2024年5月21日 星期二
责任编辑:卢伟 美编:邱耀升 校对:罗娜 组版:邓红生
珠江晚报

不是简单的“咸甜之争”

珠海粽香飘进千家万户

刚过去的周末,“龙舟水”的到来宣告端午节近了。记者走访看到,珠海本地粽以其独特粽味、现做新鲜在微信朋友圈占据“C”位,各小区邻居业主微信群里的“珠海粽”天天刷屏接龙。在我市各大商超,来自全国各地的粽子不断推陈出新,以口味的多样性包容性、包装的高颜值,打起了“粽香之战”。

采写:本报记者 王 芳
摄影:本报记者 吴长赋

斗门红蓝叶粽走进澳门

“雯姨靓粽,用荔枝柴煲煮6个小时,每个粽里有自种的红蓝叶、精选五花肉和两个蛋黄,蛋黄在太阳底下生晒的工序油满鲜香,红蓝叶会带来别具一格的香气。”进入5月,斗门大濠冲村邝艳雯的女儿在朋友圈晒出妈妈包粽的视频,朋友们纷纷抢“鲜”买粽,“没有多的了,这100只刚煮好的粽全部都是预订的,想要买只能预订下周。”邝艳雯的女儿统一回复。

“龙舟水”起,珠海的妈妈们、奶奶们开始忙起来了,巧手勤劳的她们不像以前仅给亲戚朋友包粽送粽,现在通过互联网让珠海独特的粽香走进千家万户、远销外地。斗门传承百年的红蓝叶粽,家家户户的阿姨都会包,吃时打开裹粽里面有一道红红的颜色,这就是斗门粽的特色,煮后的红蓝叶将周围的糯米染成红色。“‘红蓝叶’是一味中草药,具有清热、活血的作用。糯米性燥热,将‘红蓝叶’包入粽子里,在炎热天气里多吃几口粽子,身体不会热气。”邝艳雯说。

近几年来,邝艳雯的手工红蓝叶“雯姨靓粽”经微信朋友圈口口相传,不仅受珠海食客好评,也让斗门特色粽走进了澳门。“我女儿在澳门上班,今年她的澳门朋友预订的粽子也不少。”

唐家萝蔸粽预订好方便

“唐家梁阿姨纯手工现包萝蔸粽,新鲜热辣凌晨出炉,数量有限今天到货,需要品尝的请接龙……”每到此时节,珠海不少小区的“邻里优选”群里,唐家萝蔸粽都很受欢迎。

“五年以前,我还是先打电话跟梁阿姨预订好萝蔸粽数量,等包制好后,我自己开车去唐家梁阿姨的家里去取。现在梁阿姨包制的萝蔸粽,只要在小区邻居群里接龙预订,第二天就会统一配送到小区,太方便了。”市民杜女士说。

萝蔸粽是唐家湾茶果之一,以结实、料多、体积大和香气特殊而闻名。粽子香不香先看粽叶,萝蔸粽采用唐家山上生长的萝蔸叶,萝兜叶因有清热解毒的功效、独特的香气和傲人的长度,百年前唐家人就已经选用它来包粽子。萝蔸叶三面长刺,需要拿小刀剔除、刮平,直到叶面光滑,再用开水煮软,才可以拿来包粽。因为用萝蔸叶包的萝蔸粽特别饱满、绵软,所以即使工序再复杂,唐家人祖祖辈辈还是坚持用这种传统的古法制作萝蔸粽。

如今,承载悠久香山文化的萝蔸粽不仅是珠海非物质文化遗产,并已被打造成为珠海人的手信。

商超品牌粽热卖,造型创意皆出彩

在各大商超,全国各地的品牌粽早已占据货架重要位置,以各种大促方式展开热卖。而在珠海的大街小巷,各早餐店里热气腾腾的“秘制粽”成为上班族的早餐首选,各面包屋、甜品屋纷纷推出专属门店的口味粽。今年粽子市场格外热闹,星巴克也因地制宜参与粽子赛道,早在上个月店员们已经开始营销“星冰粽”。

记者看到,今年粽子市场已不是简单的“咸甜之争”,更是创意的一场较量,在口味创新上只有你想不到,没有做不到,一切山珍海味皆可入馅。在礼盒包装的创意上,回归中国传统文化,花灯、香囊、团扇、园林皆可造型。

商超里,各大品牌粽在口味上用足了力气进行创新。在咸粽口味融合创新方面,推出了黑松露云腿粽、高汤花胶鲍鱼干贝粽、高汤松茸蛋黄肉粽、松茸瑶柱肉粽、高汤海参小米黑猪肉粽、广味腊肠腊肉粽等;在甜粽方面,今年的创新点是将甜粽外形采用镭射炫彩元素,如水晶般晶莹剔透,如榴莲冰粽、桂花榴莲冰粽、玫瑰榴莲冰粽。同时,还将藜麦、黄米、玉米等多种杂粮入馅,让甜蜜蜜的粽子好吃又减轻身体负担。

今年的礼盒包装,各品牌粽厂家用足了心思,将中国传统文化融入创意,彰显浓浓的中国节中国味。记者看到,一款礼盒粽采用传统的走马花灯造型,六个面皆印上龙舟泛波、青翠群峰等不同水墨山水画,吃过后的粽盒还可作装饰品摆放家中;还有的将粽盒制作成团扇造型,扇面高山流水,龙舟争渡而来。

在各大商超,各种品牌粽热卖。

知多D

尽量选择杂豆类粽子

建议吃粽子时细嚼慢咽,尤其是患有胃肠道疾病、糖尿病的患者,以及消化功能相对较弱的老人和儿童,吃粽子更应当注意节制。晚上是脂肪的囤积期,如果过晚进食会导致食物不能完全消化,容易引起肥胖。

为了健康考虑,建议尽量选择杂豆类粽子。肉粽已成为“粽子一族”主角,由于其含有的油盐多,不建议多吃。建议吃粽子时,搭配牛奶、豆浆、茶水、绿叶蔬菜和水果,帮助消化和解腻。

煮粽子的时候,水面一定要超过粽子,这是因为粽子在煮的过程中会膨胀,如果加水不够多,上面的粽子会被顶出水面,不容易煮透。粽子应趁热吃,加了油脂、肉、蛋黄的粽子不宜冷吃,对于消化能力差的人来说尤其要注意。