

# 碎冰蓝玫瑰成七夕节新晋网红

满天星干花、玫瑰永生花亦受欢迎 周末迎七夕,玫瑰一天一个价



碎冰蓝成七夕节新晋网红

/晨报记者 郁文艳

晨报记者 郁文艳

本周六是七夕节,从云南鲜花产地到鲜花网店、实体店,花农、花店老板们又开始忙碌起来。记者走访实体店、网店发现,从今年“520”开始流行的碎冰蓝玫瑰依然是今年七夕的网红产品,这种玫瑰采用的是最新的喷色技术。此外,满天星干花、永生花也较受欢迎,品牌永生花一朵的售价可以达到七八百元。

受节日、天气、空运价格等影响,以玫瑰为代表的鲜花价格这两天已经上涨,且一天一个价,平时5元一支的国产玫瑰,这两天在花市的售价为8-10元,闹市区零售花店的价格更贵,在15-20元左右;进口玫瑰的价格平实在20元左右一支,现在价格约35元,还需提前预定。

## 碎冰蓝继续网红

今年“520”开始,一种外观为渐变蓝色的玫瑰开始流行,取名“碎冰蓝玫瑰”,在抖音、小红书等社交媒体较火。记者在鲜花网店和实体店看到,这个七夕节,这种玫瑰依然是网红。

搜索鲜花网店,可以看到不少店铺都有碎冰蓝玫瑰销售。在实体店,部分店铺也有进货。记者在普陀区岚灵花市看到,多家店铺已经将碎冰蓝玫瑰花束销售,价格在两三百元左右,比常规的玫瑰花束要贵。

其实,这种玫瑰是人工产品,非自然色,它是采用喷色剂往花瓣上喷颜色后的效果,通常选择的是白色玫瑰,喷蓝色。除了蓝色之外,还可以喷多种颜色的效果。在销售鲜花喷色剂的网店,可以看到整个喷色过程的视频。因为喷色技术的出现,网店的喷色剂销量也大增。

那么,为什么是蓝色比较受欢迎呢?在自然界,蓝色系的花比较少,这是原因之一。另外,炎炎夏日,蓝色在视觉上给人清新舒适的感觉,符合当下 ins 风的审美。

至于鲜花喷色剂的成分是什么,记者采访的网店和实体店的老板则都不清楚。一家喷色剂销售店的客服表示,这是一种水性的染色剂,对花材和人体都没有伤害,至于怎么做的,她并不清楚。在岚灵花市,多家花店老板也都表示不清楚这些喷色剂的成分是什么,“我们进货的时候就喷好色,不是我们自己喷色的。”、“因为主要是利用白玫瑰来喷色,所以有一阵子白玫瑰的价格卖得特别贵。”

在喷色花出现之前,不少花是通过染色技术来实现的,比如五彩斑斓的满天星就是靠着吸染技术实现的。

五彩斑斓的满天星是染色的,可以自然变成干花,保存时间较长。

## 玫瑰周六还会涨

因为七夕节的到来,以玫瑰为代表的鲜花这两天开始涨价,并且一天一个价,周六还会略涨。

“平时像这种品质的国产玫瑰,没有包装好的是5元一支,今天8元,明后天的价格肯定还会涨一点。”岚灵花市凯茜园花店的老板娘一边忙着包玫瑰一边向记者介绍,近期玫瑰的涨价有多种因素,一个是节日的关系,每逢2月14日、520、七夕这些情人节,玫瑰都会涨价,另外一个就是夏季的天气关系,云南的玫瑰产量会有所减少,今年还有一个特殊情况,前阵子云南暴雨,一部分花田被淹,产量少了,价格自然会贵。此外,这几天的空运价格也涨了。

“平时空运鲜花,一公斤的空运价格是五六元,这两天是二三十元,涨了四五倍,还不一定订得到航班。如果货量多,航空公司可能会加班。这个和客机是一样的,淡季价格便宜,旺季价格就涨,有时候还不是一天一个价,可能不同时段价格就不一样。”岚灵花市世纪花店的老板介绍。

进口玫瑰同样也涨价了。目前,市场上主要的进口玫瑰来自厄瓜多尔,颜色不同,价格不同。“平时粉色的厄瓜多尔玫瑰20元一支,今天预订的话,是35元一支。”世纪花店的老板表示。

“今年的七夕节是在周六,其实对我们做鲜花生意的人来说,更加希望情人节在工作日,工作日的订单多,男孩子送花到女孩子单位,会让女孩子觉得很有面子吧,这是多年来的规律。”凯茜园的老板娘表示。

如果是自己在节假日购买鲜花,不妨去岚灵花市附近的灵石路鲜花批发市场转转,那里的价格会便宜不少,尤其是进口玫瑰,不少零售花店的厄瓜多尔进口玫瑰都是从这个市场批发的。

## 干花、永生花也受欢迎

除了鲜花,干花和永生花也成为这些年情人节花市里较受欢迎的产品。别以为干花、永生花便宜,一些品牌的永生花价格可能高达数千元。

比如,今年某品牌推出的熊猫系列玫瑰,一朵音乐水晶球巨型永生花要599元,其他花艺产品也从五六百元到数千元不等。

独角兽造型的花艺产品也是新晋网红之一,寓意独一无二,一生只爱你一个人。花朵材质有的为PE塑料材质,价格便宜,100元左右,有的是永生花,价格就要五六百元。

满天星花束也是较受欢迎的七夕花束,是很好的干花花材,保存时间较长。

除了花本身,包装也是决定消费者购买欲的重要因素之一。因此,商家在包装也是花费了不少心思。七夕节,某鲜花网购店推出的一款鲜花礼盒与苏绣合作,礼盒造型设计灵感来源于古代女子梳妆用的妆奁,采用了苏绣蕾丝网纱包装,价格为119、169元一束。

## 糟货为何能“称霸”魔都的夏天

糟醉加工技艺的非遗传承人解密糟货背后的魅力

晨报记者 徐妍斐

每到夏季,上海传统美食的主场必然少不了一个大类——糟货!

