



达州晚报

消费

潮流风向标

旅游·汽车
美食·娱乐

周刊

10

2023年6月9日

星期五

13508257150

□主编:洪叶
□编辑:郝富成
□美编:郝富成

▲ 每年超市都会提前一个月左右开始销售粽子,目前买散粽子的人比较多。

▲ 市场上的粽子口味越来越多元化了,除了传统口味的肉粽、蜜枣粽外,还有麻辣排骨、香菇鸡肉、香卤牛肉、玉米鲜肉等十多种口味供顾客挑选。

端午未至 粽香已溢

“五月五,过端午,包粽子,敲锣鼓。”虽然距离端午节还有10多天,但粽子市场已擂响战鼓。在达城多家超市、烘焙店内,各种包装、各种口味的粽子已纷纷登场,让即将到来的端午节氛围逐渐浓厚了起来。



口味多 粽子抢“鲜”上市

“节分端午自谁言,万古传闻为屈原。”端午食粽是端午节的传统习俗,据明李时珍《本草纲目·穀四·粽》记载:“糉,俗作粽。古人以菰芦叶裹黍米煮成,尖角,如椶櫚叶心之形,故曰糉,曰角黍。近世多用糯米矣,今俗五月五日以为节物相饷送。或言为祭屈原,作此投江,以饲蛟龙也。”明清以后,粽子多用糯米包裹,这时就不叫角黍,而称粽子了。如今,各种口味、包装的粽子华丽现身于市场,变的是粽子的口味和包装,不变的是千年的习俗。

巴山蒸肉粽、龙舟粽、唐宫手工粽……近日,记者走访了达城多家超市、烘焙店发现,端午节虽未到,但粽子已经开始提前销售了。“每年超市都会提前一个月左右开始销售粽子,目前买散粽子的人比较多。”在达城西外世纪隆超市的货架上,摆放着各种口味的散装粽子,超市销售人员一边整理着货物一边向记者介

绍,除了销售本地的粽子外,还有产自广东、浙江等地的。另外,现在市场上的粽子口味越来越多元化了,除了传统口味的肉粽、蜜枣粽外,还有麻辣排骨、香菇鸡肉、香卤牛肉、玉米鲜肉等十多种口味供顾客挑选。记者注意到,该超市销售的散装粽子分为抽真空和没抽真空的两种,价格在8.8元—23.8元一斤。

在达城北北街的一家烘焙店里,堆放整齐、包装精美的粽子礼盒吸引着不少市民的眼球。“巴山蒸肉粽已经上市了一个月,从五月初就开始销售,我们是本地品牌,都是自产自销。”该店李店长告诉记者,零售独立包装的粽子价格在8—15元一个,礼盒装的粽子价格在79元—489元一盒,有19款,大多数的价格比较亲民,可根据顾客自身需求选择。买礼盒装的多是送人,更多顾客则是挑选口味特别的粽子尝鲜。

“冻粽指定商品,满50元减10元。”在沃尔玛超市的冰柜前,“臻选唐宫手工粽”“手工制作五角宝塔粽”“10种五谷杂粮,尝遍粤粽风味”等粽子的宣传标语让人耳目一新。另外,良品铺子等店铺也

同样推出了精品礼盒装和尝鲜小袋装的粽子。

“孩子今年高考,买一些粽子回家煮给孩子吃,也寓意考试高‘粽’。”在超市选购粽子的曹女士告诉记者,她的孩子本身就喜欢吃糯的食物,又加上粽子的美好寓意,所以,她特意到超市选购一些粽子。

仪式感 自己动手包粽子

如今市场上虽不乏各种品牌、口味的粽子,但很多70、80后回想到几时的端午节,泡上糯米,洗干净粽叶,一家人围坐一起包粽子时的场景,心头飘过粽叶的清香。

“小时候,在端午节的前几天一大家子人会围坐在一起,一边娴熟地包裹着粽子,一边聊着家中琐事,我也会拿个小板凳围坐一旁给他们打下手。”85后的秦女士说,小时候的粽子里要么不加任何馅料,要么放几颗花生和大枣,一家人其乐融融的蘸着白砂糖吃粽子,那种感觉让她记忆犹新,回味无穷。秦女士称,从小在长辈的耳濡目染之下,她更喜欢自己亲手包粽子,每年端午节她都会去菜市场买包粽子的材料,根据家人喜欢的口味来“个性定制”,既有乐趣,也让节日有了仪式感,更重要的是传承传统节日的文化习俗。

秦女士还特意分享了制作咸蛋粽的方法:“先准备适量糯米清洗干净浸泡2个小时后加盐和生抽搅拌均匀、五花肉切成小块,然后腌制3—5个小时,让肉充分入味,以及新鲜的咸鸭蛋的蛋黄备用。”她说,把粽叶清洗干净后放入热水锅中煮15分钟,煮好后捞出放到凉水中备用。煮过的粽叶柔韧性会比较好,在包的时候不容易断裂。最后把粽叶卷成一个圆锥状,往里装入糯米,再放上两块五花肉和蛋黄,再装上糯米,然后用勺压实,将粽子捆起来即可,一份咸蛋粽就制作完成。粽子全部包好后,放到锅中煮熟便可食用。

□达州日报社全媒体记者 郝富成

相关链接:

哪些特殊人群需慎食?

粽子虽然美味,但以下人群需慎食:一是心脑血管疾病患者,由于粽子里经常放有五花肉、香肠、咸蛋黄等高脂肪、高胆固醇的配料,食用后会加重心脏负担和缺血程度,诱发心绞痛和心肌梗塞。二是糖尿病患者,粽子一般以糯米为主要原料,而糯米的升糖指数极高,糖尿病患者要避免高升糖指数食物。三是老人和儿童,如过量进食,极易造成消化不良,并由此产生胃酸过多、腹胀、腹痛、腹泻等症状。

如何正确选购粽子?

建议到正规的超市、商店购买粽子,并保存相应购物凭证。不要购买无厂名、厂址、生产日期和保质期的粽子,不要购买超过保质期的粽子。挑选真空包装的粽子要仔细查看外包装上的标签信息是否齐全、包装是否完整或真空包装是否有漏气或鼓气等现象;挑选新鲜粽子要注意查看包裹是否完好、颜色是否正常、气味是否异常等;网购粽子须谨慎,要选择正规的网购平台和信誉度高的网店购买,网购时要擦亮眼睛,仔细甄别。



掌上达州