

# 市场星报

2024.2.23

星期五 甲辰年正月十四

今日8版 第8432期

全国数字出版转型示范单位

## 安徽多地遭遇冻雨袭扰

### 月底全省还有一次雨雪天气过程

03·深度报道

## 老少同乐 闹元宵



春节过半,年味正浓。在元宵佳节到来之际,合肥双岗街道虹桥社区在辖区开展“老少同乐闹元宵 温暖入户送万家”元宵节主题活动。来自辖区的退休老人、志愿者、庐小志们相聚在虹桥社区新时代文明实践站,搓汤圆、煮汤圆,其乐融融。 蔡传金 星级记者 黄洋洋/图

节令之美

### 元宵和汤圆,有何区别?

明天是元宵节,又到了吃元宵、汤圆的时候了。元宵和汤圆有何区别?

民俗学者、天津社会科学院研究员王来华说,“元宵”是北方人的叫法,“汤圆”是南方人的称呼,二者都是糯米粉制品。

元宵一般只用甜类馅料,常见的有红豆沙、黑芝麻、核桃仁、枣泥、巧克力等。制作时先将馅料制成小块,再蘸上

水,在盛着糯米面的篾筐内滚,一边滚一边洒水和添粉,使其自然沾满糯米粉并滚成一个个圆球状,表皮松软,雪白的样子煞是好看。

汤圆与元宵相比,表皮选用精细的糯米粉,用手直接包制,有点像北方人包饺子,包制好的汤圆外表光滑,口感粘糯;馅料则素、荤皆可,素馅除了与北方的甜类馅料大体相同之外,还

会加上新鲜水果,如草莓、菠萝、鲜橙等,而荤馅则是各种肉类,口味多甜咸。煮元宵需要的时间比较长,煮后汤比较浓;煮汤圆需要的时间比较短,煮后汤比较清。

据新华社



## 道德模范、中国好人可直接申请落户合肥

05·合肥新闻

## 新春走基层 宿州埇桥区: 莒荻大棚“种”出好“丰”景

04·安徽新闻