

2016.2.22

星期一

济南天气

今天:晴,0℃~10℃

明天:晴,-3℃~5℃

(济南气象台提供)

## 今日济南

齐鲁晚报

读者热线

96706

www.qlwb.com.cn



21日傍晚,趵突泉景区门口,数以万计的市民赶来赏灯,售票处排起了长队。 本报记者 周青先 实习生 张良健 摄

挤爆了!

## 一天进了2.7万赏灯人 是去年的三倍多

晚7:30—8:00最集中,观灯尽量避开这一时间段

本报2月21日讯(记者 唐园园) 21日,农历正月十四,趵突泉花灯会迎来新高潮,截至当晚9:10,趵突泉花灯会共接待游客2.7万人次,达到近年来最高值。

21日晚7点,记者赶到趵突泉公园,景区的几个入口已经挤满了等待入园的游客。在趵突泉南门,很多市民在栏杆外,对着门口的金猴花灯拍照。在东门口,临时售票窗口全部投入使用,各窗口前仍然排起了长队。

20日、21日两天是中小学生学习前的最后一个周末,加之最近天气条件十分适宜,人们出游的愿望更加强烈;趵突泉花灯会迎来大量客流,另外本届花灯会亮点不断,创造了近年以来最高、最长的花灯记录,这也加剧

了市民赏灯的热情。

记者了解到,20日是趵突泉花灯会进入人流高峰的第一天,当晚共有1.7万人次游客赏花灯。21日,赏灯人数再创新高,达到了2.7万人次,比去年同期高出近两万人次。记者了解到,去年正月十四,趵突泉景区客流量只有8000人次,今年客流量达到了去年同期的3倍多。去年正月十五恰逢情人节,晚上游园人数为2万人次,而今年正月十四就已经突破了去年的最高值。

晚上7点半到8点,趵突泉景区内,赏灯游客摩肩接踵,尤其是三股泉水池边,游客只能一步一步依次往前挪动,好在景区内的各个拐角处都有安保人员进行疏导,景区内各项指示牌标示有序,观灯秩序良好。

记者从景区获悉,当晚7点半到8点这个时间段,赏灯人数最多,截至晚上7点半,景区内客流量是1.23万人次,而8点则达到了2.06万人次,也就是说在短短半个小时内,景区内涌进8300人次。工作人员提醒,游客如果不想在景区内“挤油”,需尽量避免在该时段入园赏灯。

在景区门口,记者还发现不少市民拿着公园年票询问能否入园,一些市民被拒后悻悻而归。记者了解到,趵突泉花灯会期间,公园年票不能像往常一样正常使用。从正月十三到正月十五,中午十二点后老年证、残疾证、士兵证、军官证等免费证件不能使用,公园年票的使用时间范围也在卡片后有明确标注。

## 汤圆一统天下,元宵节难见元宵

做工繁琐保鲜难,传统手工元宵越来越少

正月十五元宵节到了,除了看花灯,这个日子里必不可少的就是吃上一碗热气腾腾的元宵。但市场上却几乎被汤圆一统天下,传统的手工元宵因为做工繁琐、保鲜难等原因,如今已难觅身影。

本报记者 万兵

## 元宵汤圆难分清 超市汤圆唱主角

临近元宵节,不少超市纷纷展开汤圆促销活动。在省城一家超市的速冻食品区,不同品牌、不同口味的汤圆都摆了出来。

其中既有传统的黑芝麻、花生馅汤圆,又有紫薯、红枣、榴莲等比较新奇的口味。最近两年,一些厂家还在汤圆外皮上做文章,出现了不少藕粉做皮的水晶汤圆,不光吃起来美味,看上去也赏心悦目。

琳琅满目的产品中,唯独难见元宵的身影。一位销售人员称,元宵和汤圆没什么本质的区别,建议选择喜欢的馅料就可以。正在选购汤圆的一位顾客也表示,从来没在意过元宵节到底是吃汤圆还是吃元宵,至于这两者到底有啥区别就分不清了。

