



端午节临近,各大超市里的粽子开始热卖。记者走访银座购物广场、家乐福、大润发等超市看到,卖场里的粽子品种丰富,价格较去年有所上涨。

# 节有情 粽有意

□李伟

端午吃粽子是我国传统习俗。近日,记者看到省城各大商超卖场都开设了粽子专区。所售粽子品种繁多,有传统糯米粽、南方肉粽、咸蛋粽,还有新推出的大黄米系列粽、无蔗糖混装粽、十三谷香甜混装粽等。



## 超市热销 品种丰富

“给我来这个十三谷系列的粽子,要混装的,还有无蔗糖的。”5月30日下午,在历山路一家大型超市联食通粽子专柜前,市民张女士在购买本地品牌联食通最新推出的十三谷系列粽子。记者看到,各种品牌的粽子已开始热销,一名前来购物的市民一口气买了好几种口味的散装粽子。

在其他几家超市,记者也看到,今年出售的粽子品种比较丰富。包括红枣、豆沙、蜜枣、绿豆、八宝、鲜肉、蛋黄、咸鸭蛋等,加起来有十余个品种。超市工作人员刘先生告诉记者,散装粽子卖得不错,大部分是市民买了自己吃,再就是相对今年粽子的普遍涨价,散装粽子价格相对便宜。

## 成本因素 价格上涨

相对礼盒粽子来讲,散装粽

子的价格比较实惠。视品牌和口味的不同,每斤售价一般在8—10元之间,买一个中等个头的粽子大概要两三元左右。比散装粽子价格要高一些的是那些包装精美的速冻粽子、真空粽子。

“今年粽子的价格有所上涨,与去年相比,今年粽子的价格要高10%左右。”采访中,一家大型超市的徐经理告诉记者,粽子价格的上涨主要是受到了原料涨价、人力成本上涨等因素的影响。与往年相比,

各卖场出售的粽子在不断丰富品种的同时,也开始借礼盒包装涨价,少则几十、上百元一盒,多则几百元一盒。市民夏女士感叹:“高档礼盒粽子大有前些年豪华月饼之势,价格高得令人咋舌。”

## 包装加价 有点离谱

包子有肉不在褶上,粽子价高却在盒上。细看这些粽子礼盒,便宜的七八十元,贵的好几百元。粽子的包装究竟值多少钱,记者算了一笔账。在某品牌319元的礼盒中,只有8个净重100克的粽子。如此算下来,一个粽子近40元,一斤粽子接近200元。

在文化东路的一家品牌食品店,记者看到,零售价35元的6个粽子,放入礼盒中,价格就变成了58元。一款名为“福礼”的礼盒粽子是将12个粽子放在一个竹子做的小桶中。按照该店的零售价格,其中的粽子总价为95元,而这款礼盒的价格为168元。如此算来,装粽子的小桶值73元,包装价格直逼粽子价格。难怪有市民质疑,这是花钱买粽子,还是花钱买包装?

## 买来粽叶 自己包粽

记者注意到,一些超市除了粽子,还有粽叶在销售,一包粽叶价格在10元左右。“现在人们都讲究吃得安全、卫生,有空自己

在家包粽子也不错。”市民周先生说:“买粽叶时,要看粽叶的颜色,一般浅绿色的为当年新货,发黄则有可能是往年旧货;粽叶要先在水中泡几个小时,以增加韧性。粽子包出来好不好吃和系得紧不紧很有关系,包的时候正面朝里,用棉线或草绳系紧。煮粽子要用一口够深的大锅,把粽子放进去加水没过粽子,大火煮个把小时,期间千万不要停火,一定要保持水大开。”

## 这里推荐两款自制粽:

### ■澄沙粽子

**用料:**泡制过的糯米1000克,绿豆沙500克,白砂糖250克,猪油250克,精盐、糖桂花适量。

**制法:**将豆沙用猪油炒匀炒透,绿豆沙加白砂糖,出锅后放点糖桂花。将两片粽叶折成斗形,填进糯米,豆沙馅,上面再盖糯米,包成五角方底锥形,扎紧后,装锅,码紧,放冷水,没过粽子为宜。煮50分钟,离火焖4分钟即熟。

### ■百果粽子

**用料:**糯米750克,青梅、菠萝肉、冬瓜条各25克,西瓜子仁、核桃仁、葡萄干、红丝各15克,白砂糖300克。

**制法:**先将青梅、菠萝肉、冬瓜条各用白糖水煮,沥干水分,然后用白糖腌渍24小时,即成馅。包成五角方底粽,煮50分钟,离火焖4分钟即成。

## TIPS: 粽子配茶的学问

如果你吃白粽子,没有任何馅料,可以搭配喝玫瑰花茶,它有一股淡淡的清香,还能调理血液循环,十分宜人。

如果你吃特别甜的粽子,如枣泥、豆沙等,就可以喝清淡的绿茶和薄荷茶。这两种茶属寒性,适合燥热的甜腻粽,能增进葡萄糖的代谢,不让过多的糖分停留在体内。

如果你吃特别油的粽子,如鲜肉、火腿、香肠等,相配的茶有普洱茶、菊花茶。它们可以去除口感上的油腻,尤其是普洱茶,是上乘的选择,因为它属性甘冷,去脂效果好;而菊花茶能降低吃粽子的火气。

