

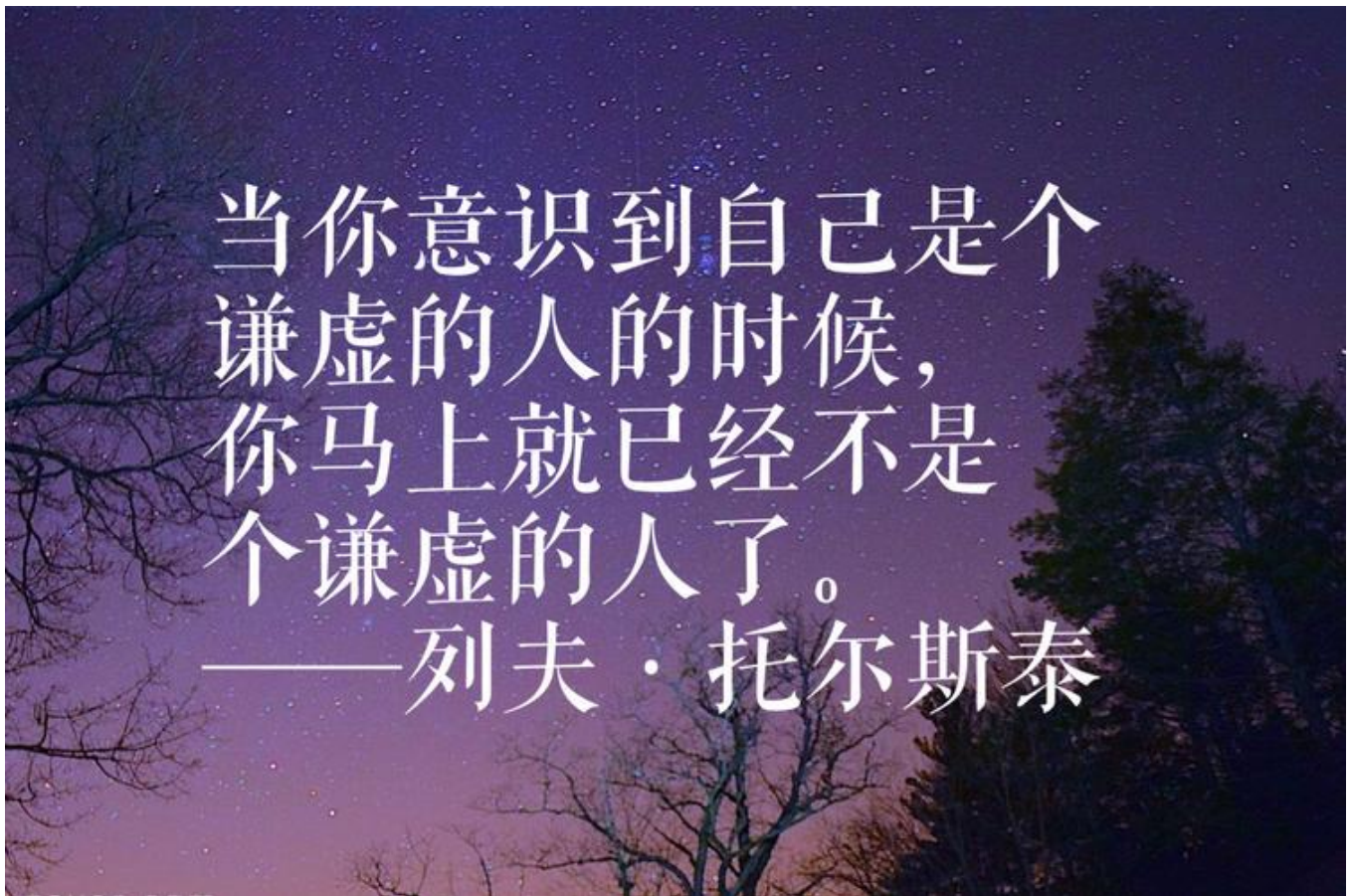
拔丝元宵

作者：有故事的人 来源：范文网 www.wtabcd.cn/fanwen/

本文原地址：<https://www.wtabcd.cn/fanwen/zuowen/167766008197676.html>

范文网，为你加油喝彩！

一只有教养的狼-婴儿感冒



2023年3月1日发(作者：下片片)

