

民有所呼 / 我有所应

点题·爆料邮箱: mssd@xmwb.com.cn 线索一旦采用 即付稿酬

剥开“创新粽” 跟风难成新网红

传统口味、个性化订制的手工粽更受市民追捧



噱头比销量要大

把本帮菜里的腌笃鲜、八宝辣酱包进粽子里,是什么味道?

今年清明节,咸蛋黄肉粽青团一炮而红,对时令食品的“再创作”成为端午节前的新趋势。五芳斋将腌笃鲜、腐乳肉、红烧排骨、巧克力包进了粽子。杏花楼推出咸肉豆瓣粽,老正兴菜馆则把其招牌的八宝辣酱也变成了粽子馅儿。在南京东路上的第一食品商店里,一款鱼松蛋黄粽子显然是从“网红青团”中得到的灵感,还有礼盒装的燕窝粽子也是首次上市。在网上,茄汁牛腩粽、咸菜笋肉粽、辣芋头肉粽等新奇的口味都有在售,此外还有专门面向素食者的香椿粽子,以及甜味的玫瑰鲜花粽和菠萝果脯粽。

除了在馅料上做文章,老字号也在包装上动脑筋,年轻化成为新趋势。五芳斋今年就把漫威英雄、米老鼠等迪士尼经典形象印上了包装,还有一款美国队长盾牌礼盒则只在网上销售。

记者发现,这些“创新粽”的价格不便宜。传统大肉粽一只从6元到8元不等,赤豆粽、豆沙粽则只要4元到6元一只,而“创新粽”普遍高出三成左右。例如真空包装的鱼松蛋黄粽2只一组,每组售价20元,老正兴的八宝辣酱粽也是10元



吃新奇不如吃个手工的粽子更有过端午的感觉

图 CFP

“网红青团”横空出世,让紧随其后的端午粽子看到了出名“捷径”。距离端午节还有一个星期,腌笃鲜粽、八宝辣酱粽、鱼松蛋黄粽等创新口味纷纷出炉,各自在网上“圈粉”。记者昨天走访申城市场后发现,真正引来市民排队购买的,依旧是老字号出品的传统口味,大肉粽、赤豆粽位列销售榜冠亚军。节令食品想要成为“网红”,并没有那么简单。

一只,还有一款燕窝粽子仅有礼盒装,一盒6只粽子就要128元。

尽管也有人尝鲜,但这些口味创新、包装创新的粽子并未引来等待四五个小时的排队人潮。“市民会买几个新品种尝尝味道,但卖得最多的还是大肉粽、赤豆粽。”第一食品商店的销售人员告诉记者,普通粽子的销量要明显多于新口味,散装粽子也比新奇的礼盒卖得好。新雅粤菜馆的粽子今年仍以传统口味为主,记者看到,高峰时还会排起二三十人的队伍。

限量“弄堂粽”受追捧

雁荡路、新乐路、思南路、复兴中路、平凉路……在这些马路边的小弄堂里,一些“弄堂粽”悄然火爆,端午节前夕,不少摊位已经暂停零售。

相比真空包装粽子,现包现卖的“弄堂粽”口感更好,而且还能个性化定制,近年来也成为口口相传的人气美食。在复兴中路上的上海

口味粽王,因为生意太好,店家从5月开始到6月15日就不零售了,只有100只粽子以上起订的团购,甚至还因此引来了代购。记者在网看到,原价9元一只的蛋黄肉粽,代购价涨到了14元,却仍有人买。

平凉路上的缪氏粽子专卖店也吸引了不少市民,高峰时段大排长龙,不少市民至少是20个甚至50个粽子一买。还有一家“石库门郭家私房粽”仅在微信上预订和销售,目前已经需要等待2个月左右才能买到。记者在淘宝网上看到,临近端午节,朱家角的阿婆粽销量明显增加,有的卖家甚至表示节前三天不再接单。

“弄堂粽”为何如此紧俏?除了纯手工制作而量少之外,有小时候的味道和可以个性化定制也让消费者点赞。“只要提前预订,你就可以选择是放一个蛋黄还是两个蛋黄,瘦肉多一点还是肥肉多一点,和品牌粽子相比,‘弄堂粽’能够按需定制。”市民金女士表示。

