

超市卖场寻“粽”影

文/片 本报见习记者 王超 司路清

粽子,不仅是具有中国特色的美味食物,更是浓缩了中国的传统文化的代表物。

尽管现如今想吃粽子了在超市、商场都可以买到,但是每到过节时,仍然有很多市民选择自己动手包粽子。各大超市准备了丰富的包粽子原料,并打出特价优惠,但是选购材料仍然有很多讲究。



超市里,各类包粽子的材料已经备全。

粽叶选择多 功能各不同

在市面上常常会看到三种粽叶,两种干粽叶分别是俗称“菠萝叶”的榭叶和芦苇叶,另一种是新鲜湿润的箬叶。

榭叶的形状似菠萝,又如小蒲扇,大的比手掌要大,有一种特别的清香,相比芦苇叶气味更好些,也更容易把米包住且不漏米。

《本草纲目》记载:榭叶,气味甘、苦、平,无毒,具有止血、止渴利小便的功效。

芦苇叶就是芦苇的叶子,形状为长线形或长披针形,有清香味。

《本草图经》记载:“煮浓汁服,主鱼蟹之毒。”芦苇既是菜肴中佳品,又能治热血口渴、淋病。

箬叶即箬竹的叶子。它具有天然的防腐作用,并能够赋予粽子一种特有的清香。

用箬叶来包粽子,突破了粽子包裹材料的季节局限,使粽子成了四季可食的

普遍美食。有清热止血、解毒消肿的作用。

挑粽叶有讲究 无洞无斑为佳

21日,银座超市的导购员郑女士提醒市民:“挑选粽叶时,选又长又宽,有韧性、柔软不易破碎且青色碧绿、无洞无斑的粽叶为佳,同时可以闻一下,散发出粽叶清香便是好粽叶。”

现在市面上有些陈年粽叶,虽然表面上看上去色泽青绿,看上去很漂亮,但一经高温,颜色就会发暗发黄,煮后粽香味不浓,反而有淡淡的硫磺味。

新买来的粽叶 需先泡水清洗

去市场、商场买回了粽叶,想直接就拿来包粽子了?这可不对,粽叶要经过一定的处理才能用。

据在昭阳市场现场包制粽子的王女士介绍:“买来的粽叶首先要将叶柄剪掉,然

后泡水过夜(新鲜粽叶则不需泡过夜),用清水将粽叶的正反面清洗一下,可用手擦,也可清洗工具来清洗,但力度切勿过大,以免损坏,最好是在开水中煮烫几分钟,这样的粽叶才干净又不失清香味。”

蜜枣口味粽子 颇受市民欢迎

超市里的成品粽子口味多样,豆沙、肉馅、蛋黄、八宝……

手工包粽子一般选择简单常用的蜜枣或干枣。21日,在新玛特超市里,工作人员已经将各种枣集中摆放方便顾客挑选。

7.8元/斤的蜜枣颇受欢迎,48元/斤的哈密大枣虽然价格不低,但是仍然有很多顾客选购。正在挑选的王女士说:“这种哈密枣的肉多而且核小,味道甘甜,每个粽子放一颗就足够了,家里人都特别喜欢吃,也就不在意价格了。”而有老人或者小孩的家庭,则更喜欢选择无核的蜜枣。

万水千山 粽 是情

凌云集团
LINGYUN CORPORATION

Haier 海尔

敬请期待

凌云·海尔

低价让您想不到

购海尔家电 绝不容错过三天
6月22日、23日、24日

凌云家电日照店、济南路店、石臼、岚山、五莲、莒县及各乡镇连锁店活动同步 电话:8218656