



“泉州味”粽子圈粉忙

记者走访市场发现,今年的粽子品类多,折扣也来得更早一些,泉州口味的粽子以及带泉州文化的粽子礼盒受欢迎

N海都记者 沈舜枝
见习记者 苏鹏峰 连铮 文/图

端午将至,满街粽子飘香。记者近日走访泉州市场发现,今年的粽子“很有料”,一粒粽子里装了十几种“好料”,光看原料表就能流口水。粽子品类多,价格差距也很大,贵的一粒接近50元,便宜的一粒2元。

和往年相比,今年粽子的折扣来得更早一些,眼下超市、面包店就打出5~7折。据介绍,本周是粽子销售高峰期,有的商家销售量是平日的5倍。

值得一提的是,品类众多的粽子中,“泉州味”依旧是最受宠的,连礼盒也因为带上了“泉州味”,吸引了不少游客。



超市里各种特色粽子

鲍鱼“领衔”高档粽 白粽也受宠

今年粽子高端礼盒几乎都以鲍鱼“领衔”。泉州酒店推出一款“吉品粽”,12粒568元,主打的就是两粒鲍鱼粽。悦华酒店推出的“粽享好礼”礼盒售价398元,9粒粽子中,主打的蓬莱粽和海鲜鲍鱼粽都是以鲍鱼为主料,里面加了鱿鱼、腊肠、板栗、干贝、蛋黄等十几种“好料”。

除了一两款高端礼盒,酒店大部分粽子礼盒

价格在150~300元,大部分以肉类、火腿、蛋黄为主要原料。比较特别的是,泉州酒店的一款碱水粽,不加其他原料,纯粹米做的白粽,却年年热销。

“这款我们平常也在卖,在泉州很出名。”泉州酒店相关负责人介绍说,这款碱水粽是酒店老师傅做的,每年端午都是主打产品。

与往年一样,粽子礼盒中,冰皮粽子依旧是受

宠的品类。星巴克推出的星冰粽以酸梅汤、青梅、绿豆汤、椰汁等原料,把粽子变身为“夏日甜品”,很受欢迎。悦华酒店推出的冰皮粽则已卖断货。

而在菜市场,粽子都没有礼盒,一串串地卖,肉粽按原料不同,价格在每粒6~15元之间,但相比肉粽,摊子上一粒2元、除了米啥料都没有的碱粽显得抢手多了。

本周为销售高峰期 商家争相打折

记者在市区几家超市、面包店看到,粽子已经开始打出折扣。

在百汇,粽子礼盒价格为70~90元,并给出7折优惠。在85度C,粽子礼盒价格为150~300元,买一赠一。大润发超市里,粽子礼盒价格为60~

120元,折扣在5~8折之间。

百汇相关负责人告诉记者,该商超今年是5月23日在所有门店上架粽子,要卖到6月2日,销售期短,一上架就进入销售高峰期,几乎是同步打出折扣。往年一般在节

前一周开始打折。

朴朴超市的粽子在本周推出大力度折扣,打5折甚至更多。据朴朴超市相关负责人介绍,该超市粽子销售额从前两周开始上涨,本周在泉州的粽子销售额环比上涨约4倍,是平日的5倍左右。

带上“泉州味” 内外都受宠

特别有意思的是,无论是高端礼盒,还是无包装的粽子,有“泉州味”的都比较受宠,不管是粽子本身,还是礼盒的文化味。

“从销售情况来看,泉州地区的用户偏爱味道浓郁、咸香可口的肉粽,还有口感细腻、豆香

浓郁的甜粽。”朴朴超市相关负责人介绍说,该超市销售的粽子品类多,有芳斋、聚春园、广州酒家,还有自有品牌优畅,但在泉州卖得比较好的,如烧肉粽、红豆粽、鲍鱼粽,都属于泉州老字号。

除了“泉州味”受欢

迎,带着泉州文化的粽子礼盒也很受欢迎。悦华酒店的粽子礼盒上有东西塔、开元寺等泉州名胜,吸引了不少住店的游客,有人当场买走,有的让酒店寄到外地。“昨天还往湖北寄了几盒。”悦华酒店相关负责人介绍。

N海都记者
柳小玲/文 田米/图

端午将至,泉州家家户户准备烧肉粽,供奉先祖。烧肉粽作为泉州的传统小吃,也是在外打拼的泉州人节日里难忘的家乡味道。而对于58岁的老泉州人傅龙曲来说,他家包的粽子还是一份份情谊的传递。5月27日,记者来到傅龙曲家中,探访了解泉州人包的肉粽是啥样的。



坐一起包粽子,端午的仪式感满满

端午临近,你家包粽子了吗?

