

四月天,春风里飘动粽子香

文图/杨正春



虽然距离端午节还有一个月,但是“粽子销售季”已经悄悄开始了。市场最畅销的还是手包粽,每只售价2~5元的最受宠;而在礼品粽方面,高价礼盒几乎看不到,大众化的礼盒定价都在百元上下。

超市已现“端午专区”

上周,记者在万达苏果、麦德龙、欧尚、大润发等超市看到,店堂里都已划出了端午节主题销售区。其中,已有许多品牌粽子出样,盒装粽子价格低的每盒45元、55元、59元、65元、69元、88元,高的118元、128元、188元、288元、388元,冷冻柜里袋装粽子价格分别为每袋11元、15元和17元。

目前超市主要销售的是“五芳斋”、“三全”、“雨润”等品牌。一位销售人员表示,相比之下,大品牌的粽子销售会更好一些,一些销售汤圆、水饺的综合品牌也没有放弃端午市场,纷纷推出了不同款式、不同包装的粽子,“随着节日的临近,许多品牌还将推出一些减价让利的促销活动。”

万方超市、旅游超市、大统华超市等处也有一些品牌粽子销售。其中,袋装和网兜装的粽子价格大多在11元到21元之间,按粽子大小不同装有2到8个。韩女士在万方超市选购了一袋红枣粽和一袋豆沙粽,“这里的品种比较丰富,价格也不贵,先买几个回家尝尝”。

现包粽子新鲜开卖

“端午粽上市啦!现包现卖,欢迎品尝!”记者在王家巷市场听到这样的吆喝,一些摊位已经开卖新鲜上市的手包粽子。

在任记摊位,3位师傅正在现包粽子。记者看到,现包现卖的有鲜肉蛋黄粽、鲜肉粽、排骨粽、香肠粽、白米粽、红豆粽、花生蜜枣粽等几大传统口味。价格每只2元到5元不等,与往年持平。几位顾客要买鲜肉蛋黄粽,一位师傅说:“买鲜肉粽吧,鲜肉蛋黄粽已经卖完了,2小时后才会有。”记者从摊位上了解到,鲜肉蛋黄粽目前销量最好,其次是香肠粽和花生蜜枣粽。

许多市民表示,现包现卖的粽子新鲜可口,价廉物美,省事又实惠,而且能看得到原材料和制作过程,对安全卫生也比较放心。

网购“粽情”来势迅猛

端午将至,在镇江打工的小陆打算在网上团购粽子。小陆告诉记者,网上售卖的粽子大多都在打折,有的甚至低至1折,她选择了一款原价329元打折后139元的五芳斋粽子,带回家孝敬父母。

在一家团购网站上,记者发现,近一周内粽子一直是首款产品。网店推出的促销广告有“包邮”、“送太阳镜”、“送龙井茶”等。记者在淘宝网上搜索粽子,出现了4万多个结果,其中成交量最大的产品已销出近万。团购分别是98元的粽情粽子礼盒,168元的粽意粽子礼盒,198元的团圆祈福粽子礼盒,每种礼盒的粽子品种差不多,价差主要在于数量多少,但算下来粽子单价相差不多。

采访中也有市民对网购粽子持怀疑态度,天气比较热,网购粽子经长途运输,到手时会不会发霉变质是个问题。

厂商主推中低档礼盒

由于“三公”消费受到限制,今年机关和企业事业单位采购大幅减少。业内人士分析,端午粽消费属于刚性需求,今年虽然集体采购减少,但市场需求仍会比较大。5月4日~7日大统华、欧尚、大润发等超市将全面布展粽子,5月10日以后粽子市场将正式启动。

一家酒店经理表示,他们今年重点加强网络电商销售。除此以外还改变了销售的品类,产品多集中在中低档,盒装粽子最高价格288元,而去年是498元。今年还推出了68元、78元、88元三款大众品种,以适应大众消费需求。

