

六月未至,“粽子江湖”暗流涌动,门店客流、销售情况都在回暖 杭州人爱肉粽,宁波人钟情碱水粽

本报记者 章卉 王凯艺 通讯员 夏衍

端午佳节,中国人吃粽子的习俗流传至今。

近日,本报记者在杭州、宁波等地走访发现,离端午节(6月22日)不到一个月,粽子江湖已经暗流涌动。

走街串巷中,记者已经能四处闻到粽叶飘香,走进那些地道的粽子铺,发现店家们早已忙得不亦乐乎,对今年端午的生意充满信心。如果再顺道和当地居民唠唠,其实还会发现,江浙一带的人们对粽子口味的偏好,还各有不同。

端午前三天 粽子订单已满

“你接单太快了,粽子还没好!”昨天中午,杭州王蓉粽子店门口,麻利的店员李成蓉一边招呼外卖小哥,一边转身拿了杯银耳汤让记者边解暑边聊。

除了卖粽子,她还要接收老板王蓉的短信。仅昨天就有北京、广州、山东三笔订单,全部走顺丰冷链。来下单的都是老客人,认准了王蓉家的粽子。

与清明时节相比,王蓉粽子店看上去很平静。

开在濮家新村18幢沿街商铺的王蓉粽子店,清明卖青团,立夏卖乌米饭,端午前就做回了老本行卖粽子。老板王蓉告诉记者,“现在最缺的是人工。包粽子新手不行的,手势松,粽子会散。我妈妈(俞妹妹)要求高,速度和质量都不能马虎。临近端午,包粽子的人会忙到手抽筋。”

王蓉的手机备忘录上显示,6月15日前后已经订出500多份礼盒,临近端午节的前三天(6月19日-6月21日)粽子已经订满了。“我们家的粽子都是今天包,明天卖。礼盒里的粽子不是真空包装的,所以对运输和保存的要求都比较高。天热,为了保证粽子质量,也因为运费太贵了,外省的快递单暂时不接了,请大家体谅!”王蓉解释说。

杭州老饕都知道,杭州最有烟火气的地方在城南,城隍牌楼有家“周萍粽子”用料扎实,以个头大制胜,走过路过,粽香扑鼻。

下午,老板周跃新准备小憩一会儿,因为店里每



天销售300只粽子,临近端午还想多卖些粽子,有点累。他打算6月1日暂停快递业务,优先保证本地客人,6月10日起和往年一样会限购,每位客人最多只能买10只粽子,路途远的可以打电话咨询。

为什么要限量?“我每天只卖300个粽子,年纪大了,体力有限。”老周说,现在儿子已经跟着他开始熟悉店里的生意。“从2005年开始,打拼了18年,要让95后儿子接班了。”

礼盒更朴实了 顾客更理性了

位于杭州潮王路上的“阿胖粽”也是近年来被年轻人认可的网红店之一。

“五芳斋这类的大厂从春节后就开始为端午节备战了。我们规模没有那么大,主打新鲜,礼盒都是当月生产,所以5月22日开始我们会比较忙了。”店主邵刚连声说抱歉。他和太太近期都忙得不着店,

一个负责生产线上的事,一个主理团购的大单。

“疫情这三年总算是熬过去了。第一年,被打个措手不及,第二年销量比2019年下降了三四成,第三年也下降了将近30%。今年终于止跌回升了,和没有疫情的时候相比,还相差那么一丢丢。”邵刚对于即将到来的这个端午节还是挺期待的。