元旦习俗吃汤圆

元旦习俗吃汤圆

汤圆是中国传统小吃的代表之一，是由糯米粉等做的球形食品，一般有馅

料，煮熟带汤吃，同时也是元宵节最具有特色的食物。历史十分悠久。下面为大家

带来元旦习俗吃汤圆相关内容，快来看看吧。

据传，汤圆起源于宋朝。当时明州(现浙江省宁波市)兴起吃一种新奇食

品，即用黑芝麻、猪油做馅、加入少许白砂糖，外面用糯米粉搓成圆形，煮熟后，

吃起来香甜可口，饶有风趣。因为这种糯米汤圆煮在锅里又浮又沉，所以它最早叫

“浮元子”，后来有的地区把“浮元子”改称汤团，而在广东被称为汤丸。据说汤

团象征合家团圆更美好，吃汤圆意味新的一年合家幸福、团团圆圆，所以正月十五

元宵节必备美食。而在南方某些地区，人们在春节的时候也会习惯吃汤圆儿，而不

是饺子。

汤圆起源于中国宋朝。当时明州(现为浙江省宁波市)兴起吃一种新奇的食

品，即用黑芝麻、猪油、白砂糖为原料，首先把黑芝麻磨制成粉末状，然后猪油、

白砂糖相继放入混合物揉成团做馅，外面用糯米粉搓成圆形，煮熟后，吃起来香甜

可口，饶有风趣。因为这种糯米球煮在锅里又浮又沉，所以它最早叫“浮元子”，

后来把“浮元子”改称汤圆。

宁波汤圆

宁波汤圆：据考证始于宋元时期，距今已有七百多年的历史积淀，经过传

承发扬光大，成功入选中华名小吃行列!它用当地盛产的一级糯米以精白水磨成粉

做成皮。猪板油剔筋、膜，切末斩碎，放盆中加白糖，黑芝麻粉拌匀揉透，搓成猪

油芝麻馅心小圆子。水磨粉加水拌和揉搓成光洁粉团，捏成酒盅形，放入馅心，收

口搓圆成汤圆。汤圆皮薄而滑，白如羊脂，油光发亮，锅内清水烧沸，放入汤团煮

三分钟后，待汤团浮起时加入少量凉水，并用勺推动以防黏锅。再稍煮片刻，待馅

心成熟，汤团表皮呈玉色，有光泽时，即连汤舀入碗中，加入白糖，撒上桂花即

成。猪油汤团以细腻纯净的绵白糖、黑芝麻和优质猪板油制成馅，汤团皮薄而滑，

白如羊脂，油光发亮，具有香、甜、鲜、滑、糯的特点，咬开皮子，油香四溢，糯

而不黏，鲜爽可口，令人称绝。

苏州五色汤圆

位于苏州吴门米粉店，以糯、粳米粉镶配，包以由鲜肉、玫瑰猪油、豆

沙、芝麻、桂花猪油等五种配制的馅心。该汤圆甜咸皆备，为脍炙人口的江南风

味。创造于民国!

山东枣泥汤圆

先将大红枣煮熟去核擦泥，猪板油去膜用刀拍碎，两者加白细砂糖搓成馅

心，和水磨糯米粉做成小汤圆，芝麻炒熟和白细砂糖研成细末成炒面，将煮熟的小

汤圆在炒面中滚一圈即可，吃时油润绵软。创建于20世纪

贵州·兴义鸡肉汤圆

兴义古老的汉族小吃。始创于清朝末期，经四代传人，已有百余年历史，

成为今天贵州兴义地区四大招牌名小吃之一。兴义鸡肉汤圆独树一帜，“众家皆

甜，唯我咸鲜”。兴义鸡肉汤圆不同于其他汤圆的关键在于：以鸡肉为馅，灌鸡

汤，点芝麻酱，具有小巧玲珑，色彩雪白、晶莹光洁的糯米清香与鸡肉、猪肉、鸡

汤、芝麻酱的鲜香融合为特色风味的芳香，又有糍糯、细滑、清爽、油而不腻的特

色。

四川心肺汤圆

四川彭水县的风味小吃，以糯米粉制皮，将豆腐干、冬菜切碎，用猪油炒

后制馅，煮熟配上卤煮的猪心、猪肺及多种调味料而成。食用时，再调以葱花、蒜

末、花椒粉、辣椒等，鲜香可口。创办于1907年。

长沙姐妹汤圆

长沙一家餐馆的著名风味小吃，已有60多年历史，由于早年经营这款食

品的是姜氏二姐妹，故此得名，其制法是以糯米、大米磨浆，取粉制皮，用枣泥、

白糖、桂花做馅。其色泽雪白、晶莹光亮、小巧玲珑、香甜味美。

重庆凌汤圆

凌汤圆是山城重庆的传统名小吃，重庆老字号，距今已有八十余年历史。

二十世纪三十年代，凌汤圆创始人林名合在重庆双凤驿街头卖担担汤圆，

名为林汤圆，因他的汤圆因真工实料、皮糯馅香、香甜可口，很快风靡山城，逐渐

享誉远近。其后开设钰合祥商号，并先后在成都、昆明、上海、广州、南宁等地开

设分号，产业逐渐做大，林名合也逐渐发展成为左右重庆商界的豪商巨贾。抗战爆

发后，林名合大力资助抗日，成为远近闻名的爱国商人。后林汤圆改名为凌汤

圆，并流传至今，成为山城人民喜爱的小吃之一，有“小吃群芳谱，味美凌汤圆”

