

老味守心三十载 白菜汤圆火出圈

青岛元宵江湖：多元滋味诠释团圆意义

一碗碗糯香，盛着团圆滋味。

在青岛，元宵节的舌尖仪式感，藏在30多年老店手作的温度里，也融在本土品牌的创新巧思和高超琳琅满目的花样新品里。2026年青岛的元宵江湖，既有老青岛刻在骨子里的经典甜香，也有甜咸碰撞、造型新奇的新潮滋味，让团圆的味道愈发丰富。



大老李汤圆店门外顾客排起了长队。

果然财经

GUO RAN FINANCE

记者 高雅洁 青岛报道

老店日销八九百斤 藏着老青岛的糯香

近日，在青岛经营了36年的康林正宗水磨元宵店和32年的大老李汤圆店，迎来了一年中最为忙碌的时刻。

3月2日正月十四，市南区逍遥二路20号生活家市场内，康林正宗水磨元宵店里熙熙攘攘，水磨糯米的清醇香气四散开来。60岁的店主宋翠琴守着这家36年的老店，从青春年少到花甲之年，见证了这份手艺的传承。

与市面上机器制作的元宵不同，这家店始终坚持手工包制+滚面成形的传统工艺。“手工制作元宵更好吃。”宋翠琴笑着说，这是老店留住顾客的关键。黑芝麻、白芝麻、花生、豆沙这几款经典口味，更是老主顾们多年不变的选择，这几款店里卖得最好的汤圆口味，大都标价22元一斤。

“平常和过节一个味！”即便元宵节销量暴涨，食材选料、制作工艺也绝不折扣。从正月初十开始，到店采购的顾客骤增，门店销量从日常五六百斤攀升至八九百斤。而纯手工制作，无任何防腐剂添加，让康林水磨元宵的保质期仅有冷藏3天，不少老顾客选择临过节囤货，只为那一口最新鲜的糯香。店内，师傅们忙着包馅、滚面成形，一颗颗圆润的元宵裹着糯米粉翻滚；店外，顾客在柜台前选购着自己喜欢的口味，拎着元宵满意离去。

市南区天津路的大老李汤圆店门口同样热闹非凡。正月十二下午3点半，一支约40人的长队从店门口蜿蜒至人行道。队伍里，有人手里攥着写好口味和数量的纸条静静等待着。

“干了32年，每年这时候都忙得脚不沾地。”78岁的店主王为华声音略带沙哑却格外有力，“我们现在有20多种口味，价格每斤在20-30元不等，卖得最好的永远是黑芝麻和花生。”王为华直言，留住顾客的秘诀从不是噱头，而是“材料好所以味道好”。

谈及近期的销售热潮，王为华透露，不少顾客怕正月十五当天排队，很多人提前采购，一天零售量能达到八

九百斤，这样的场景会一直持续到正月十五。

窗口前，有人一次性买七八袋，礼盒装、散装各选些，要寄给老家亲戚。张女士散大老李汤圆二十多年了，依旧偏爱黑芝麻味。“这是小时候的元宵节味道。”张女士说。记者注意到，不少顾客询问巧克力、大黄油等馅料时，会被店员告知已售罄。“这些口味各货不像黑芝麻馅汤圆那么多，常常一早就卖光了。”店员一边安抚顾客，一边快速打包订单。

两家老牌元宵汤圆店，用三十余载岁月，承载了老青岛的舌尖记忆。

胶州白菜入馅 咸鲜汤圆成爆款

继2025年豆蔻子月饼火爆出圈后，青岛本土品牌丹香在今年推出胶州三里河白菜肉汤圆，凭借地道山东风味与大胆口感创新，掀起了一场“咸甜风暴”。

3月2日，在丹香李沧正合茂店，记者看到白菜肉汤圆被摆放在显眼位置，有顾客带着好奇心驻足询问。

“这款汤圆的创意来自顾客。”青岛丹香投资管理有限公司大区经理蒋薇介绍，豆蔻子月饼走红后，有网友留言提议做“白菜肉汤圆”，品牌立刻组建研发小组将这份创意落地。研发的最大难点，是解决白菜水分大易出水的问题。团队前后调试近三个月、近百次试验，尝试腌制、焯水、炒制等多种方式，最终既锁住白菜鲜甜，又让馅料紧实不浑汤，实现“鲜而不腻”。“口感上确实很特别，很多人第一次吃都会愣一下，说‘哎，这味道像饺子，但皮又是汤圆的软糯’。”新奇感，吸引了众多消费者尝鲜。