淘宝上的粽子礼盒大多售价都在百元左右,也有少数商家推出了1000元~1500元的礼盒,但记者发现,这些高价礼盒至今无人问津,已经有下单的礼盒中,最高的售价是368元的五芳斋礼盒。

五芳斋粽子镇江区域陈红经理告诉记者,对比前几年的“天价”粽子,今年粽子价格多集中在每盒59元~159元的中低水平。超市销售人员说,到目前为止,礼盒粽的价格还没有超过500元的,但按惯例,临近端午可能还会有一批高价的礼盒粽上市。

五芳斋经理说粽子

看包装 五芳斋粽子镇江区域陈经理说,选购手工粽子要注意粽子的外包装。新鲜的真空包装袋非常紧,粽子从外部看是湿的,不新鲜的粽子外部粽叶已经干了。如果真空包装的粽子外包装袋有破损,包装袋会鼓起来,这表明粽子已变质,千万不要购买。如果有糯米从粽叶里漏出来,也不要买。

两不买 一是不买“返青粽”。“返青粽”,即一些不法经营者为保持粽叶鲜艳诱人,采取化学染色手段,在浸泡粽叶时加入工业硫酸铜和工业氯化铜,让已经失去原色的粽叶返青,使其表面光鲜、色泽鲜绿。二是不买“硼砂粽”。“硼砂粽”,即在粽子的制作加工过程中添加了化工原料硼砂。粽子添加了硼砂之后,糯米不黏粽叶,弹性增强,吃起来口感较好。

三关注 一是关注粽子经销者的资质。要到有证有照的正规超市、食品店购买,不要在路边摊点等处购买;二是关注粽子上的标识,认真了解、查看生产日期和保质期;三是关注粽子的外观。新鲜粽叶在制作过程中要经过高温蒸煮,粽叶颜色会呈现深绿偏灰黑或淡黄色,绝不会有青绿色粽叶,因此颜色过于鲜艳的粽子要谨慎购买。

陈经理说,选购粽子时,要留意销售标签,关注标签上的粽子名称、配料、生产日期、保质期、食用方法、储存条件、生产商名称和地址等内容,这些都可成为消费者选购粽子的信息,同时还能避免买到“三无产品”。选购带包装的粽子时,同样要注意外包装上的标签内容,要尽量购买知名品牌的带有QS标志的产品,正规企业都应该取得市场准入标志。

陈经理还提醒,煮粽子要用冷水,和粽子同时下锅;有的真空包装粽子虽然是熟的,也要加热后食用。真空包装粽一般能存放几个月,最好放进冰箱。

(正春)

四类人不宜多食粽子

记者从江大附院医生处了解到,四类人不宜多食粽子:

老人和儿童 粽子多用糯米制成,黏性大,老人和儿童往往喜欢甜黏食品,但过量进食,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。

心血管病患者 粽子的品种繁多,其中肉粽子和猪油豆沙粽子所含脂肪较多,属油腻食品。患有高血压、高血脂、冠心病者若进食过多,可增加血液黏稠度,加重心脏负担和缺血程度,诱发心绞痛和心肌梗塞。

胃肠道病患者 粽子蒸熟后会释放出一种胶性物质,吃后会增加消化酶的负荷。粽子中的糯米性温滞气,植物纤维多且长,吃多了会加重胃肠的负担。患十二指肠溃疡的病人若贪吃粽子,很有可能造成溃疡穿孔、出血。

糖尿病患者 粽子中常有含糖量很高的红枣、豆沙等,吃时通常还要加糖,如果不加节制,会损害胰岛功能,引起患者血糖和尿糖迅速上升,加重病情,抢救不及时有生命危险。

一个普通的咸肉粽子热量约为400至500卡路里,有医生建议,吃粽子要注意搭配蔬菜、水果。蔬菜、水果可帮助胃、肠蠕动,避免因吃粽子引起的胃、肠道消化不良。此外,睡前两小时最好别吃粽子,不要吃含水分很多的寒性瓜果类,比如西瓜,以免造成腹泻或腹痛。

(正春)

