



五谷杂粮、折耳根、东坡蛋黄…… 粽子口味“卷”起来

端午将至,粽子是必不可少的传统美食。近日,记者走访达城各大超市、食品店、烘焙店发现,粽子已经全面上市,口味众多,吸引消费者购买。



口味“卷” 满足不同人群需求

蛋黄黑猪鲜肉粽、折耳根黑猪鲜肉粽、紫米八宝粽、五谷杂粮粽、板栗肉粽……记者走访发现,如今的粽子在口味上越来越“卷”,市民戏称“万物皆可成粽”。此外,记者还注意到,今年的端午粽子销售价格与去年相比差别不大,粽子分别以盒、袋、个为单位进行销售,价格因规格大小、品牌不同等而各异,从而满足不同消费群体的需求。

在达城大北街的一家烘焙店里,各式各样的粽子被摆放在“C”位,不少市民围着货架挑选自己喜欢的口味。记者注意到,该店零售独立包装的粽子有五谷杂粮粽、三色藜麦粽、紫米八宝粽、玫瑰鲜花粽、巴山蒸肉粽、卤汁烧肉粽、姬松茸鲜肉粽、板栗肉粽、东坡蛋黄粽、鲜肉香菇蛋黄粽、麻辣牛肉

粽等12款,包含甜味、咸味和辣味,价格在8元—15元一个不等;礼盒装的粽子有“粽有悦礼”“粽生欢喜”“粽情四海”等17款,价格在79元—489元一盒不等。“今年增加了玫瑰鲜花粽、姬松茸鲜肉粽、东坡蛋黄粽等几款新品,销售都还不错。”据该店销售人员介绍,销量最好的巴山蒸肉粽。

“我买的几个咸肉粽,还有新品玫瑰鲜花粽和姬松茸鲜肉粽,尝一下鲜。”正在挑选粽子的市民吴女士说,最近几年的粽子的口味越来越丰富了,选择性更多了。

在沃尔玛超市,口味繁多的粽子摆放在超市的显眼位置,其中有“珍情五芳礼盒粽”“子鲜阁五福粽礼”“三全龙舟粽”等多款礼盒装,售价49元—179元一盒不等。超市冰柜里则摆放着板栗猪肉粽、蜜枣粽、八宝粽、豆沙粽、芝麻黑桃粽、黑松露蛋黄云腿粽、叉烧粽、干贝鲍鱼粽等十多种口味的袋装粽子,售价在10.9元—20.9一袋。

氛围感 自己动手包粽子

折粽叶、装糯米、放馅料、裹紧扎绳……除了购买现成的粽子,不少市民还会自己购买食材,自己动手包粽子。“我今年不买现成的,准备买点粽叶、糯米、咸蛋黄、五花肉等食材,等端午节时全家一起包粽子,才更有过节的仪式感。”家住达城西外的市民张女士称,包粽的要诀是要扎得紧,而且根据不同手法,会包出三角锥形、方形、火炬形等不同形状。

“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。”张女士分享如何包粽:包粽子前,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,这样粽叶的韧性会比较好,在包的时候不容易断裂,在包粽子时,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,一份咸蛋肉粽就制作完成。粽子全部包好后,放到锅中煮熟便可食用。

“在我小时候,每逢端午,家里长辈都会亲手包粽子,虽然糯米里面没有任何馅料,蘸着白糖吃,但也十分香甜。”张女士告诉记者,一家人其乐融融的围坐在一起聊天边包粽子不仅有过节的氛围感,还有一代又一代人的记忆,更重要的是传承传统节日的文化习俗。

□达州日报社全媒体见习记者 郝富成



相关链接:

市场上粽子五花八门,该如何挑选呢?选购粽子时应选择具有食品经营许可、储藏条件好、卫生要求达标的正规超市、店铺购买,购买时注意看包装是否完整,包装袋是否有破损、漏气或胀袋等现象;还应查看产品标签是否清晰标注了生产者或经销商的名称、证书编号、生产日期和保质期等,不购买无厂名、厂址、生产日期和保质期的产品,不购买超过保质期的产品。此外,购买散装

粽子,应看粽体是否包裹完好,形状是否完整,确保无霉点、无露米和变形现象;闻气味,如有哈喇味、酸败味等异味,说明粽子已变质。市民在消费后记得索要消费凭证并妥善保管,遇到问题及时维权。

粽子虽然香糯可口,但不宜多吃,粽子中淀粉、糖分和脂肪含量较高,多吃容易积食。吃粽子时可搭配蔬菜、水果,既均衡营养,又有助消化。



了解更多达州本土资讯,请扫描二维码,关注掌上达州APP。

