

吃完元宵才算过完新年



2月25日,镜湖区文化馆、镜湖区图书馆举办“欢喜闹元宵 团圆过佳节”活动,大家一起做元宵。 杨大伟 摄

芜湖“吃元宵”的传统

“汤圆是包出来的,表面光滑黏糯;元宵是滚出来的,表皮干燥松软……”元宵佳节之际,网络上有不少科普文章,说元宵和汤圆并不是同一种东西,二者的制作方法、馅料选择、烹饪习惯都有很大差异。那么芜湖人吃的,到底是元宵还是汤圆呢?

多位老芜湖人都表示在江城,通常还是叫“吃元宵”。但是在做法上,都是和汤圆一样“包、搓出来的”,并不像网上所描述,“元宵得在放满生糯米粉的筛网上摇啊摇啊,边摇边撒点水,等馅儿全滚上粉滚成圆球。”

“其实元宵和汤圆在大部分地方已经同化了,都很难区分,如今更多的只是南北方叫法的不同。”芜湖美食达人童春年告诉记者,在过去,确实有着北方“滚”元宵、南方“包”汤圆的习俗,但芜湖有点“非主流”——习惯喊“吃元宵”,但都是采用“包”“搓”汤圆的做法。

几位老芜湖人分享了她们记忆里芜湖传统元宵的味道。“我记得小时候,吃的都是没有馅料的元宵,就是纯糯米粉搓成的。”70后惠姐表示,可能是因为当时物资匮乏,上个世纪七十年代她家左邻右舍元宵节吃的都是“寡的、没馅的”,喜欢煮熟后蘸着糖吃;同样是70后的沐女士则表示,她小时候,街坊邻居偶尔会用油和糖,煎元宵吃,别有一番



元宵节之际,市民纷纷购买元宵。周海霞 摄

滋味;90后芜湖妹子小王,则对童年时弋江桥澡堂门口和西门小摊子上的元宵念念不忘,“最传统的是芝麻糖的,还有豆沙的,但是我最难忘的是肉汤圆,小时候特别喜欢吃!”

安徽各地的“元宵”其实也大有不同。来自皖西南安庆潜山市的小唐表示,在她的老家,可能是受隔壁江西习俗的影响,元宵佳节并不吃汤圆,而是吃“元宵果”,“这是一种由炒熟的米粉加上腊肉丁捏成团状,再一起蒸熟的食物,做好后亲戚之间会互相赠送。”来自淮北的黄女士则告诉记者,小时候她在皖北农村,很少吃元宵,元宵节晚上都是包些水饺或者烧些米汤,“我奶奶说,上世纪五六十年代以前,还有元宵吃面灯、面头的习俗。”

元宵“从内而外”有新意

传统汤圆的“内里”不外乎黑芝麻、花生、豆沙、八宝等馅料,表皮则是白色的糯米面团。事实上,汤圆作为传统食品,如今也在不断地推陈出新,迎合年轻人市场,丰富消费者的选择。

记者近日走访芜湖市场发现,如今的汤圆从内而外都散放着新意。在城南一家大型超市,作为一个季节性品类,各大品牌都趁着元宵节销售高峰,做起了促销活动。汤圆在南北方向来有“咸甜之争”,芜湖市场上咸口的汤圆一般是猪肉馅、蛋黄流沙馅;而甜口的汤圆,近年来不断翻新着花样,黑芝麻、花生、豆沙属于经典“配方”,如今又涌现出榴莲、钙奶、黑糖波波等奇葩的口味,查看配料表,这些馅料里有的加了速溶红茶粉,有的加了巧克力馅,传统汤圆也走起了“网红风”。此外,今年汤圆界的新宠还有各类坚果果,“黑芝麻榛子”“草莓榛果”“巧克力巴旦木”……馅料上将果干果仁相融合,口感上带来全新体验。

不仅在内里做文章,汤圆的外表也

开始“百变”。某汤圆品牌销售人员介绍,传统的汤圆都是白色糯米皮,但今年一款新式汤圆的表皮融合了黄米与糯米,口感不仅软糯,更有黄米的醇香,相比于纯糯米皮也更易消化。炫彩汤圆、迷你汤圆、彩纹汤圆……市场上的汤圆也越来越注重颜值。“你看这个水晶汤圆,煮熟后就像一颗颗五彩的玻璃球,摆在盘子里也好看。”售货员说,这类颜值高的产品价格外受年轻人青睐。一些品牌的汤圆还融入了鲜花元素,有玫瑰花、茉莉花、桂花等口味,销量也非常可观。“尽管现在汤圆花样多,品种齐全,但芜湖人还是喜欢买黑芝麻、花生等传统口味,目前这类汤圆的销量最好。”销售人员介绍。

元宵总是煮着吃? 花样来了

平时汤圆都是煮着吃,这次来点不一样的吃法。厨艺达人发挥创造力,把小小的汤圆配上网红做法,真的碰撞出了“火花”。记者搜集了一些汤圆新吃法,大家不妨学一学,为今年的元宵节添些新意。

家住黄山西苑的马女士喜欢倒腾美食,今年元宵,她准备为孩子做一道“油炸版爆浆汤圆”。“油炸汤圆最重要的一点就是掌握好油温,否则汤圆很容易炸裂露馅。”马女士向记者介绍这道点心的做法,先将汤圆放入锅中煮熟,然后捞出过凉水,当汤圆彻底冷却后,用牙签在汤圆表面戳几个小孔方便排气,最后将汤圆裹上一层蛋液,再裹上一层面包糠就可以下锅炸,保持中火炸制汤圆表面金黄即可出锅。做好的炸汤圆,金黄的外壳香脆酥糯,咔嚓一口咬下去,黑芝麻馅就流出来了,外酥里糯又会爆浆,很受孩子喜欢。

说到汤圆新吃法,网络上有很多“奇思妙想”。例如,汤圆糯米糍,汤圆在清水里煮至漂起,煮熟后捞出沥水放入碗中,另取适量椰蓉倒入碗内,将汤

圆放入椰蓉中摇晃,使汤圆粘满椰蓉,糯米糍就做好了,做好的汤圆椰香四溢,更像是一款小甜点。还有香烤酥皮版汤圆,类似于蛋黄酥,只不过里面的蛋黄变成了软糯的汤圆。做这道美味,需要蛋挞皮或是速冻的手抓饼,先将蛋挞皮和锡纸分开,然后解冻化软,包上汤圆和适量的芝士,将蛋挞皮收口捏紧放到锡纸盒中,在蛋挞皮表面刷上一层蛋黄液,撒少许黑芝麻就可以放入烤箱烤制。还有巧克力脆皮汤圆、烤汤圆三明治、驴打滚汤圆等新吃法等你去解锁。

记者 康丽 唐乐燕

