

### 老太叠元宵 卖到正月十八 有人坐高铁来买

随后,记者来到夫子庙的老太叠元宵。11点30分,瞻园路转盘口的木头亭子处老太叠元宵排队人不多,有十来个人。老板告诉现代快报记者:“大家一般在元宵节早上吃元宵,所以前几天来买的人特别多,队伍排得都拐弯,能有两三百人。”

老太叠元宵一般十点出摊,16元一袋,每袋20个,卖完为止。当天还特意提前半个小时出摊,上午排队最多时有四五十人。记者采访时,还有几个路过的游客询问有没有熟的元宵,老板说,今年忙不过来,没时间下。

据了解,老太叠元宵家的元宵从面皮到馅料都是纯手工制作,带馅料的元宵有桂花、黑芝麻、白糖、瓜子仁、松子和红绿丝6种配料。每年从元旦开始卖到正月十八。

“这就是小时候的味道,有糯米香。”王大姐买了200元的元宵,她说自己的孙子也喜欢吃,“上次买了点回去,孙子觉得挺好吃的,前几天来看,排的队好长。今天赶巧人不多。”

老板告诉记者,熟客一般会买得多,还有人专门从外地过来买。“有个人从马鞍山开车过来,一下买了50袋,还有从上海坐高铁过来的,买了30袋。”对于新客,老板还会特意叮嘱几句,让顾客注意煮法。“要先把元宵放到滚水中,大火滚一分钟,再用小火焖一刻钟,这样煮出来才会好吃有嚼劲。”

一般而言,正月十五,北方吃元宵,南方吃汤圆。二者虽然都是圆滚滚,但在做法、馅料等上面有区别。汤圆是包出来的,表皮光滑黏糯;元宵是滚出来的,表皮干燥松软。汤圆的馅偏软,有豆沙、芝麻、粗粮、蛋黄或水果等口味;元宵的馅偏硬,一般以单一甜口为主。虽然汤圆、元宵有团圆美满的寓意,但要注意不能贪多。

### 非传统汤圆 杨梅冰汤圆热卖 一天卖200多碗

除了传统芝麻、豆沙的甜口汤圆,酸酸甜甜的杨梅味汤圆你吃过吗?

近日,现代快报记者注意到,南京有家小店卖起了手工杨梅冰汤圆,一碗碗软糯糯的红色汤圆颜值很高,吸引了不少年轻顾客。老板殷先生告诉记者,杨梅冰汤圆是店里1月刚推出的特色甜品,一碗9元。“开售后大家还挺喜欢,一天能卖出200多碗。”

2月2日傍晚,记者来到南京鼓楼区的这家店铺,这是一家餐饮店,每天下午4点开始营业。在店铺一楼的餐桌上,摆着几盘加工好的生汤圆,旁边还立着一块木板,上面写着“囍碗冰汤圆”。粉红色的汤圆不是常规的圆形,而是圆柱形的。记者注意到,现场有不少年轻顾客被高颜值的杨梅汤圆吸引,拿出手机拍照记录。



杨梅冰汤圆

负责做汤圆的石大姐告诉记者,杨梅汤圆是把杨梅汁和糯米面混在一起,然后用手揪出来的。“下午4点营业,上午就要开始准备食材,下午提前把汤圆做好,有顾客来了直接下锅煮,煮熟后过凉水,然后放到刨好的冰沙里,再在汤圆旁放上一颗杨梅就好了。”石大姐说,这段时间每天杨梅冰汤圆的销量都很好,一天做汤圆要用掉10斤左右的糯米粉。

酸甜口味的杨梅汤圆不常见,不少顾客觉得新奇。95后小林和男朋友专门来买杨梅冰汤圆。“在网上看到的,看起来糯叽叽的很好吃。”小林尝了以后觉得味道酸酸甜甜、冰冰凉凉,还挺爽口。

“在南京,我们应该是首家推出的,不过这种做法其实早就有了,我们之前也是看到重庆的不少餐饮店推出了类似的甜品,很受顾客欢迎,学习后我们引入了自己的店铺。”殷先生表示,店内主要的菜品是火锅、烧烤等,酸甜口味的冰汤圆正好能起到解腻的作用。