一线销售中，丹香李沧正合茂店特设导购张梦珍最直观感受到这款汤圆的热度：今年1月上市后仅两天就卖出10万袋，临近元宵节，门店已多次补货。据介绍，该产品日销8000多袋，线下门店是销售主阵地，不少顾客专程到店选购，佳节临近，很多门店的白菜肉汤圆已售罄；线上则吸引大量外地消费者，让这款汤圆成了新晋“青岛伴手礼”。

“新奇、鲜、意外好吃”是消费者最集中的评价，不少人抱着猎奇心态购买。门店内，市民李女士一次性拎走四袋白菜肉汤圆。“本来是尝鲜，结果全家还都挺爱吃。今天回购是想送朋友，让他们尝尝咱青岛这么有特色的汤圆。”李女士笑着说。虽说汤圆最经典的吃法是直接水煮尝原香，也有顾客解锁了特色吃法：有人喜欢蘸醋，说更有吃“白菜肉馅”的仪

式感；有人蘸辣椒油，说增香提味；还有人煎着吃，外酥里糯。“美食没有标准答案，顾客喜欢最重要。”蒋薇说。

商超里30多种汤圆 承包多元团圆味

如果说老字号是情怀担当，丹香是创新先锋，那么走近真诚家连锁超市的元宵货架，便能发现马年元宵节的花样玩法早已拉满。商超里的汤圆汇聚了全国知名品牌与本土特色新品，从生肖限定到造型汤圆，从经典甜口到创意混搭，使元宵的选择变得愈发多元。

一踏进真诚家超市抚顺支路店，就能看到两个冰柜整齐摆放满了不同品牌、不同口味的汤圆，粗略一数有30余种汤圆，黑芝麻馅的、花生馅的、草莓馅的、榴莲馅的，甚至还有羽衣甘蓝茉莉青提口味的汤圆，经典款、联名款，种类丰富到让人眼花缭乱。

冰柜最前排，海霸王“甲天下”系列占据C位，花生、黑芝麻等经典口味标价29.8元/2袋，是家庭采购的“刚需之选”；三全的马年生肖限定“马到成功”汤圆，马儿造型萌趣十足，寓意“一马当先、福气开年”。另外还有草莓樱花口味的有钱花汤圆，精准俘获孩子们的心灵；思念的大黄米汤圆、花样造型汤圆等也在冰柜中占有一席之地，好运绽放福祿桃喜汤圆把“颜值”拉满，绚丽烟花、金灿灿葫芦、饱满桃喜的创意造型，让人看了就想回家尝尝。

网红新品与特色风味更是扎堆亮相。思念的小马宝莉魔法汤圆、熊猫汤圆以及联名水果蔬馅的汤圆，在一众经典汤圆中格外醒目。就连来自宁波的老字号缸鸭狗，也带着招牌汤圆入驻，22.8元/袋的定价，让青岛人足不出户就能尝到江南风味。

本土品牌同样不甘示弱，丹香的五福汤圆系列、西村叔叔的店大黄米汤圆、笑蕾的黑芝麻汤圆和花生汤圆整齐陈列。“临近元宵节，买汤圆的人多，年轻人爱挑网红款，长辈偏爱经典黑芝麻，我们每天都补新货。”超市店员介绍，为了满足市民需求，超市备足了现货，方便市民根据自己的口味选择。