包1400多个肉粽 送亲朋好友

27日上午,在鲤城龙岭社区,傅龙曲起了个大早,在厨房里忙碌,他要赶在家人一起包肉粽前,备好所需的各种配料,卤猪肉、泡干贝、虾仁,洗莲子、香菇等。而在这之前,包粽子的糯米前一晚就泡在了水里,又大又完整的粽叶更是提前三四天就已采购回来。

“炒糯米时,一定要用炸好的葱头酥,再浇上卤肉汁一起拌着炒,这样做出来的肉粽香得很咧。”傅龙曲说。站在灶台前,他一边翻炒锅里的糯米,一边往里倒入卤肉汁。

每年临近端午,泉州人家家家户户都要包粽子,他家也不例外。起初,家里包的粽子并不多,除了祭拜祖先,就是家人自己吃。因为粽大料足,口感又好,吃过的亲人、朋友赞不绝口,家里每年包的粽子数量也越来越多,用来送给亲朋好友。

“今年要包1400多个,大家一起包,需要两天才能包完。”傅龙曲说。很快,大家围坐在一起,将粽叶卷成漏斗状,再往里放米、卤肉、海鲜等各种配料……包肉粽的场面,像过年一样,热闹喜庆。“包1400多个肉粽,需用200斤糯米、25斤粽叶、120斤猪肉,还有8斤干香菇、15斤干贝、15斤虾仁、22斤莲子、20斤葱头酥。”

一上午时间,200个肉粽包好了,往大锅里一放,一把把柴火猛烈地烧着,蒸煮三个小时后,粽子终于熟了,香气四溢,馋虫顿时被勾了起来。

傅龙曲和家人很乐意向街坊邻里、亲朋好友分享他家的粽子。“小时候,有时到了端午,家里大人忙,没包粽子,邻居或亲戚都会给我们家送来粽子吃,那种感觉至今都觉得很温暖。”傅龙曲说。包粽子除了祭拜祖先,对于他们家而言,也是一份情谊的传递,让大家在端午能吃上一口热腾腾的肉粽。



包粽子的配料有香菇、莲子、虾仁、干贝等

将“安康”之愿 包裹在粽子的棱角中

福建民间文学交流中心研究员洪泓介绍,端午是一个祈福祈愿的日子,粽子是泉州人在节日中午祭祀祖先“做节”的必备供品,有“将气养和,辅赞时节”之意。“咱厝人将‘安康’之愿,细致包裹在粽子的棱角中。”洪泓说。

泉州“烧肉粽”顾名思义,特点就在于一个“烧”字,也就是说非得趁热吃才行。肉粽的米选用优质糯米,咸粽用细长米,碱(甜)粽用圆米。主料包有精细卤制的猪三层肉、板栗、干贝、虾仁、香菇、花生、莲子、蛋黄等,总而言之“一切皆可包”。煮熟之后用花生酱油汁,包裹在晶莹白嫩的糯米中,鲜肉的油汁浸入糯米,糯而不糊,香而不腻,还有实实在在的红烧三层肉助阵助香。

此外,泉州人还会包碱水粽。“别以为碱水粽寡淡,其实碱水粽子更好看好吃,色香味俱佳。”洪泓介绍,这是一种用碱水煮熟的粽子,它的色泽金黄,看起来就很诱人,同时吃起来更是香味浓郁,清香又很可口。直接用草木灰来制作碱水,原汁原味,煮出来的粽子金黄透亮,并且软糯绵甜,还很耐存储。所以吃的时候必须沾些白糖或者蜂蜜,入口鲜甜爽滑,回味无穷。



煮好的粽子香味诱人

分类信息

广告热线: 0595-22567990
15259412788

遗失声明

李碧霞、马效孔夫妻遗失女儿马银莎由中国人民解放军联勤保障部队第九一〇医院原第一八零开具的出生医学证明,出生证号:M350160687,出生时间:2012年12月23日,声明作废。

分类广告

咨询服务热线:
22567990

租厂房,找中熙产业园

60万m²精装标准厂房出租,专业化、规模化、产业聚集
招租热线:0595-27551111 (酒店、KTV同步招租)
地址:泉州台商投资区滨湖南路中熙产业园(离高速出口约3公里)