

新雅枧水粽:藏在胃里的乡愁



乡愁，并不一定要远离故乡，哪怕一辈子生活在上海，也会有乡愁，因为乡愁就藏在我们的胃里。朋友相聚围坐餐桌旁，常常会有人吃到一道菜，或是一盅汤，然后意犹未尽地说起回忆中的美味。也许这个时代速度太快，有些熟悉的东西无法跟上我们前行的步子，对许多上海人来说，记忆中总是有着许多难忘的食物，不知不觉间消失在过往的日子里，只能遗留在记忆中，每回想起来都不免吞咽一下口水，然后叨叨絮絮地说：“小时候，一直吃的……”

曾经，新雅粤菜馆的枧水粽就是许多上海人胃里的乡愁。

中国粽子历史源远流长，流派众多，枧水粽是广东粽子的代表，而新雅作为沪上知名的老字号粤

菜馆，制作的枧水粽不仅解了一代代客居上海的广东人的乡愁，也通过几十年的传播，得到了许多上海本地人的喜爱。

“枧水粽在广东很流行，也是粽子中最基本的一类，在广东，每逢端午节几乎家家户户都会吃。枧水粽和肉粽相比口味要清淡很多，不腻，色泽光亮，吃起来特别香。我们从解放前就开始做枧水粽，枧水粽看似材料简单，其实配方很重要，枧水的量要放得恰到好处，让糯米产生更好的黏性，口感更有弹性。我们的枧水粽一直照着传统配方做，很受老百姓欢迎。”说起新雅的枧水粽，新雅总经理陈耀良很自豪。

然而，这款深受欢迎的粽子却曾经消失了好几年，最重要的原因是制作繁琐而价格便宜。没想到，

企业按照市场经济的停产做法却引来了许多顾客的“抗议”，不少市民要求新雅重新恢复生产枧水粽。也正是听到了顾客们的反映，陈耀良提出“新雅不仅要讲经济效益，也要讲社会效益”，拍板“顺应民意”恢复生产枧水粽。

陈耀良告诉我们，枧水粽做法考究——“做粽子的前一晚，把食用碱放入水中按比例混合，要把糯米浸泡在枧水一晚上，泡后的糯米略黄，沥干水后才能裹扎，包好以后又要烧上五六个小时才能出锅。”

这几天，新雅枧水粽的销量不断上升。在南京东路总店我们看到，加热的锅里，粽子色泽青绿、格外诱人；四周的空气里则散发着枧水粽特有的清新香味；剥开粽叶，一股融合了糯米和箬壳清香的味道，顿时弥漫开。淡黄色的粽子有着油亮的光泽，虽然味道是淡的，但不添加任何佐料，吃起来已经是别有风味。如果待粽子完全冷却后再品尝，嚼起来会比一般粽子更加香糯、更加爽口，一点也不黏牙。据悉，南京东路总店出售的散

装枧水粽每天都供不应求，临到下午就有买不到的顾客扫兴而归。

据新雅的老师傅介绍，新雅使用的粽叶全部产自安徽，糯米则使用了青浦的优质糯米，用这些材料做的枧水粽煮熟后“黄澄澄”、“糯嗒嗒”、“韧结实”，晶莹透亮。粽子的包扎则一改广式粽“扎绳略松”的方式，以江南粽的手势取而代之，粽叶包裹更紧，扎绳圈数也相对多一些，粽子吃起来更紧实，更有嚼劲，久煮不烂。



新雅官微
二维码



新雅天猫
旗舰店二
维码

2016 年新雅粽子礼盒

吉祥端午粽礼盒/78 元：

鲜肉粽	160 克 *2 只
豆沙粽	160 克 *2 只
枧水粽	160 克 *2 只
红豆蜜枣粽	160 克 *2 只
鲜肉板栗香菇粽	160 克 *2 只

鸿运端午粽礼盒/98 元

鲜肉粽	160 克 *2 只
蛋黄鲜肉粽	160 克 *2 只
豆沙粽	160 克 *2 只
红豆蜜枣粽	160 克 *2 只
鲜肉板栗香菇粽	160 克 *2 只
咸蛋	68 克 *6 只

粽情端午粽礼盒/138 元

鲜肉粽	160 克 *2 只
豆沙粽	160 克 *2 只
枧水粽	160 克 *2 只
红豆蜜枣粽	160 克 *2 只
鲜肉板栗香菇粽	160 克 *2 只
酱鸭	750 克 *1 只