### “揽月兔”“吉祥兔” 央视元宵晚会送祝福



陈柏华的秦淮灯彩作品 央视元宵晚会节目截图

快报讯(记者李鸣 宋经纬)正月十五到,花灿灯彩闹元宵。2月5日晚,中央广播电视总台2023年元宵晚会播出,来自江苏的秦淮灯彩国家级非遗传承人陈柏华,带着自己的作品参与其中。

元宵晚会以“花灯耀四海”为主线,北京灯彩、秦淮灯彩、硤石灯彩、潮州花灯等一系列入选国家级非物质文化遗产名录的中国传统民俗工艺在晚会中亮相,与东西南北中多地灯会的实景拍摄相呼应,展现元宵佳节美丽中国的喜庆色彩。跟着元宵晚会的镜头,荧幕前的观众也“云打卡”了人气极旺的南京秦淮灯会。

秦淮灯彩国家级非遗传承人陈柏华带着自己的作品,亮相本台晚会。现代快报记者看到,和陈柏华一起出现在晚会中的秦淮灯彩作品,有两只风格各异“大兔子”。

陈柏华告诉记者,这两只“大兔子”的名字分别是“揽月

兔”“吉祥兔”,“每个作品从创意设计到制作完成,都花了一两个月的时间。”

这两个作品承载着什么美好的祝愿?陈柏华解释道:“揽月兔”身着古风服饰,犹如奔月的嫦娥仙子,“寓意是中国人九天揽月,寄语航天事业的发展。”“吉祥兔”则是两大国家级非遗——泥塑(北京兔儿爷)和秦淮灯彩的创新结合,“兔儿爷坐在虎头上,祈福人们吉祥安康。”

除了秦淮灯彩,苏州评弹也在此次元宵晚会中惊艳出场。来自上海评弹团的国家一级演员陆锦花,与岳云鹏搭档合作,全新演绎了《新花好月圆夜》,将河北竹板书和苏州评弹两种曲艺形式进行融合创作,表达圆满和美的寓意。



扫码看视频

### 龙狮表演、元宵灯谜…… 扬州江都捧出民俗文化盛宴

快报讯(通讯员潘元松 记者庄剑翔)龙腾狮跃贺新春,玉兔呈祥闹元宵。2月3日,“龙腾狮跃”贺新春·2023年全国龙狮网络大联动(江苏分会场)“幸福江苏”江苏省龙狮网络大赛启动仪式,暨江都区第23届“新春乐”灯谜会、“ZUI运河”扬州首届新春文旅市集在江都区龙川广场举办。

当天,活动在文体展演中拉开序幕,600多名演员生动展现了江都作为“中国龙狮运动名城”龙腾狮跃、再立潮头的龙狮精神。

开幕式仪式后,现场进行了文体节目展演。9龙10狮省市三级队伍同场展演;江都区推陈出新首创的“一个人也能舞龙”项目也在现场亮相。同时,舞蹈、国风、朗读表演、足球技能、趣味体适能、少儿街舞秀展示等各具风采。

“新春乐”灯谜会也是江都知名文化品牌。现代快报记者了解到,2023年灯谜会创新整合资源,文化、体育、旅游元素联动,互动项目精彩纷呈。灯谜会设置灯谜1000条,彩灯1000盏,谜面涉及文化、金融、旅游、廉政、法制、科技、江都人文历史等,2000余名市民积极参与。

在非遗传展区,扬州毛笔制作技艺、江都金银细工制作技艺、江都漆画制作技艺、酿酒、



舞狮表演 通讯员供图

绒花、蛤蟆酥、酒酿、剪纸等国家级、省级、市级、区级非遗保护项目亮相,好看好玩。

文旅市集区以展板形式展出了江都区人文历史、秀美风景、特色美食;趣味送灯区邀请扬州非遗大师现场指导传统兔灯制作,吸引了众多市民围观。

江都区文体旅局局长嵇瑾介绍,此次江都区组织举办系列活动,就是要以传统民俗活动激发广大市民对传统文化的记忆,以文旅资源的推广推介提振市场消费信心与活力,以大型文体旅活动凝聚人心、振奋力量。