“小的时候吃的多是元宵,一般只有正月十五前后才见有人卖,皮没有现在吃的汤圆这么薄,但吃起来口感更好。”市民小张回忆,元宵的馅料也挺丰富,还有五仁、巧克力等馅料。

济南市民俗艺术馆馆长刘学斌表示,虽然有元宵和汤圆两种不同的叫法,但多数人在名称上已经是混用或者用一种叫法了。“元宵皮更厚,过去常见一些小手工作坊,用圆形的簸箕、撒上面滚出来。”刘学斌说。

市面上汤圆占据霸主地位,这也让很多年轻人多知道汤圆,不了解元宵。淘宝数据显

示,最近一段时间搜索两种食品的人群中,倾向于“汤圆”的基本是30岁以下的年轻人群体,50岁以上的群体则更钟爱“元宵”。从地域上看,包括山东在内,北方地区更喜欢元宵,南方多选汤圆。

## 做工繁琐保鲜难 手工元宵难觅

都是口味相似的食品,汤圆渐渐占了主导,元宵却难觅身影。对此,十多年来一直坚持做传统手工元宵的陈帅给出了解释。“汤圆是像包饺子一样包出来的,但元宵是要滚出来。滚元宵比包汤圆工序上要繁琐得多。”陈帅说。

“很多东西都可以用来做馅,有十几种,包括山楂、黑芝麻、桂花、五仁、八宝、果仁、红豆沙、绿豆沙等。”陈帅介绍,在这方面,元宵和汤圆并没有太大差别。

但接下来的工序就开始复杂了。以黑芝麻馅的元宵为例,首先要把黑芝麻炒熟,然后放上江米面、糖以及其他一些作料掺在一起,搅拌均匀后需要用手搓成长条,再一小块一小块地做成圆粒。

然后,用可以漏水的箬箕等容器盛着这些已经是小圆粒的馅儿,先过水,再放到有江米粉的簸箕里,来回滚动。这样,馅儿的表面就会粘上一层江米粉。“一遍是远远不够的,接下来得再沾水,在江米粉里滚,反反复复就像滚雪球一样,差不多十遍下来才算完成。”陈帅说。



工作人员现场“滚”元宵。 本报记者 万兵 摄

这就需要非常大的工作强度。陈帅坦言这是份体力活,速度慢,利润也相对薄。单靠手摇一天能做出三百斤元宵就已属不易,因此很多以前做手工元宵的老商户都纷纷不干了。陈帅家的陈氏元宵,由于口味比较好,这些年来积攒下不少回头客。“忙的时候眼睁睁看着顾客排队,就是做不出那么多元宵来。”陈帅说。

因此,他现在专门定做了机器滚筒,做馅沾水仍由人工完成,但滚元宵这个最累人的环节改成了机器。“速度快了,最后那几天做几千斤不成问题,也更干净卫生,容易被大家接受。”陈帅说。

## 元宵代表着一种传统文化

虽然在很多人眼里,元宵和汤圆没什么区别,最多也只是制作工艺上不同。其实两者在口感和吃法上也是有差别的。元宵煮后汤比较浓,口感也更糯;汤圆水分更足,皮薄馅儿大。此外,除了可以煮,元宵还可以油炸着吃,炸后外皮焦黄,内里软糯,别有一番风味儿。但汤圆过油可能容易露馅儿。

陈帅介绍,手工元宵的保质期短,江米面最好是现磨的,买来尽量别放冰箱里,最好几天内就吃完,米香四溢。但如果放在

冰箱里待个十天左右,口味就不一样了。“新鲜的元宵比超市里的冻品汤圆更好吃。”陈帅说。

除了口味上的差别,在陈帅眼里,元宵更是一种传统文化的代表。“元宵是季节性的美食,过年的时候吃,特别有年味儿。”因此,对民俗格外感兴趣的他对元宵有深厚的感情,希望能把这个老辈留下来的传统坚持下去,做得更好,甚至做成一个品牌或一种文化保留下来。

每逢千佛山、大明湖有庙会或其他年节活动时,陈帅就会带着他的元宵摊,一边现场做元宵一边卖,他希望通过这种方式,让更多的人了解到,元宵节除了汤圆还有“滚”出来的元宵。