如果你吃咸甜的粽子如椒盐、蛋黄等可配乌龙茶,因为乌龙茶是半发酵茶,有温润的美感,能衬出咸甜口味的幽远口感。



# 十三谷 大黄米粽 粽香端午 好消化的联食通享家粽子

6月6日就是传统的端午节了,人们陆续开始在各大商超采购心仪的粽子。为了让广大消费者吃上健康美味的粽子,去年上市后广受消费者好评。今年我们在制作工艺和口味上又有新的突破,精选燕麦、燕麦、薏米等十三种杂粮谷物,制作工艺复杂,先将红豆、绿豆等豆类浸泡12小时以上,再将其煮熟,再将蜜枣、白薯、南瓜、红糖、白糖等馅料包入,整个生产过程全部纯手工包制,所制作出来的粽子营养均衡,香甜软糯。今年的十三谷粽子粘性更粘,味道更足,口感更好。杂粮谷物中含有大量有

益于人体的矿物质、维生素、纤维素,可以补充人体每日所需营养,是您健康主食的首选。大黄米系列粽子:继广受好评的联食通享家大黄米汤圆之后,又推出了联食通大黄米粽子。精选上等大黄米,颗粒饱满的圆糯米,依口味添加了香甜的蜜枣,出口标准的优质豆沙,健康养生的杂粮豆类,香甜软糯,唇齿留香。大黄米亦称“黍米”,性平味甘,健脾养胃,祛暑热,特别适合热天吃,其蛋白质含量高于普通大米。

无蔗糖系列粽子:特意为不能吃蔗糖的顾客研制。精选多种豆类,粗粮为原料,保留了谷物的原味,添加了天然豆沙,新鲜小南瓜以及从天然植物提取出来的木糖醇。让一些不能吃糖或不



喜欢吃糖的人群,可以放心享用。  
猪肉系列粽子:精选出口标准冷鲜肉,搭配上等香菇,出口标准大虾仁,制成了香鲜软糯,口感纯正的猪肉粽,猪肉香菇粽和猪肉鲜虾粽。  
水果系列粽子全部采用新鲜水果,当天采购,当天现切,人工去核,保留水果清香。用料十足,入口酸甜软糯,回味无穷。  
十三果仁粽子精选开心果、榛仁、腰果、核桃等十三种优质果仁,所有果仁全部烘干、去皮、磨碎,混合后包

入粽子,入口香甜酥脆,满口飘香。

为了方便广大消费者品尝到不同口味的粽子,我们特推出一系列混装粽子:无蔗糖混装粽(十三谷原味、十三谷豆沙、八宝)、十三谷香甜混装粽(十三谷蜜枣、十三谷白薯、十三谷南瓜)、水果系列混装粽(鲜金桔粽、鲜菠萝粽、蓝莓粽)、大黄米系列混装粽(蜜枣粽、豆沙粽、八宝粽)、猪肉系列混合装(猪肉、猪肉香菇、猪肉鲜虾)。

联食通还推出了粽子礼盒,多种口味的粽子任您随意搭配,精美的包装,纯正的口味,是您端午佳节馈赠亲朋好友的最佳选择。联食通食品各大商超热销中,欢迎广大消费者到各大商超品尝购买!

**温馨提示:**  
联食通享家粽子采用蒸的食用方法口味最佳。

济南联食通食品有限公司  
销售电话:  
(0531)88775259 88775456  
客服电话:4006586738  
网址:www.lianshitong.com

# 雪花啤酒 城市的另一道风景

从1994年品牌创立,到2011年恢弘布局中国啤酒版图,华润雪花啤酒的足迹已遍布中国神州大地。雪花啤酒,用多元化的产品和进取的品牌文化,正融入越来越多的城市生活中。

雪花啤酒所倡导的,不仅仅是一种餐饮方式,更是一种生活方式。在全国,雪花啤酒勇闯天涯作为原创性的推广活动,营造着都市人的绿野青峰梦,开始成为城市的进取宣言。

从2005年,探索“雅鲁藏布大峡谷”到2010年,“共攀长征之颠”,雪花啤酒勇闯天涯活动,已经成功举办了六届。每年,雪花啤酒都从全国各地召集选拔“天涯勇士”,组成探索队,踏上征程。2011年,勇闯天涯征程在即,山东区域选拔活动也即将拉开帷幕,让我们再次充满期待。

雪花啤酒不仅为各地市增添靓丽的风景,更注重挖掘传承,演绎新时期的城市文化。在中国留下雪花啤酒魅力身影的众多城市里,雪花啤酒以丰富的个性化产品,满足了现代城市人的多元化需求;以积极乐观的品牌形象,倡导了一种积极向上的生活方式。

雪花啤酒飘香齐鲁,不仅为齐鲁人民带来了全新清爽口感和勇闯天涯的挑战创新精神,更与齐鲁文化激情碰撞,延续着城市文化之旅。

在烟台,雪花啤酒连续开展多届美食节,胶东美食的诱人滋味与雪花啤酒固有的清新淡爽相融相合,交相迸发着无限的活力,谱写着一篇篇美食与美酒交相呼应的生动画卷;举办激情四射的沙滩足球赛,雪花啤酒以其积极进取的品牌精神沁入每一根运动着的神经,在碧海金沙间助力运动之美……

在聊城,雪花啤酒开展啤酒狂欢节,曲水流觞于江北水城之上,盛满醉人啤酒的酒杯欢腾流转,传递着啤酒狂欢节特有的热情与奔放;举办美食节,雪花啤酒携当地传统美食,让身处现代社会的都市人,卸下铅华,重新走入水浒文化,再次聆听东昌传说……

目前,华润雪花啤酒(中国)有限公司总产销量已经连续六年遥遥领先国内其他啤酒企业,雪花啤酒在给消费者带来新体验、新感受的同时,也成为城市的另一道风景,并与您一同分享生活之美……