



奶茶、咖啡都成了馅料,包邮区网红时令走向全国

这个春天,青团又玩出了新花样

本报记者 潘骏 文/摄

每年清明时节,包邮区都会有一场“百团大战”,各家新老字号纷纷推陈出新,比拼的就是“青团”。以前,传统的青团只有豆沙馅儿一个品种,而随着互联网企业的加入,这颗绿绿的团子每年都能玩出新花样。

为赢得这场季节性的舌尖之战,各路商家也铆足了劲。老字号、新势力齐齐上阵,把各种馅料包进青团里。

上周,钱江晚报·小时新闻记者就去尝了一回鲜,提前打探看看今年大家都能尝到哪些新花样的青团。



老字号青团“奶茶化” 每天卖出40余万只

杭州百年老店知味观,这两年把新零售玩得越来越溜了,电商做得风生水起。今年知味观的青团在外包装上有了升级,包装正面的特色插画元素选取杭州经典的西湖十景,背面的设计则用了很多充满诗意的词语,春风、沁人、绿影、山海,拉满春天的期待与浪漫。

“青团这个产品,在我们旗舰店卖得很好。”知味观电商相关负责人告诉记者,研发团队每年都会研发出一些新口味,今年先从20多款口味中选出了意向候选口味,再有针对性地研发改良,团队内部试吃了十余次,才确定了今年的新口味。

“研发师傅从当下年轻人喜爱的奶茶、咖啡口味中汲取灵感,巧妙地融入到青团产品中。生椰拿铁是去年非常火的奶茶口味,我们团队就尝试把它融入到青团里面,看看会不会产生奇妙的反应。目前,从销售情况看,奶茶口味的新品很受欢迎,也带动了其他口味的青团销售,上周是销售高峰时期,平均每天能售出40余万只。”

不做奇葩,重归理性 研发的核心是好吃

从2018年至今,盒马先后推出过很多脑洞大开的奇葩口味青团,比如,腌笃鲜、螺蛳粉、酸辣柠檬凤爪……这些青团走红网络的同时,也让这种江浙沪“专属”小吃开始走向全国,让更多吃货朋友接触到这种极具地域特色的时令点心。

记者在盒马杭州解百店看到,目前正在在售的青团口味比较大众化,其中的豆沙、咸蛋黄流沙爆珠、栗蓉芝士、腌笃鲜等,都是往年已有的口味。

盒马3R事业部研发负责人甜希表示,今年盒马工坊在全国门店推出7种不同口味的现蒸青团,其中6种是往年已经上线过的口味,新口味只有1种。

“今年的新口味——蛋蛋青团,创意来源于在西餐中很有网红气质的水波蛋,用水麻薯和酒酿做成‘蛋白’,用蛋黄粉做‘蛋黄’,形似水波蛋,因为酒酿本来就容易被多数消费者接受,所以,今年蛋蛋青团从咖啡、卤煮、毛血旺等新品中脱颖而出,成功‘出道’”,甜希表示。

甜希从2018年开始琢磨青团,那些脑洞大开的、新、奇、特青团几乎都是由她研发。“死磕”青团5年后,她发现今年青团市场开始出现新的变化。

随着全国消费者对青团从了解到开始尝试,青团的研发方向也重归理性。“好吃”是研发的核心,所以,今年盒马挑出了5年来最受消费者欢迎的青团,新品研发也选择多数消费者可以接受的口味。

“青团已经不再是江浙沪的专属,盒马青团销量增幅最大的城市几乎都不在江浙沪,而是在南方的深圳”。甜希表示,这道包邮区的时令点心,接受度已经从局部区域扩大到了全国。

最后,钱江晚报·小时新闻记者提醒大家,青团虽美味,吃的时候也要注意。消化功能不好的老人和小孩,胆囊炎、胆结石患者和糖尿病患者都不能多吃。

春笋中的白富美赏味期仅10天 老杭州最爱的本地笋 清明将大量上市

食过春笋,方知春之味。

春笋是杭州人春季餐桌上绕不过的一道菜。虽然有人过年前就在朋友圈晒出90元一斤的春笋,很多餐厅也早早地就在做油焖笋,但是,老杭州们心心念念的,只有本地的白哺鸡春笋。不时不食,自然生长的白哺鸡笋才是真正的笋中白富美。



凤起路农贸市场也算是杭州知名菜场,那么多的摊位中,卖自己家种的菜的却寥寥无几,菜场2楼29-30号摊位的申屠大姐是其中一个。

申屠大姐的婆婆种了几十年菜,后来他们两口子接手,一干也快十年了,有什么菜的问题,问申屠大姐就对了。

申屠大姐告诉记者,现在市场上卖四五元钱一斤的春笋大部分都是早笋。最近因为气温回升,早笋拼命疯长,所以趁着还嫩必须收下来,做成笋干或者加雪里蕻做成笋干菜,也可以做成笋干花生当零食吃。

笋虽然被做成了干货,但是身价却高了。笋干35元一斤,制作更复杂的笋干花生要45元一斤,果然浓缩的才是精华。

申屠大姐说,白哺鸡笋这几天就有,但是量不多,每斤要卖12元左右,一摆出来就秒光。同时上市的还有一种乌哺鸡笋,一斤只能卖七八元钱,因为长的颜色比较深,所以吃亏输在了颜值上,其实口味和白哺鸡笋差不多。

杭州的白哺鸡笋主要来自临安,当地的笋有二十多种,属白哺鸡笋最受老杭州们欢迎。这种笋壳薄肉肥,色白质嫩,鲜中带甜,清香松脆。本地人在菜场选这种笋时“以白为美”,剥开来颜色越白越正宗,所以也叫象牙笋。

白哺鸡笋也是笋界神奇的存在。当别的笋纷纷落市时,它才闪亮登场,身价十几元一斤,还能再掀起一个吃笋的小高潮。油焖笋是浓油赤酱的地道杭州烧法,虽不见荤腥,却能尝到春笋的鲜嫩肥美,有的人甚至还能吃出肉的味道。扫光了碗里的笋,还要用汤汁拌着再吃一碗饭。

申屠大姐说,一般清明前后白哺鸡笋会大量上市,价格也会便宜一些。

但是,白哺鸡笋最好吃的时候只有10天左右,一定要抓紧吃。

天气一热,笋就老得飞快,错过了就等着吃小野笋吧,味道也很不错。

本报记者
黄葆青