与门店客流量、销售情况一样回暖的还有团购。他发现,今年发放粽子礼盒的单位数量和往年持平,但是选138元和168元这两档礼盒的最多。

那些走进店里每种口味的粽子都要来几只的姑娘和小伙子也明显少了。邵刚不认为这是消费降级,他的理解是消费者变得更理性了。

邵刚的手艺传自他的奶奶。

“我们家烧粽子,坚持明火小火慢煮,不用蒸汽锅炉这些设备,用老传统的制法,糯米的黏性才会最好地发挥出来。有些工序、时间,是坚决省不来的。”邵刚说。

一方水土养一方人 粽子偏爱口味各不同

杭州人最爱什么口味的粽子?记者从杭州多家粽子店得到了统一的答案——肉粽。

周萍肉粽2022年下半年调价后卖11元一只,王蓉肉粽还是老价格,7元一只。

一方水土养一方人。

将毛笋壳泡软后用来裹碱水粽,是宁波人的专利。老话“四月种下秧籽,五月白糖搵粽子”,讲的正是宁波人端午吃碱水粽的习俗。

碱水粽因食材中含有碱水,口感不甜也不咸,初尝者还会觉得略微带苦。也因如此,碱水粽蘸白绵糖,就成了一种“老底子”吃法。

“淡黄色的毛笋壳上有深褐色的斑点,有豹皮斑纹的野性之美,脉脉传递生活之美学。”宁波市政协文史委特约文史研究员柴隆,对宁波地方民俗和传统饮食文化颇有研究。

“相比市面上馅料五花八门、一口咬下去油腻腻的粽子,宁波人心里惦记的,依旧是那清清爽爽的碱水粽,白糖搵搵的老味道怎可替代。”柴隆道出了碱水粽的独特。

为啥浙北人爱吃粳米,浙南人偏爱籼米 浙江是中国籼粳稻栽培分水岭,记者探访温州寻答案

本报讯 稻米,中国人的第一口粮。

在北方,人们爱吃软糯清甜的粳米;南方人,则偏爱蓬松柔韧的籼米。

浙江,是中国籼粳稻栽培的分水岭。

杭州人也许会诧异,我们爱吃的是粳米,浙江哪里人爱吃籼米呢?温州,也许能排第一。

昨天,记者来到温州,当地近170万亩水稻栽培面积中,有70%就是籼米。

好吃的籼米,口感上甚至比粳米更胜一筹。而主打籼米的温州,当地品牌大米去年获浙江好稻米金奖的数量,占全省四分之一。

温州人三碗米饭中,有两碗是籼米;人手一份的温州炒粉干,口感绵柔,也是用纯籼米加工成的。

为什么浙北人爱吃粳米,浙南人爱吃籼米?这还得从大米的淀粉结构说起。大米中的淀粉,有直链淀粉和支链淀粉两类:直链淀粉口感柔韧,支链淀粉口感软糯。籼米的直链淀粉、蛋白质含量,比粳米高。

冬季的寒冷,会让我们血糖上升加速,以抵御低温的侵袭,因此,需要更长时间消化的粳米,会给浙北人带来更强烈的饱腹感,以抵御寒冷。

温州背山面海,年平均气温18℃,气候上比浙北温润。

千百年来,遵循物竞天择的浙南百姓,自然选择了口感蓬松、更易消化的籼米作为自己的主粮。

也许,这就是浙北爱粳米、浙南爱籼米的原因。

近年来,温州引进试种优质品种,推进“甬味稻”优质大米上市销售。

2019年,袁隆平团队研发的多个海水稻品种,在瑞安丁山成功播种,这是海水稻在温州的首次种植。

经过四年种植土壤不断改善,盐碱地的盐分从千分之六降到了千分之三左右,水稻亩产从第一批产出的600斤,提高到现在的800斤以上,今年,温州海水稻基地首次尝试双季种植模式。

更重要的是,温州海水稻的种植,对东南沿海盐碱地改良具有重要意义。

本报记者 施雯 通讯员 魏晓 曾超

江苏银行

定期存款 美元“享赢家”产品 发行日期:2023年5月13日至6月16日

期限	年利率	起点金额
1年期	2.05%	1万元起
2年期	2.65%	1万元起
3年期	3.30%	1万元起
1年B	5.2%	10000美元
1年A	5.0%	2000美元
3个月B	5.0%	10000美元
3个月A	4.8%	2000美元

认购期内如遇利率调整,产品停止发售,最终以办理时网点实际执行利率为准。
产品信息及更多产品可查询我行官方网站:www.jsbchina.cn或具体详询网点理财经理。

分行营业部:萧山区鸿宁路1379号 88359569、88359583 西溪支行:古墩路87号浙商财富中心三号楼一楼江苏银行 88357711、88357723
萧山支行:萧山区市心北路218号 88359908、88359929 滨江支行:滨江区西兴街道春晓路8号 88357921、88357912
临平支行:临平区东湖世纪大道149号原收高路1楼 88371102、88371112 城东支行:上城区凤起东路338号凤起时代大厦 88356962、88356955
富阳支行:富阳区金平路11号 88356906、88356915 上城支行:上城区西湖大道333号(劳动路口) 88375973、88375965
临安支行:临安区万马路289号 61132218、61132219 海创网支行:余杭区文一西路998号海创园二号楼一楼 88378770、88378776
拱墅支行:拱墅区香积寺路209号 88357515、88357927 武林支行:西湖区莫干山路329号 88359657、88359666

《理财先锋》投稿专线:0571-85311064