之称。有根据林名合之经历改编拍摄的重庆方言电视剧《凌汤圆》。

广东四式汤圆

先将绿豆、红豆、糖冬瓜、芋头分别煮或蒸熟，去皮，分别加入白糖、芝

麻、熟猪油等调味品制成四种甜馅料，将汤圆皮分别包入四种不同的馅心，做上记

号。将四种汤圆放入加糖的水中煮熟。每碗装不同馅料的汤圆各一个。特点是软滑

细腻，四种味道各异。建于清末。

此外中华人民共和国成立后研发的品种有：

北京的奶油元宵、天津的蜜馅元宵、上海的酒酿汤圆和乔家栅鲜汤圆、重

庆的山城小汤圆、泉州的八味汤圆、广西的龙眼汤圆、安庆的韦安港汤圆、台湾的

菜肉汤圆等，也都是驰名南北的风味汤圆。

上海特色汤圆

擂沙汤圆、酒酿汤圆、雨花石汤圆。擂沙汤圆是上海著名小吃，已有70

多年历史。以大红袍赤豆煮熟磨细，将带馅汤圆煮熟，外滚豆沙而成，其特点是形

美色艳，豆香宜人。以前是先用一只内壁带有菱形纹路的缸瓦土沙盆，再用一支质

地坚硬的石榴木作为磨粉浆的“擂浆棍”，往沙盆中放入炒香的干豆，如花生、芝

麻或黄豆，干磨出碎末粉状的“香沙”；最后，煮熟的汤圆在“香沙”里滚来滚

去，于是黏黏的糯米丸子黏满了“香沙”，故名为擂沙汤圆。上海满园春酒酿汤圆

选细腻糯米粉为原料，放在圆竹匾中边洒水边旋转，逐渐滚成汤圆生坯。将其投入

酒酿汤锅中，加白糖、桂花煮熟。该汤圆的特点是软糯有劲，酒酿味浓，甜酸可

口，清香诱人。雨花石是一道貌似雨花石的汤圆，软软的薄皮配上浓稠的抹茶馅，

口感有如日式草果般香滑。最难得的是薄皮上依然能做出雨花石一样的花纹。

成都赖汤圆

成都赖汤圆，上世纪初简阳人赖源鑫到成都挑担卖汤圆，因其汤圆质好、味美，人们称做“赖汤圆”。该汤圆选用上等的糯米粉加水揉匀，包上用芝麻、白糖、化猪油配制的馅心。该汤圆的特点是香甜滑润，肥而不腻，糯而不黏。

鸡屎藤汤圆

鸡屎藤为叶类蔓薯植物，生长在热带潮湿的灌木丛之下，能够入药，具有清热、消炎、解毒、润肺醒脑的功效，民间叫土参。这种植物又能制作风味美食。

鸡屎藤汤圆是三亚地区富有特色的风味小吃。鸡屎藤叶尖长，酷似穿心莲叶，而叶比穿心莲薄，叶随藤蔓铺地生长，遇上风调雨顺年景，满山飘香。鸡屎藤初闻很难受，闻久则香，其味通心入肺，令人提神醒脑，心旷神怡。平原地区和城里人更多的是以其制作成汤圆。首先把鸡屎藤蔓、叶切成碎条，然后，与浸软的糯米一起碾(或舂)成粉末;再拌上适量的水，掐成大小直径为1厘米的汤圆;最后放入滚烫的水中煮，待汤圆熟了，才放入适量的砂糖，美味可口的鸡屎藤汤圆就做好了。虽然名字十分奇怪，但只要吃一口，保准让你叫好!

