

老字号青团里的上海春味

豆瓣开洋、特色辣酱、菌菇牛肉……皆能做馅

随着春天的到来，上海的青团市场进入了热卖期，在传承经典的同时，老字号推陈出新的热情也越发高涨，各色创意新口味青团接连登场：黑松露菜肉、鲍鱼陈皮猪肉、豆瓣开洋、特色辣酱、菌菇牛肉、小炒黄牛肉、雪菜毛豆……

既有跨界食材，又有当季时令，一只只油润可爱的青团正在“藏”住上海的春味。

老字号青团推陈出新 西式跨界+粤式食材助阵

早上七点左右，位于中华路上的德兴菜馆龙云店内已然是一派忙碌的景象。来这里吃早点的顾客络绎不绝，点心间的师傅们也忙活不断，原来是这里的手工青团开始上市了。

可以看到，店门口的海报上除了有传统豆沙、咸蛋黄肉松青团，以及“返场”的黑松露菜肉青团以外，今年还新增了一款富有创意的新口味：鲍鱼陈皮猪肉。

德兴菜馆龙云店的厨师长王翔介绍说，黑松露菜肉青团在去年首次尝试推出，他们把西餐常用的食材“黑松露”熬成了酱，再加进荠菜肉馅里混合均匀，虽然成本因此上涨了将近50%，但让传统的荠菜肉又多了一份黑松露独有的鲜香。这番中西食材的创意跨界获得了顾客的青睐，每日订单不断。因此，今年他们决定让黑松露菜肉青团继续“返场”供应。

新创意接受住了消费市场的检验，这也让这家拥有近140年历史的中华老字号更加坚定了创新的步伐，再接再厉推出了又一款新口味——鲍鱼陈皮猪肉青团。

“鲍鱼和陈皮其实在粤菜里的‘出镜率’很高，但在上海也很受顾客们的欢迎，比如鲍鱼红烧肉，就是一道典型的改良本帮菜。”王翔表示，他们的鲍鱼陈皮猪肉青团采用的是



图片来源/视觉中国

比例为三比七的夹心肉糜，这样肉馅蒸熟后就会有汤汁。作为主角之一的鲍鱼则选用的是新鲜的大连小鲍鱼，加上店内自制的鲍鱼汁，以小火煨炖约四到五个小时，直至小鲍鱼色泽酱红，吃起来也十分香滑柔韧。

“不过鲍鱼和肉都属于荤菜，所以我们特别加入了新会老陈皮，增香解腻的同时还能开胃。”陈皮要数广东新会出产的最有名气，所以他们选用的是十年陈的新会老陈皮，但光有陈皮还不行，要先制成陈皮汁，然后将陈皮汁伴随着肉馅的搅拌循序渐进地慢慢倒入，直至陈皮汁和肉馅搅拌均匀为止。

最后在包制的时候塞入两颗提前焯制好的小鲍鱼，这样吃青团的时候就会先闻到淡淡的陈皮果香，然后再品尝到小鲍鱼的Q弹

鲜美，可谓色香味俱全。

据悉，德兴菜馆的黑松露菜肉青团及鲍鱼陈皮猪肉青团因制作工艺比较复杂，所以目前全部采取预订销售，售价分别为12元/只和18元/只，顾客仅需提前一天电话或微店预订即可。

特色辣酱、菌菇牛肉青团…… 上海本帮特色也被包入青团

汇聚了众多特色美食的豫园商圈内，宁波汤团店、老桐椿、松鹤楼等诸多餐饮老字号也纷纷推出了各色青团，既有传统又有“脑洞大开”的新口味。

在元宵节期间创下日销15万只汤团记录的宁波汤团店，可以堪称是糯米制品的行家了，这次他们新推出的豆瓣开洋青团，光听名字就让不少人倍感亲切。

“葱油豆瓣是一道家常菜，但是豆瓣做的青团我倒是第一次见到，感觉蛮稀奇的，所以特地买来尝尝”市民顾先生买了两盒传统豆沙青团，看到店里推出新口味后他又买了一盒准备带回去跟家人一起尝尝鲜。

豆瓣通常指的是去了壳的蚕豆，其作为春季最常见的时令食材之一，每年三月左右开始上市，食用方法也十分多样，深受江南一代食客们的欢迎。宁波汤团店的豆瓣开洋青团，虽然也有葱油，但却与大众熟知的家常菜“葱油豆瓣”有很大的区别，他们的豆瓣是蒸熟的而非炒熟的。

据宁波汤团店经理徐正留介绍，虽然蒸熟没有炒熟的速度快，但是这样处理过的豆瓣颜色会相对鲜绿一些，口感也会更加酥软，“这样就算是家里牙口不太好的老年人也可以食用。”

蒸熟后的豆瓣还要与开洋、自制葱油按特定比例混合，吃时香气四溢，口感也十分丰富。为了进一步提升青团的口味，他们还添加了一点雪里蕻，也就是俗称的咸菜，让青团的鲜味更上一层楼。