南京东路上、淮海路上最人头攒动的食品店、熟食店里,队伍排得老长的窗口,往往也是糟货窗口。今年,“万物皆可糟”的说法又火了,糟猪爪、糟香鸡、糟蛋、糟带鱼、糟门腔、糟醉小龙虾……除了在店里买现成的,糟货柜台前来买糟卤汁的顾客络绎不绝,一瓶瓶的糟卤汁往袋里装。

糟货为何能称霸魔都的夏天,成为人人津津乐道的糟卤小菜?糟醉加工技艺的非遗传承人为大家解密糟货背后的魅力。

## 万物皆可糟

未伏的头一天,家住徐汇区的李阿婆特地到南京东路的邵万生来买糟货,这家从1852年就开始做糟货的老字号很受她的青睐。她先熟门熟路地去买了一瓶15元的特级糟卤,又去熟食柜台买了半只糟鸡,想了想,又折回来,多买了一瓶糟卤。

李阿婆说,过去的年代里,到店里买糟醉货,多是自带器皿“拎拷”的,回去用筷子蘸一点吃,能下一大碗饭。而如今物质上富足了,糟货的品种多到想不到。

糟货的品种可以有多丰富?

在南京东路总店,56个糟货品种在熟食柜台和糟醉食品柜台“排排坐”。鸡鸭鹅等禽类自不必说,这些禽类所下的各种蛋,也都

可以糟卤里“走一遭”。而且,禽蛋入糟时都是生蛋,做好后的糟蛋,蛋清部分晶莹透明。像平湖糟蛋就非常有名。

另外,素食、海鲜、水产也是糟货的大类,近年来的新兴食材小龙虾,也加入了千百年江南美食“糟醉大队”……可以说,“万物皆可糟”这个说法,一点不假。“山里的、海里的、水里的,都可入糟!”邵万生糟醉加工技艺第7代传承人朱国伟表示。

## 特级糟卤特别在哪里?

邵万生做糟货的历史超过了一个半世纪。但为了让糟货在新时代焕发新活力,老字号也不断在创新上动脑筋。

邵万生糟醉加工技艺是黄浦区非物质文化遗产,在此基础上,成立了“糟醉大师工作室”,由朱国伟领衔,致力于糟醉加工技艺的传承和研发。

比如今年,一款很受消费者欢迎的特级糟卤,就是朱国伟团队对糟醉加工技艺所做的核心突破。

“这个糟卤新品很受欢迎,现在平均每天可以卖掉3000瓶左右。”据介绍,国家标准中对糟卤汁并未分级,而邵万生制定的高于国标的企标对糟卤汁做了分级,和过去一级、二级的普通糟卤汁相比,这款新品无论在蛋白质含量还是氨基酸态氮含量上都更高,风味上更鲜香浓郁,家庭自制糟卤用上这款糟卤汁浸泡的时间可以更短,像荤腥类浸泡也只要半小时。

## 糟醉加工技艺大师揭秘

## 如何把糟货做好吃?

糟货自制有什么秘诀吗?如何储存才更为妥当?

“家里做糟货说起来很简单,把想糟的食材先煮熟,然后冷却,再浸泡进糟卤汁就行了。但在具体做的时候,还需要注意几个点。”朱国伟介绍,首先的一个关键点,是不要把刚煮好还热着的食材浸入糟卤汁,因为这样可能会使最后的成品口味发酸。要等煮好的食材凉了,或者加一道浸泡凉水的程序。在炎热的夏季,这一过程尤其需要注意食品安全,保持手部清洁,用煮开后的水或纯净水,切勿直接用自来水冲。

其次,对于风味足够的糟卤汁,不必像网上一些教程那样,把食材完全浸没在糟卤汁中,那样有些浪费。“放到1/3差不多也可以了,浸泡的过程中不时给食材‘翻翻身’”。也可以根据个人口味,加一点陈皮、话梅、柠檬汁、黄酒等配料来调味。

第三是浸泡的时间,根据个人口味的不同浸泡时间可以

长点或短点,但总的来说,如今人们健康饮食的趋势是口味变轻。“像我们这个特级糟卤汁,不用浸泡几小时更不用放过夜,如果是荤腥,浸泡半小时足够了。如果是毛豆等素食,15分钟也差不多了。”不仅如此,朱国伟还提供了一个小妙招:“用糟过荤腥的糟卤,再糟像毛豆、素鸡、茭白这样的素食,一份糟卤做两个菜,还能让素食带上荤菜的香味。不过需要注意的是,两道菜制作最好前后进行,尽量不要把用过的糟卤回收放进冰箱,隔得时间久了再重复用。”

最后就是自制糟货的保存。夏季是食品易腐败的季节,糟货因其凉制的过程,风险又高于别的热菜,因此主张当顿吃完,不留剩菜。如果实在做得多了,也建议刚做好时,就把预计中多余的部分先收入干净器皿放冰箱冷藏起来,只吃当顿吃得完的部分。而放入冰箱的糟货最好在第二天就吃完,避免放置更长时间。