一碗元宵，五味俱全。从两家老店三十余载的匠心守味，到本土品牌的创新巧思，再到商超货架的花式焕新，青岛的元宵市场，正以多元的滋味诠释着团圆的意义。无论偏爱老味的醇厚，还是热衷新品的新奇，总能在这一碗热气腾腾的糯米团子中，尝到元宵佳节的团圆与欢喜。

记者 主余凤 临沂报道

相关新闻

“汤圆一吃，年就算过圆满了。”近日临沂商超、老字号店铺里，各式汤圆、元宵占据显眼位置。记者走访发现，今年的汤圆市场呈现出“造型跨界出圈、传统稳坐江山、养生健康在线”的鲜明特点。

“这款小马造型的汤圆太可爱了，买回去都舍不得煮！”在临沂一家大型商超的食品区，市民马女士手持一盒“马到成功”生肖汤圆，满脸欢喜。憨态可掬的生肖马造型，贴合马年新春的美好寓意，一上架就收获了不少市民的青睞。

记者注意到，除了憨态可掬的生肖马，还有造型可爱的熊猫、招财猫、元宝等各种造型。各大品牌还瞄准年轻群体，携手热门IP打造跨界爆款，与经典动画IP联名的“小马宝莉”魔法汤圆，色彩斑斓的卡通形象栩栩如生，精准戳中小朋友的喜好，也让家长们心甘情愿为颜值买单；人气网游“蛋仔派对”联名汤圆更是圈粉无数年轻人，圆滚滚的蛋仔造型搭配呆萌表情，让不少年轻消费者直呼“破防”，成为元宵打卡的“网红单品”；与周大生联名的“有钱花”系列汤圆凭借精致的花朵造型和“有钱”的美好寓意，成为商超里的“流量担当”，吸引了众多消费者驻足选购。“这个名字起得好，‘有钱花’，谁不喜欢？买回去图个好彩头，煮出来摆在盘子里，就是一道精致的甜品。”市民小张笑着说。

造型上“卷”出新高度，口味上自然也不甘示弱。在各大超市的冷柜里，记者看到了琳琅满目的新奇口味。榴莲、蓝莓、草莓等水果口味的汤圆早已是常规品种，今年，一股“新中式茶饮”风也刮进了汤圆界。茉莉龙井、白桃乌龙、玫瑰红茶……这些原本出现在奶茶杯里的清新茶味，被巧妙地融入了糯米皮或馅料中成为消费“新宠”。汤圆的吃法也打破常规，一款“爆心破破汤圆”可冷热双吃，煮后爆浆流心，过凉后搭配水果、椰奶即成一份精致甜品，颠覆了汤圆“只能煮着吃”的刻板印象，为消费者带来全新的食用体验。

当创意汤圆在市场上大放异彩时，经典口味的汤圆依旧牢牢占据着临沂消费市场的半壁江山，成为临沂人心中不变的“团圆味”。记者走访发现，尽管年轻群体乐于尝鲜各类创意汤圆，但作为家庭采购主力军的中老年人，对经典口味的忠诚度极高。在各大商超和老字号店铺的手工元宵摊位前，现做现卖的黑芝麻、花生口味元宵始终人气不减，不少市民排着队购买，只为那一口熟悉的老味道。

随着年青一代对健康饮食关注度的提升，今年的汤圆市场也刮起了一阵强劲的“养生风”，“低糖”“无糖”“药食同源”成为新的亮点。

除了减糖，高端食材和药企的加入也让汤圆的身价倍增。三全食品与老字号九芝堂联名推出了“珍汤圆”“润汤圆”“养汤圆”系列，将红枣、燕窝、阿胶、桃胶、银耳、枸杞等滋补品加入了馅料。其中，“红枣阿胶枸杞汤圆”主打补气养血，“桃胶玫瑰牛奶汤圆”主打温润滋养，吸引了不少注重养生的消费者尝鲜。

汤圆市场「卷」出新高度

造型跨界出圈，口味推陈出新