

升温模式迎“立春” 元宵节“雪打灯”概率不高 今年“十五的月亮十六圆”

结束前两日大风降温后,昨日津城天气回归平稳,在晴好天气下,受弱冷空气影响,最高气温仍徘徊在4℃左右。本周末将相继迎来立春和元宵节,津城的天气会有大的起伏吗? 是否会有元宵节的“雪打灯”? 根据最新预报走势来看,津城气温还会有起伏,而立春和元宵节两日,气温相对不算低,适合外出。

今天开始,津城开启升温模式,最

后气温升至6℃左右。到了2月4日,气温平稳状态下,升至7℃左右,迎来“立春”节气。按农历讲,“立春”是春季的开始,按气候学标准,连续5天日平均气温达到10℃以上才算春季,按此标准,天津春季大致在3月底至4月初开始。按照二十四节气的排列顺序,“立春”是一年中第一个节气。“立春”在天文上标志着春季的开始,冬季的结束,至此之

后白昼加长,黑夜缩短的现象会越来越明显。对于天津来说,“立春”后1个多月气温才会明显回升。

根据最新预报,5日元宵节当天,最高气温在9℃左右,下午到夜间,有高空槽过境,受其影响将出现多云转阴天,不过“雪打灯”出现的概率不高。

癸卯兔年元宵节是“十五的月亮十六圆”,最圆时刻出现在2月6日2时29

分,巧合的是,这轮满月还是2023年度13次满月当中最小的一个。

根据预报趋势来看,7日,本市将出现3-4级大风,降温幅度为3℃左右。到了9日全天以阴为主,受冷空气影响,可能会出现微量小雪。根据气象监测,今日多云转晴,微风,最高气温6℃,最低气温-3℃。

新报记者 张珊珊

正月十五闹元宵

新口味 为节日添新花样

随着正月十五元宵节的临近,本地市场悄然迎来汤圆的销售小高峰,黄米、鲜肉、奥巧、芋泥……各种口味新奇的汤圆进入市民的购物车,传统元宵不再独领风骚,品类繁多的汤圆新品让节日多了一份新意,市民也有了更多选择。

最大汤圆和迷你汤圆

在海信广场负一层食品超市内,一款小团子迷你汤圆格外袖珍,每颗汤圆的直径只有1.5厘米左右,从包装袋上的产地看,这款汤圆是来自宁波的特色小吃。和迷你汤圆形成鲜明对比的是新晋“网红”——大黄米汤圆。和传统的白色外皮汤圆不同,大黄米汤圆颜色深黄,它的个头儿也比普通汤圆要大,单只重量就可达50克,在海信广场线上商城销售的这款大黄米汤圆已经售出700余袋。销售人员介绍说,由于大黄米汤圆口感软滑糯糯,入口松软好消化,相较于传统的白糯米汤圆,更受老人和孩子的喜爱。

馅里有饼干的汤圆得靠抢

在河东区未来广场的一家好利来蛋糕店内,芝士、花生、玫瑰、芋泥、奥巧、黑芝麻口味的汤圆都是热销的产品。但由于奥巧口味太过出名,产品一上架就被抢购一空。虽说奥巧汤圆是2021年推出的新品,但其火爆程度并没有减退。记者探了几家店,也没能亲眼目睹奥巧汤圆的风采,还是从网上搜索,才对这款汤圆有所了解。原来,奥巧汤圆取名是因为它的内馅是奥利奥饼干碎和巧克力酱,软糯的外皮裹着浓郁的巧克力酱和奥利奥饼干碎,深受年轻人的喜爱。

勾起思乡情的鲜肉汤圆

鲜肉汤圆是一道上海及华东人民喜闻乐见的传统小吃,它是在软糯的糯米皮里面裹上了新鲜的猪腿肉,这款南方风味的汤圆是今年天津元宵市场的新品,很多南方顾客



对鲜肉汤圆情有独钟。

在河西区一家大型超市里,马先生的购物车里除了给孩子挑的几款什锦汤圆,还选了鲜肉汤圆。马先生来自上海,他说小的时候每到元宵节,家里的老人就会包鲜肉汤圆,离开家乡十多年,还是很怀念节日里那一碗香气四溢的肉汤圆,这些年在天津工作生活,元宵节会买些宁波汤圆吃,没想到今天在超市里见到了久违的鲜肉汤圆。所以想都没想就把鲜肉汤圆放进了购物车,准备回去和家人好好品尝家乡的味道。

西点店里新品汤圆卖断货

在津南区九龙路上的津乐园,主打烘焙蛋糕的西点店内,专门搭建了一个汤圆的展台,大幅宣传海报上的卡通图案和汤圆包装袋上的画面一致,给汤圆增添了几分可爱俏皮。

记者看到,这里的袋装汤圆15元一袋,也有盒装的,价格从89元到199元都有。店员说,每年的元宵节,他们都会推出特色冰冻汤圆。今年的汤圆口味有花生核桃、红豆沙、黑芝麻、巧克力,最受欢迎的两款是奥利奥和糯米八宝汤圆,都已经卖断货了。