北京元宵

原料：面粉、糯米面、白糖、核桃仁、金糕丁、瓜子仁、花生、红绿丝、

杏仁、芝麻(黑，白)、奶油、花生油等等，取其中的几样，配方多种多样。

做法：将核桃仁、金糕丁与面粉、白糖、瓜子仁一起放入盆中加入适量凉

水拌成馅，再制成五分见方的馅块，放在通风处晾二十四小时。将馅块过凉水，放

入糯米面中滚动，再在凉水中蘸一下放入糯米面中滚动，如此四到六次，使糯米面

全都沾在馅块上，并且表面圆滑，磕碰不裂，即成元宵。浑然一体，曾有外国游客

找不到粘合处惊叹其鬼斧天工，称之为艺术品。元宵吃法也比南方多种多样，有油

炸元宵，拔丝元宵，穿衣元宵，蒸元宵，烤元宵等等。

镇雄汤圆

汤圆汤圆，顾名思义应该都是圆的。镇雄汤圆却偏偏不是圆的，当然我说

的是真正本土的镇雄汤圆，至于县城里被异地同化了的圆形汤圆，并非本土汤圆。

镇雄汤圆是三角形的，准确的说，也不是三角形，而是“三角体”，说三

角形，会让没有见识过的朋友感觉不出它的立体感来。镇雄汤圆有三个角，前后却

不是平面，而是鼓形的，像小鹅儿的腹部。所以镇雄人年年吃汤圆的时候，大人们

总是爱念叨给小孩子们猜的一个谜语也跟鹅有关，说的是：

一群鹅，飞下河，漂的漂，落的落。

大人话音未落，小孩子们马上抢答：汤圆，汤圆，汤圆么，哪个认不得？

果真是汤圆。一个个小肚如鼓的“三角体”汤圆撒入滚水锅中，沉沉浮

浮，的确像一群淘气的小鹅在河塘里自由嬉戏。

这些嬉戏的小鹅，有的像白雪一样白，有的像猪肝一样黄。喔，像猪肝一

样黄的汤圆，你也没有见过吧？这也是镇雄汤圆迥异他乡的一大奇观呢。这黄汤圆

是用高粱面做的。口感和糯米面做的略有不同，不如米面做的糯、滑、软，但别有

一股高粱的清香。一般来说，糯米面做的汤圆，馅是用富油(猪板油)、花生、核

桃、芝麻等多种好东西制作的。高粱面做的汤圆，馅是酥麻黄糖舂细混合在一起蒸

熟的。

别处的风俗，汤圆是正月十五元宵节的主打食品，在镇雄，吃汤圆，却是

在正月初一早上。

心汤圆

心汤圆可说是层次感最丰富的汤圆，是云南人过年必吃的早点，馅料有火

腿、花生蓉及晒干的云南桔皮，最精彩的是汤底，用云南野生玫瑰，晒干后加入片

糖和黄酒放入山洞内发酵半年以上，做成玫瑰花酱保存起来。吃发时后最好将汤圆

切开，让花生粒及桔皮的香跟带清醇酒香的玫瑰花汤融为一体，几种香味同时向味

蕾冲击，实在非比寻常啊。

三色汤圆

三色汤圆是用草莓啊，胡萝卜汁啊还有就是绿茶啊放到汤圆皮或者汤圆馅

儿里做成的。红萝卜汁相思汤圆，搭配着杏仁汁、绿豆沙等各种糖水来吃，非常的

受大家欢迎哦。

县前汤圆

县前汤圆选用上等糯米制作，煮而不破，口感细腻，独负盛名。每碗8

只，恰到好处。有10多个品种，麻心汤圆香甜可口。擂沙汤圆味醇爽口，鲜肉汤

圆入口咬开，便有一股香汁流出，鲜美无比，这3个品种最受人喜爱。

雪中送炭

所谓雪，就是汤圆雪白的外层，而炭则是内层的炭烧朱古力馅，汤圆味道

较浓，所以就配一个清新的玫瑰花汤底，喝一口汤，吃一口汤圆，就是最佳的吃法

哦。

玫瑰椰露汤圆

玫瑰椰露汤圆单看外型已够赏心悦目的咯，吃一口，更有双唇在浸玫瑰花

浴的感觉哦，椰汁、鲜奶再加上玫瑰花的芬芳，清润而暖和，再加上同样有美颜作

用的芝麻汤圆，最适合女孩子品尝咯。

香蕉奶皇汤圆

奶皇汤圆最叫人难忘之处就是外层够薄够干身，汤圆皮软糯但是不糊口，

以往有芒果、麦提莎、石榴及燕窝等口味，这次则返璞归真，以最简单的香蕉做

馅，蕉味浓郁，软绵绵的口感并不比一向好卖的芒果逊色哦。

桂花南瓜汤圆

南瓜汤圆通常以南瓜做皮，这个则以南瓜做馅，外层蘸芝麻增添香口的感

觉。汤圆放于桂花糖水内，外香内甜，保证这个元宵节会甜蜜蜜的哦。

更多 作文 请访问 https://www.wtabcd.cn/fanwen/list/92_0.html

文章生成doc功能，由[范文网](#)开发