与宁波汤团店仅一店之隔的老桐椿也推出了两款“弹眼落睛”的新口味：特色辣酱、菌菇牛肉青团，颇有上海本帮的特色。新口味的灵感来源于店内深受食客欢迎的特色辣酱、菌菇牛肉浇头，被略加改良后包入了青团皮内，如此脑洞大开的新口味也让前来品尝馄饨面点的顾客啧啧称奇。

目前，各大老字号青团均已上市，想要尝鲜的顾客可以前往门店选购，或可选择微店预订外送服务等，足不出户便捷品尝这些春日里的限定美食。

(周到上海)

刀鱼上鲜 东海刀鱼捕捞量猛增超3倍

30年老吃客：海刀骨硬，味道与江刀几无差别

3月初，春风渐起，舟山、吕泗等海域春浪澎湃，刀鱼上鲜了！今年长江禁捕进入第二年，东海刀鱼捕捞量猛增3倍以上，全国刀鱼最大经销市场——江阴市百兴小胡水产市场近日车水马龙、购销两旺，东海刀鱼源源不断入市，售价跌幅超4成，“刀粉”为此吃兴倍增。

30年老吃客： 海刀骨硬，味道与江刀几无差别

“去‘小胡’直接买刀鱼！”近日刀鱼粉丝中流传这么一句话。在百兴小胡水产市场人流中，除了批发商、零售商、摊贩，还涌动着了一支“刀粉”队伍，他们或直接驱车来市场购买或网购，对于瞿先生而言，看现货后购买最让他放心。

“吃的东西，尤其像刀鱼这类冰鲜水产品，最好看货后交易。”瞿先生说，他吃“刀”30多年，已经买出、吃出经验。“买刀鱼时，首先要看一看鱼鳞是否完整，鱼鳃是否鲜红。同时用手掂一掂，感觉鱼是否硬质，这些都是鉴定鱼是否新鲜的标志。”

虽然只在3月初，但瞿先生已是第三次尝“刀”鲜了，一年之前他尝的是江刀，眼下只能尝海刀。记者请30多年老吃客瞿先生描述一下两者区别，他认为两者最大的差别是江刀骨软、海刀骨硬，两者鲜美程度和口感几无差

别。瞿先生说，今年刀鱼数量剧增，售价跌至长江禁捕一年多来最低，他们圈内朋友吃兴倍增，好多“刀粉”已经品尝过2次刀鱼了。

最大经销市场批发量剧增超3倍

据悉，刀鱼主要集中于舟山、吕泗等海域。百兴小胡水产市场透露：“东海捕捞的刀鱼2月底以来源源不断进入该市场，目前市场日销刀鱼千斤以上，最多时批发量达到6000多斤，批发量增3至4倍。去年同期日批发刀鱼只有数百斤。”

百兴小胡水产市场刀鱼主要经销商徐志峰水产行3月初日批发刀鱼超过3000斤，创两年来新高。去年2月底、3月初日批发刀鱼只有1000斤左右。

该水产行总经理徐志峰告诉记者：“虽然批发量剧增，但刀鱼规格还没有根本性改变，在他批发入行的刀鱼中，1两即以下刀鱼约占8成，2两刀鱼占1成，规格3两至5两刀鱼占比不到1成，半斤以上刀鱼仅占1%左右。”

价格同比跌4成

百兴小胡水产市场提供的数据显示：今年头鲜刀鱼售价已经较去年明显下降，1两

刀鱼批发30至40元一斤，2两刀鱼批发300至400元一斤，3两刀鱼批发800至1000元一斤，今年刀鱼批发价同比下降约4成。

江南、大沽、马立斯等菜市场近日刀鱼零售价同比明显下跌，今年1两刀鱼零售80至100元，去年同期零售120至150元一斤；2两刀鱼零售500至600元一斤，去年同期零售800至1000元一斤；3两刀鱼零售1200至1300元一斤。

江南菜场水产经销商徐老板说，近期他们摊位最热销的海鲜莫过于刀鱼了。“刀鱼时鲜，季节性很强，很多吃客一尝为快。”徐老板告诉记者：“近日他刀鱼销量较去年增加一倍，其中1两左右刀鱼最受市民欢迎。2两以上刀鱼因为价格贵、销量较少，所以她进货很少。”

“大刀”仍较少，3年后有望增加

水产专家分析，今年刀鱼开捕后产量剧增，得益于长江禁捕。“刀鱼是长江至东海洄游鱼类，每年2月至3月由海入江，并溯江而上进行产卵、生殖洄游。每年春季刀鱼形成鱼汛。长江禁捕后，拦江抢捕现象消失了，刀鱼洄游至长江，可以安心产卵。由此，2月至3月东海刀鱼数量明显增加。”

但水产专家认为，由于长江禁捕才一年多，时间较短，刀鱼数量虽增，但大规模的刀鱼数量增加不明显，估计3年之后“大刀”数量会显著增加，届时市民有望吃到价格更便宜、数量更多的“大刀”。

(周到上海)



图片来源/视觉中国