新报记者 张艳文/摄

老味道 吃的就是这口儿



临近元宵节,热爱美食的天津人又打起了汤圆的主意,无论是传统的天津本土品牌,还是这两年兴起的网红店,更是品牌冷冻汤圆都悄然迎来了元宵节销售高峰。

正月初十开始,在西湖道上,每天都可以看到浩浩荡荡的排队长龙横在人行道上,翘首期盼的人们如此等待就是为了买到火神妙老城钙奶汤圆。一位排队的年轻人告诉记者,年年春节家里长辈都让他来买钙奶汤圆,然后给亲戚们送过去。他想着今年正月十五是周末,来买汤圆的人肯定会更多,所以就早点儿过来买,没想到还是得排长队。

排了很长时间队的顾客大多是几袋几袋地购买,从窗口看进去,里面是忙忙碌碌的工作人员,一盒盒雪白的汤圆从后面被端了出来,然后装袋。窗口前也堆着一袋袋装好的汤圆,为元宵节准备的礼品盒堆成了小山。窗口里的销售人员告诉记者,临近元宵节,这些日子就都是包装好的各种口味的汤圆,按斤销售,目前钙奶什锦、鲜果什锦都有。记者注意到,销售窗口前商家特地写明了汤圆的保存方式,张贴在了明显处。

河东区的源宗盛粽子汤圆店也是天津食客的心头好,这几天不仅门店排起了长队,直播间里还可以线上购买,店内核销。工作人员告诉记者,现在店里为了分流各个时间段的购买者,2号窗口早上7点就开始销售,一直到晚上8点半。这个已经干了30年的老店,还特地给老主顾们

留了可以自选馅料的窗口。一位骑着电动车来买元宵的阿姨说,“源宗盛就在家门口,吃了这么多年了,都是老味道,元宵节更得吃。”

作为天津本土品牌的大桥道食品商店津塘路店,也将鲜打汤圆的柜台安排在了最显眼的地方。在售卖窗口记者看到了张贴的提示:为了方便快速销售,减少市民排队等候时间,元宵节期间仅售卖传统什锦、大果粒什锦等混装馅料元宵。“什锦混装的元宵挺好的,跟抽盲盒一样,赶上什么馅儿吃什么馅儿。”一位年轻的消费者笑着说,“家里的老人喜欢吃老味儿,每年元宵节都买大桥道的汤圆。”

一位销售人员告诉记者,大桥道元宵的馅料都是由老师傅纯手工制作,然后再“打”成元宵。临近元宵节这几日,每天的销量都得上千斤,并且还在逐渐增长。“大桥道也算是天津的老品牌了,就在家门口,元宵节不就得吃这口嘛。”一位正在排队的大爷告诉记者,“我来一趟排队,多买几斤,给老朋友带回去。”

与此同时,除了天津人喜爱的鲜打汤圆,冷冻汤圆的销售也迎来了高潮。在好利来、津乐园等蛋糕门店内,冷冻汤圆的冰柜被摆在了显著的位置,店内的工作人员也会不断向顾客推荐冷冻汤圆的买赠活动。一位工作人员告诉记者,冷冻汤圆比起鲜汤圆好保存,如果不是现吃,还是冷冻的更方便,虽然冷冻汤圆常年销售,但元宵节期间卖得最好。

新报记者 解菁文/摄

元宵节一治情 猜灯谜话家常

新报讯【记者 安元 通讯员 唐福爱】元宵佳节到来之际,中国一冶天津公司北辰青光示范镇项目组织开展“闹元宵,猜灯谜”活动。

从传统文化到院校民俗,从时事热点到专业知识……每道谜题都在现场掀起一阵热潮,大家一起讨论,集思广益,热情高涨,积极参与,让传统的元宵

佳节融入了一冶人特有的浓厚味道。

猜灯谜环节结束后,几名新入职的员工便同食堂师傅一起包起了汤圆。大家学着师傅的样子,一边揉着面团,一边放着馅料揉搓汤圆,一块块白白的糯米面团在大家手中团成了各式各样的形状。师傅将大家包好的汤圆一同倒入锅中,大家在等待自己的“手

作”的同时也话起了家常,诉说着小时候在家里同家人一起过节的趣闻。

活动后,大家纷纷表示虽远离家乡,但在项目部感受到过节的浓烈气氛和家一样的温暖,很开心也很幸福。此次活动,不仅让项目部员工感受到了传统节日的魅力,更增强了凝聚力、向心力,进一步激发了员工的热情。