太刻意反而受冷落

沪上知名美食评论家“番茄蛋汤”接受记者采访时表示,如果不考虑食材属性,只为创新而刻意搭配,难以造就广受青睐的“网红”。

“粽子原本是方便食品。”“番茄蛋汤”告诉记者,农耕社会,农民下田干活前会用叶子包好饭团,使其不容易变质也易于携带。后来,粽子逐渐从白米粽发展到了碱水粽、肉粽、赤豆粽,成为了端午节祭祀仪式上的食物。“蛋黄肉粽就是‘创新粽’,咸蛋黄属于‘后来者’,加入到肉粽后受到了喜爱,成为如今的‘传统粽’。但如果粽子里的食材太多,味道太杂,可能会破坏糯米的糯性。”他认为,不是所有的食材都适合包进粽子,要考虑不同食材的属性和搭配。

企业创新也要结合市场的实际需求,为了创新而创新,反而难以造就“网红”。

本报记者 张钰芸



“僵尸粽”“返青粽” 细闻细看要当心

价格特别便宜的,颜色特别鲜绿的,糯米特别弹牙的,这样的粽子可能存在食品安全隐患,不能购买。业内人士表示,消费者需要特别警惕“僵尸粽”“返青粽”“硼砂粽”等劣质产品。

粽子的成本一般包括粽叶、糯米、猪肉等各类配料,以及加工成本。业内人士给记者算了一笔账,以一个1.5两的鲜肉粽为例,其成本约为3元,如果远远低于这个价格,可能就是“僵尸粽”——有些厂家前一年卖不掉,存放了很长时间,又通过某种渠道回到市场再卖的粽子,不但没有粽叶和糯米的清香,还存在食用风险。“买粽子时可先观察粽叶是否光滑,如果看上去很毛糙,可能就是经过多次运输或蒸煮,导致粽叶受损。还可以闻一闻,如果闻不到新鲜粽叶和糯米的香味,很可能摆放时间过长,也不建议购买。”

此外,一些不法经营者为保持粽叶新鲜诱人,会采取化学染色手段,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;而人体过量或长期摄入铜,会使大量铜元素积蓄于肝脏,引起铜中毒,因此颜色过于鲜艳的粽子可能用的是“返青粽叶”。

还有不法商家加工粽子过程中添加了化工原料硼砂,这样糯米不粘粽叶,弹性增加,吃的时候口感较好。“建议消费者要格外关注粽子生产、经销者的资质和质量保障情况。粽叶在烹饪的过程中肯定是会发黄的,对于颜色过于鲜绿的粽子一定要谨慎购买,建议不要食用。”业内人士提醒。

而对于不少消费者青睐的现包现卖的新鲜粽子,业内人士也建议尽快食用。“新鲜粽子的保质期比较短,冰箱中只能冷藏一周。如果需要长时间保存,最好还是购买真空包装。”

本报记者 张钰芸



受猪肉价格上涨的影响,今年大肉粽的涨价压力有点大。尽管如此,粽子的销售情况依旧看好,预计今年的销量将增长两成左右。

“除了白砂糖没有涨,猪肉、糯米、粽叶等原材料的价格都在上涨。”上海市糖制食品行业协会秘

猪肉等原材料价格上涨 粽子零售价涨 销量依旧看好

书长陈凤蔚告诉记者,受原材料价格上涨的影响,今年上海市场上的粽子确实涨价了。记者了解到,以五芳斋、杏花楼、新雅等老字号为例,今年大肉粽的价格平均在6元到8元一只,蛋黄肉粽则卖到了7元到10元一只,豆沙粽多为5.5元

到6元,比去年贵了10%左右。不过,记者昨天在家乐福龙之梦店看到,店内所有的粽子都参与第二件半价的促销活动,等于打了七五折。促销人员表示,除了全场的第二件半价,部分礼盒也挂出了“黄牌子”,直接降价。

尽管零售价有所上涨,但今年粽子的销售情况依旧看好。“我们预计今年的销量增幅大约有20%。”陈凤蔚表示,近年来端午粽子的销量始终都是上涨的,因为自己包粽子的市民越来越少了。家住长宁路的张阿姨告诉记者,她家已经连续好几年不包粽子了,买现成的粽子不但省时省力,也能多品尝几个口味。

本报记者 张钰芸

上海置地广场商厦

服饰盛饰 Fashion Show

2016年6月3日~6月19日

满99立减60

满300立减60

满99立减25