新雅粽以枧水粽、豆沙粽、鲜肉粽为特色，采用江南粽的包扎方式，提升了粽叶的包裹强度，使得粽子吃起来更有咬劲，更符合上海人的饮食习惯。

新雅粽原料上乘，粽子生产过程中不使用防腐剂和添加剂，为便于保存和携带，粽子全部采用真空包装。

新雅食品官网: sunya7788.com

新雅食品天猫官网: xinyashipin.tmall.com

即日起，南京东路新雅食品旗舰店及全市各新雅食品专卖店，散装粽子现金购买 8 折优惠。

新雅粤菜馆地址：上海市南京东路 719 号 咨询热线：63517788、63224393

浦东品牌南汇8424西瓜持续热销



西瓜，是人们喜爱的夏令果品，是防暑降温的良友。浦东南汇地区，有悠久的西瓜种植历史。

“南汇 8424 西瓜”，因于 1988 年引种新疆农科院吴明珠教授培育的早熟品系早佳 8424 西瓜而得名。浦东南汇地区，依凭水土优势、气候优势和栽培优势，生产的西瓜皮薄肉脆、汁多糖份高，在瓜果市场上一枝独秀，深受市民青睐。在上海市优质西瓜评比中屡夺金奖，获得全国南方西瓜早熟品种评比一等奖、第二届中国农博会金奖。目前，浦东种植“南汇 8424 西瓜”3.2 万余亩次，年产量 6.5 万吨。



2013 年，浦东新区农协会牵头组建非法人性质的南汇 8424 西瓜品牌合作联社，实施标准化生产和管理，做到统一技术、统一标准、统一质量、统一商标、统一包装标识、统一零售指导价。

慧眼识西瓜小常识

“南汇 8424 西瓜”，其果型和品质均有明显的特征。西瓜个头圆，大小适中，瓜身光滑度佳，绿色底覆盖有青黑色条纹；剖开瓜，籽黑色，无空心、无僵块；肉质细嫩纤维少，汁水多口感爽。

夏季瓜果的首选 防暑降温的良友

常温储藏方法

在常温下，存放在通风阴凉处，最佳食用期 2—3 天，最多不超过 7 天。切开后的西瓜，常温存放不宜超过一小时。

欲购买由浦东南汇 8424 西瓜品牌合作联社成员单位生产的“南汇 8424 西瓜”，请认准商标、二维码、专用包装箱和产品合格证，可登陆浦东农协会网站。网址: <http://www.pdnxh.com>



浦东农协会

生产单位:南汇 8424 西瓜品牌合作联社
监管单位:浦东新区农协会品牌专业委员会
地 址:浦东新区惠南镇人民西路 300 号
服务热线:20980235

系列生巧克力亮相阿咪体验店

拥有 75 年历史的上海老牌企业——阿咪食品最近新开了一家无蔗糖甜品体验店。巧克力蛋糕、南瓜三明治、豆沙三明治、杏仁排、蝴蝶酥，这些摆在传统橱窗里的甜品有着西式的名字。

美味甜品采用进口的上等原料:新西兰奶油、新西兰奶粉、西非的可可，还有进口杏仁片等。所有馅料由阿咪中央工厂自

制而成，健康又新鲜。用麦芽糖醇替代蔗糖的用心配方，使得这些美食老少皆宜，也适宜三高人群。

除了中西合璧的创新糕点，阿咪新推出了融合先进工艺的系列生巧克力(黑巧、抹茶、白巧)。体验店位于新闻路 374 号，即日起至 6 月 30 日，全场商品九折回馈消费者。

沟里红樱桃酸甜可口 98元/2斤 果园直送

近期，市面上的种植樱桃早就变得火热，在漫长的等待过后，沟里红大樱桃上市近口上市。沟里红大樱桃产自泰山脚下秀丽的风景区，果实生长发育时间较早，在生长期内，是地道的健康食品。

大樱桃被誉为“水果中的钻石”，沟里红大樱桃更是口味纯正，为中国大樱桃中的上品。其果实色泽鲜艳、晶莹美丽、红如玛瑙，黄如凝脂，营养特别丰富，果实富含糖、蛋白质、维生素及钙、铁、磷、钾等多种元素，含铁量较高。

今年的沟里红大樱桃已经开果，果园为了确保新鲜，全程冷链配送，根据订单顺序采摘，采摘后快速运送到消费者手中。

规格:2斤装 价格:98元
沟里红樱桃每周二、四、六、日接单，每周三、五从山东发货，发货后约 3-5 天左右到达。



订购热线: (8:00-20:00) 52927777

免费发放



麦饭石 陶晶炒锅

报名时间: 9:00-17:00

报名热线: 400-728-1868

上海怡赫健康管理咨询有限公司