

点击关注·网罗贵州最新最全资讯

来源：多彩贵州网

作者：应腾

元宵节是中国传统节日之一，是春节后的第一个节日。根据传统，在元宵节这天，全国各地会有吃元宵、赏花灯、猜灯谜、舞龙、舞狮子、逛庙会等风俗。特别是吃元宵，地域不同，元宵的叫法也不一样。

北方人叫“元宵”，而南方人叫“汤圆”、“水圆”、“汤团”，而贵州则称为汤圆或汤粑。

闹

元

宵

在贵州，

能吃会做的贵州人，

早把汤圆也做出了花样，

这些“脑洞大开味道各异”的贵州汤圆，

你吃过几种？

毕节汤圆

毕节有一种汤圆是三角形的。味道有洗沙、蜜枣、苏麻、冰糖、桔饼、玫瑰、火腿、芝麻、核桃等十多个品种。有的糯软爽滑，有的甜润清凉，有的肉质干香，有的果味浓郁。

兴义鸡肉汤圆

没错，它颠覆传统香甜滑糯甜汤圆形象！有着“众家皆甜，唯我咸鲜”的特点。不同于其他汤圆，鸡肉汤圆的关键在于以鸡肉为馅，灌鸡汤，点芝麻酱，晶莹光洁的糯米清香，与鸡肉、猪肉、鸡汤、芝麻酱的鲜香融合，糍糯细滑，油而不腻。

遵义苕汤圆

习水土城叶记苕汤圆是赤水河畔传统名小吃，具有典型的黔北地方风味特色，皮薄嫩滑，味道咸鲜。苕汤圆专门选用本地优质红苕淀粉、红苕、鲜肉、竹笋、香菇、葱花等为原料，煮熟的汤圆胖胖圆圆，馅料也诚意满满。配上辣椒和醋，是爱吃咸的人的“最爱”。

贵阳酸菜炒汤圆

在贵阳，有道关于汤圆的菜，汤圆不煮反而用油炸，再加上酸菜和干辣椒，慢慢煸香煸脆，咬开馅料溢出，甜咸满口，一口接一口，是黔菜的创新吃法，也是餐桌宴客上令人欲罢不能的饭余小吃。

没吃够？

还有这些另类汤圆~

广东四式汤圆

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4种甜馅料，将汤圆皮分别包入4种不同的馅心，做上记号。将4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，4种味道各异。

海南鸡屎藤汤圆

鸡屎藤有清热消炎、解毒润肺醒脑的功效。鸡屎藤汤圆吃后满口留香，舒适无比。

四川心肺汤圆

这是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。吃的时候再加葱花、蒜末、花椒粉、辣椒，这种像吃粉面的方式来吃汤圆，也别有一番滋味。

港式够姜汤圆

在汤中加入用糖水熬制的姜汁，清淡透彻，鲜辣的姜味似乎嵌到了薄皮的汤圆里，而一咬开，内馅里自磨的芝麻蓉便肆意流出。

上海擂沙汤圆

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，豆香宜人。

哇~

多彩妹馋得淌口水了

这么多好吃的汤圆！

哪一种是你的最爱？

多彩妹祝大家

元宵节快乐