

元宵节前本报记者体验沪上人气汤圆店推攻略 老字号高峰时段排队起码两小时

正月十五闹元宵,各类特色汤圆成为主角。但纵使有吃汤圆的心,没有吃汤圆的命也是白搭。眼看本周日迎来蛇年元宵节,本报记者兵分两路寻觅到沪上十家人气、口味均不赖的特色汤圆店,发现好吃的汤圆不在乎“出身”,路边小店也能烧出妈妈的味道,当然如果要到店面较大的人气汤圆店过节,不避开高峰那只能排队。此外不同的店销售高峰、汤圆种类都不一样,欲知详情如何,且看本报汤圆攻略。 本报记者 俞韩岭 朱迪

《美新点心店 每人限购10盒 堂吃暂停供应

地址 陕西北路105号
高峰排队时间 2至3小时
价格 每盒24只,每盒21元
交通 地铁2号线南京西路站,公交49路威海路陕西北路站

点心店的门面本就不大,汤圆和其他小食都在同一窗口,虽然是早上10点半才开始供应汤圆,但提前两三个小时就来排队购买汤圆的消费者不占少数。“一般是早上7点钟开门营业,不少顾客这个时候就会过来排队买汤圆,因为每天供应的汤圆量是有限的。”据收银台的阿姨介绍,他们每天都会现做将近1600千克的汤圆,从早上10点半开卖,用不了两三个小时,汤圆就会售罄。据记者了解,该店只提供生芝麻汤圆,每

盒24只装,价格为21元。因为每天供应量有限,店家推出了“限购指标”,每人最多只能购买10盒,也许是之前有不少顾客都前来询问购买汤圆的情况,记者在店内的墙壁上看到5张有关汤圆供应的公告。

据介绍,临近元宵节,前来购买汤圆的顾客也是与日俱增,如果碰到年纪轻的顾客,又恰逢汤圆销售一空,收银台阿姨总会给出善意的提醒。“等到元宵节过后,再来吃汤圆吧,否则你要清早7点多钟就过来排队。”等到元宵节过去后,店家又会恢复汤圆堂吃的供应。顾客王阿姨表示,每年元宵节她都会来排队买芝麻汤圆,“芝麻细腻,甜而不腻,皮薄,更主要的是新鲜。”



美新点心店的汤圆每天只要两三个小时就会卖完。本报记者 贺佳颖 摄

Tips :

美新点心店只在早上10点半开始供应汤圆,由于每天供应量有限,想来购买的顾客至少提前两三个小时前来排队。



王家沙的蟹粉汤圆在中午前就会销售一空。

本报记者 贺佳颖 摄

《王家沙点心店

没有限购 高峰时段要排三小时

地址 南京西路805号(近石门路)
高峰排队时间 3小时
价格 每盒12元至25元不等
交通 地铁2号线南京西路站

在王家沙南京西路内,记者看到汤圆售卖分为了两个区域,紧邻大门旁的展台上除了蟹粉汤圆,豆黄、黑芝麻、鲜肉、荠菜鲜肉汤圆都供应齐全,小小摊头早已被人群围得里三层外三层,往里走,有一个专门供应蟹粉汤圆的窗口。队伍早已宛如长龙般。据悉,汤圆是早

上8点钟开始销售,由于顾客量大,蟹粉汤圆基本在中午前就销售一空。店员告诉记者,最高峰时可能要排队三小时。

由于没有限购,一次性购买十多盒汤圆的顾客占了绝大多数,“以前我也碰到过排队等了1个多小时,结果前面不少顾客一买就是10多盒,当快排到我这时,就已经卖光了。”为了避免顾客白等的情况,店员也会及时提醒后来排队的顾客。据店员介绍,现在他们汤圆销售量每天都要破万,销售最好的是蟹粉汤圆和荠菜鲜肉汤圆。

Tips :

- 1、汤圆从早上8点供应,蟹粉汤圆单独窗口有售。
- 2、认定王家沙品牌的顾客,也可以去别家分店购买。

《盛兴百年老字号店

避开午间高峰购买不用排队

地址 顺昌路528号(近永年路)
高峰排队时间 40分钟
价格 每只2.5至3.5元不等
交通 地铁九号线徐家汇站

店内共有四张方桌,若赶上午间高峰时段堂吃汤圆,那么就只能端着碗,站着吃汤圆了。记者了解到,只要不是午间时段购买汤圆,一般等候的时间都不长,甚至不用排队就能买到。“平时我们只有两三个师傅包汤圆,现在基本上五六个人同时包汤圆,都感觉人手不够。”据店家介绍,现在基本上每天都能卖出将



在高峰时段,盛兴的顾客只能站着吃汤圆。 本报记者 贺佳颖 摄

近三四千个汤圆,到了元宵节当天,汤圆的销售量则会破万,平时关门时间是下午5点,到时候我们也会根据当天的顾客量,而相应的延长营业时间。”

因为开店时间为早上6点半左右,现阶段汤圆的销售量并没有出现供不应求的情况。记者了解到,店内共提供三种口味的汤圆,鲜肉、芝麻、蟹粉肉,除了蟹粉肉汤圆每只3.5元外,其余每只都只要2.5元。而这里一款名为“全家福”的汤圆是销量最好的,两只汤圆,1只鲜肉,1只芝麻,还搭配5个菜肉大馄饨。“记者买了1份,鲜肉汤圆多汤汁,味道也很浓,而芝麻汤圆因为放了猪油的关系,吃口也很香,最后再搭配吃点馄饨,顿时觉得之前有些被糯米黏住的胃,此刻消化了不少。”

Tips :

- 1、11点前来购买,基本不用排队就能买到。
- 2、打包盒每个1元,如想省钱则可自带容器。

《七宝老街汤圆

两家门店相隔不远 元宵节会开到凌晨

地址 七宝老街南大街26号
高峰排队时间 2至3小时
价格 每只2.5元
交通 地铁9号线七宝站

在记者试吃的几家汤圆门店中,要属七宝老街汤圆店提供的汤圆品种最多,共有7种口味,而销量最好的当属鲜肉与芝麻汤圆。店员身着具有年代气息的店小二服装,应着七宝老街青砖石瓦的气息。据店员介绍,现在他们每天汤圆的销售量基本在2至3万只。不像其他点心店,这家只做汤圆,由于生意太好的缘故,与老店相隔仅十几米的距离,又新开了一家汤圆店。“从早上10点起到晚上7点,顾客基本是络绎不绝。”据记者了解,到了元宵节当天,店家会延长营业时间至凌晨时分。

由于两家门店的店面都不是很大,拼桌、站着吃的顾客大有人在,相较于堂吃,排队等候外卖的顾客可就没那么幸福了。“我都已经等了大半天了,前天的顾客一买就是两三百个,他们又是现包现卖,等待的时间实在太长了。”

虽然排队时间长,但仍有不少顾客甘愿等候,而这都缘于味道好。记者分别购买了芝麻、鲜肉、荠菜鲜肉汤圆品尝,个大、皮薄、馅料足是这家汤圆的特色,记者粗略估算,一个成年男子,大约吃4个汤圆就足矣。



七宝老街汤圆在元宵节会延长营业至凌晨。

本报记者 贺佳颖 摄