

# 端午节还有两个多月,部分老字号粽子已提前上市

## 节日食品季节性正在逐渐淡化

对于市民来说,粽子是端午期间的时令食品。今年的端午节是6月19日,现在距离端午节还有两个多月的时间,不过记者近日在采访当中发现,一些老字号的粽子已经提前上市供应了。

本期新闻晨报《上海会客厅》节目,我们就此走访了沪上部分老字号,看看粽子供应的情况,同时邀请市民朋友分享他们与粽子的情缘。

### 部分老字号粽子提前上市供应

位于陕西北路威海路口的美新点心店是中华老字号,据店经理介绍,今年该店的粽子是4月6日上市的。

记者在门店注意到,目前美新点心店销售的粽子包括大肉粽、咸蛋黄肉粽、桂花豆沙粽、蜜枣赤豆粽。

中华老字号功德林的粽子将在本周上市,作为素食企业,功德林的粽子品种包括杂粮粽、杂粮板栗粽、八宝粽、香菇粽等,还有门店现制现售的碱水粽,也是一大特色,深受市民喜爱。

走进位于淮海路的老字号光明邨大酒家,门口排队依旧。记者注意到这家老字号的粽子最近也已经上市供应了,门口有粽子的宣传海报。据店员介绍,目前在柜台销售的粽子包括大肉粽、咸蛋黄肉粽、赤豆粽、豆沙粽四种。

中华老字号大富贵的粽子今年4月9日上市,全门店销售。工作人员告诉记者,目前上市的粽子品种包括大肉粽、咸蛋黄肉粽和陈皮细沙粽。在中华路的大富贵总店点心外卖窗口,记者购买了一个全家福的粽子套餐,这个套餐包括了三只大肉粽和咸蛋黄肉粽、两只陈皮细沙粽,另外送三枚咸鸭蛋。

在思南路的沧浪亭盛兴汤圆由两家老字号的门店合并而成,粽子从4月10日就开始陆续上市了,走进店内,可以看到现包的粽子与其他点心放在一起展示。经理于怡告诉记者,今年该店的粽子有经典的大肉粽、咸蛋黄肉粽以及上海人喜欢的赤豆粽和蜜枣赤豆粽,还新推出了双蛋黄肉粽、梅干菜大肉粽。据悉,该店接下来还会推出非常大众化的白米粽,白米粽虽然售价不高(6元/只),但考虑到仍然有一部分市民需要,所以还是会上市供应的,并采取预订方式销售。

### 这些粽子让市民念念不忘

作为特殊规格的粽子,小脚粽让许多市民念念不忘。在国家一级文学编辑、“滑稽王小毛”编剧、曲艺家葛明铭的记忆当中,他的母亲是做小脚粽的高手:“一是扎得特别紧,二是勿用绳子勿用线,而是用一根三寸长的铜针,拿最后一片箬叶的梢头穿过针眼,然后把铜针扎穿粽子,拉紧箬叶梢头,丢出去三家门面也勿作兴散脱的。而小脚粽在馅方面跟三角粽是一样的,鲜肉、赤豆、豆沙、酱油馅是可以包进去的。”

美食达人“玫瑰公主”得知老字号的粽子提前上市的消息,感觉上市时间有点早,毕竟立夏(今年立夏是5月5日)还未到。作为祖籍宁波的上海人,她对粽子的口味是简单加传统,大肉粽(不要有咸蛋黄),白米粽、赤豆粽、碱水粽和赤豆碱水粽。

“玫瑰公主”告诉记者:“宁波人包碱水粽蛮多的,而且是用竹笋壳包的。我们小时候因为生在上海,妈妈基本也就包白米粽和肉粽,碱水粽还是后来在宁波菜馆源茂苑那里吃到的。碱水粽和白米粽可以直接蘸糖吃,也可以切片油煎,就是多一道油煎工序,毕竟白米粽口味寡淡,油煎一下更香。”



沧浪亭盛兴汤圆的粽子从4月10日开始陆续上市

### 节日食品季节性在淡化

在资深媒体人、美食考据家、《新民周刊》主笔姜浩峰看来,上海人原来吃得比较多的是碱水粽和赤豆粽,而这些年以肉粽居多,并且有一统粽子江湖之势。“实际上,上海市场的粽子品种本身是比较多元化的,而且因为各人口味不同,大家喜欢的品种也不一样。我比较喜欢吃的是肉粽,嘉兴有一个粽子品牌曾经比较火,当年随着高速公路的发展,在许多收费站都有售卖粽子,带动了上海人肉粽的消费。而且大家生活条件提高之后,吃肉也成为日常饮食的一部分,所以肉粽消费越来越多。”

姜浩峰也喜欢碱水粽,而且吃碱水粽也不一定要蘸白糖。“白米粽和碱水粽之所以受到一部分市民的喜爱,还是因为粽子本身比较清爽,不像一些粽子花头经比较透,比如说蛋黄肉粽,还有一些粽子放了许多东西,感觉和粽子的本源区别很大。因为粽子的本源其实就是天热了以后,可以安全卫生携带的食品,而古代没有食品工业和食品添加剂,所以它需要在天热时能有所保存。”

如今,包括粽子、月饼、青团在内的许多节日食品,其季节性越来越淡化。对于今年一部分老字号的粽子提前上市,姜浩峰认为:

“如今上海的鲜肉月饼在一些老字号一年四季都有供应,在南方一些城市,包括厦门和嘉兴,肉粽是几乎每天可以当作早饭和小吃的,有些大的品牌每天都有粽子供应。食品的节日属性正在模糊,美食属性愈发增强。所以我觉得粽子在上海老字号的提前上市只是一个开始,或许未来一年四季都会有供应。”



白米粽和碱水粽可以蘸糖,可以切片油煎

### 【记者观察】

## 一些季节性食物已四季常青

这几天走访了上海五家提前上市粽子的老字号,让人感觉到“粽子节”提前来了!按理说,现在青团陆续上市,冷面即将上市,而粽子的提前“抢跑”让我感到有些吃惊。不过在采访当中发现,对于粽子的提前上市,一些市民并不感到意外。这些年,原来一些季节性很强的食物,已经慢慢变成四季常青的食品,也就是说,任何时间你在上海基本上都能吃到。以粽子为例,嘉兴的粽子如今在上海遍地开花,开设有多家门店,我住的徐家汇天钥桥路美食街就有一家,市民每天都能吃到直送门店的嘉兴粽子。此外,随着外卖平台的发展,要吃到热气腾腾的粽子真的是太方便了,直接手机上下单就是。与工厂或中央厨房制作的粽子唯一的区别是,沪上一些老字号的粽子是每天在门店现包现售的,是有温度的粽子。对于要重温时光味道的市民来说,去这些老字号的门店买的是一种情怀。至于口味么,千人千味,适口者珍。

文 / 晨报记者 严峻峻  
图 / 晨报记者 严峻峻 受访者供图



宁波菜馆源茂苑制作的碱水粽



美新点心店的粽子4月6日上市