



# 元宵佳节,它们也吃“汤圆”

2月24日,农历正月十五,元宵佳节,你吃汤圆了吗?

在宁波野生动物园,动物们已经被“投喂”了各式各样的汤圆。不过,相比“吃了什么”,它们是“怎么吃”的,更让人忍俊不禁——



棕熊品尝了多种口味的“汤圆”。



河马的专属“汤圆”,用窝头、胡萝卜丁等捏制而成。



看着纯肉汤圆,白虎们早已经心急火燎。



扫码看视频

## 东北虎吃的是“白菜牛肉汤圆”

昨日,动物园虎山,应该是嗅到北风送来的肉味,6只东北虎蹲守在假山边,牢牢盯着食物的方向,全然没有“百兽之王”的威武,反倒多了几分贪吃的憨态可掬。

工作人员为它们准备的是“白菜牛肉汤圆”,白菜为皮,牛肉为馅,硕大一颗,抱在手里沉甸甸的。

眼看“白菜牛肉汤圆”慢慢靠近假山,东北虎们纷纷向山顶会合,步履看似稳重,想必内心已经澎湃:“一会儿出手可得看准了!”

包裹在汤圆外的白菜皮,一度让它们有些犹豫:“这确定是给我们的吗?我们也不爱吃素啊。”

总有不管三七二十一,先下手为强者,其中一只东北虎伸出前爪

就往“汤圆”上扒拉,随着菜叶洒落,露出新鲜的牛肉块,让它大快朵颐。

剩下5只东北虎扑了个空,只能眼巴巴看着工作人员,盼着再一次“投喂”。

## 白虎更中意装“汤圆”的“盘子”

工作人员为白虎准备的则是纯牛肉的“肉汤圆”。

一开始,3只白虎也跟东北虎一样,难抵食物的诱惑,在虎山的河边上回来徘徊,还时不时发出低沉的虎啸:“能不能快点?”

为了方便把“肉汤圆”送到白虎嘴边,工作人员特地用竹子做了一个“盘子”。万万没想到,就是这个“盘子”夺走了白虎的全部兴趣,甚至连掉在草坪上的“肉汤圆”都顾不上吃,

而是围着“盘子”又抓又咬,像是得了什么新玩具。

虎山上的动静,吸引了隔壁狮子山上的狮子来“围观”。不过,看着这些只顾玩不顾吃的“傻孩子”,它们恐怕也是要心疼掉在草坪上的那些肉的。

## 棕熊吃的“汤圆”品种格外丰富

在吃“汤圆”这件事上,棕熊的胆量和它的体格明显不成正比。

相比为东北虎、白虎准备的“汤圆”,工作人员为棕熊准备的“汤圆”在品类和卖相上都要精致很多,既有“窝头汤圆”,还有糯叽叽的干汤圆,甚至还细心地搭配胡萝卜串成串,十分好看。

面对工作人员用竹竿递过来的“汤圆”串,棕熊可能是没有见过,显

得格外谨慎,远观、近嗅,就是不肯“下嘴”,急得围观的游客一直嘀咕:“吃啊,怎么还不吃……”

不过,就像老话说的“撑死胆大的,饿死胆小的”,两只棕熊中,胆子大的一只在打量、思付一会儿后,果断伸出熊掌,一把扯过“窝头汤圆”,试了试味道,接着又一口咬住干汤圆串,尝了个鲜。

而胆小的那只,看到同伴“试吃”后,想要凑上去“分一杯羹”,已经迟了一步。

动物们的“汤圆”还会有哪些品类?它们在吃“汤圆”时,又会有哪些出人意料的表现?2月24日,元宵节当天,宁波野生动物园还将继续“请”园区内的部分动物吃“汤圆”,大家不要错过。

记者 石承承/文 崔引/摄



## 暖春“星”礼 兰亭踏青游

70-85周岁退休教师 请凭教师资格证现场来访报名

报名时间:即日起至2024年3月10日

(注:本活动仅限会员报名参加,线上报名后请至现场进行身份核验,并持身份证前往活动地点)

仅20个名额 报满即止

超6年 成熟运营经验

超4000m<sup>2</sup> 乐享娱乐空间

营养健康膳食

内设护理院 宁波市第七医院江北分院 快速就医通道



8723 9090

报名地址:江北区云飞路99号(第九医院南侧)

## 汤圆特调、茶汤圆、汤圆串……

## 今年吃汤圆也讲究创意

今年元宵节,各种汤圆创意层出不穷。这边厂家推出了茶饮、奶黄流心、鲜肉荠菜等特色汤圆,那厢市民也拿出自己的创意——汤圆配拿铁、燕麦滚元宵,还有的空气炸锅、古法茶汤也都用上了。不少年轻人还纷纷在社交平台上晒出自己的汤圆新吃法。

美团数据显示,近期,“汤圆”“元宵”相关商品销量较去年元宵节同期增长62.7%;在大众点评上,“汤圆新吃法”评论及笔记数量已近61万条。

“一口茶汤,一口汤圆,清新不腻,回味无穷。”市区某茶馆老板告诉记者,“普洱茶汤圆”是今年流行在云南的新吃法,在店内也很受欢迎。“茶+汤圆”既让消费者体验了一种新的可能性,又尝到了来自云南茶山的特有好茶,算是一种巧妙结合吧。”老板说。

作为汤圆起源地之一的宁波,今年也加入了“创意大军”。年初,宁波汤圆老字号缸鸭狗推出新品“汤圆串串”——将特色果馅汤圆穿成串,浇上巧克力浆,再撒上果干碎,主打口感层次丰富。

“既像北方的糖葫芦串儿,也像香巧脆皮冰淇淋。”18岁的宁波消费者李誉告诉记者,“希望来自其他地区的朋友也都来尝尝,比普通汤圆的风味、口感丰富有趣得多。”

“过去,市场上只有黑芝麻、花生等几种口味单一的汤圆。虽然近年来不少汤圆厂商在馅料和外皮上做功夫,但还是难以满足年轻消费者日新月异的消费喜好。今年看到许多商家推出‘汤圆+咖啡’‘汤圆+茶’等新产品,不仅丰富了汤圆的食用场景,口味上也做了融合创新,带给我们不少启发。”一位在宁波某汤圆厂家负责产品设计的工作人员说。

业内人士认为,在传统节日到来之际,各类商家以创新方式呈现传统节庆美食,不仅为节日增添了新意,也满足了当下年轻人喜欢“追新潮”的消费趋势,从而拉动时下各类商品及服务消费,持续为消费复苏注入新活力。

记者 黎莉 通讯员 郭培