

我们的节日·端午

浓情端午 与“粽”不同 乐在其“粽”

遂昌桥西村的 70 米“超级粽子” 明天出炉!

□ 记者 陈春

本报讯 端午节,吃粽子。还记得去年遂昌王村口镇桥西村出炉的 20.18 米超级粽子吗?记者获悉,今天上午,桥西村又开始制作超级粽子了,而这次粽子的长度达到了 70 米!

遂昌长粽是丽水的特色美食,寓意着长长久久。去年端午节前夕,桥西村的 40 多位村民耗时 13 个小时,用了 6000 张箬叶、200 斤糯米、40 斤腊肉等材料,制作了一根 20.18 米的长粽,然后将它送给村中 100 多位长寿老人及部分游客吃。

又到一年端午,这回桥西村计划再次邀请村里的老人们品长粽、度佳节。而为了献礼祖国 70 华诞,大伙决定包一根长 70 米的长粽。

“虽然我们常年在外打拼,但也时刻关注着家乡,想要回报家乡。”王村口镇乡贤联谊会秘书长卢晓林说,去年 20.18 米的长粽取得了很好的社会反响,今年,他和桥西村的众位乡贤商议,由乡贤联谊会出资、当地村民出力,共同完成这根 70 米长的超级粽子,作为弘扬孝慈文化、回馈家乡父老的一份礼物。

遂昌长粽又名“长情粽”“分享粽”,桥西村党支部书记华秋长告诉记者,这根 70 米的超级粽子将于今天上午 7 时,在桥西村的老街上开始制作,出炉时间预计是 6 月 7 日上午。明天前往桥西村的市民,一定既能饱眼福也能饱口福。

端午节景区动态

东西岩风景区

品风味美食 看非遗表演

在今年端午节,东西岩风景区将推出“风雅计划”,凡在活动期内购买东西岩门票(6月7日-8日)的游客,可免费观看精彩的非遗表演,节目包括畲族叙事歌、丽水鼓词、处州乱弹、闹荷船、原创屈原诗歌朗诵等。

活动现场将设置 15 个莲都区非遗展示体验点,供游客欣赏体验。其中包括 5 个市级非遗项目:“丽水(莲都)根雕”“莲都剪纸”“鱼跃食品酿造技艺”“南山骨伤回春术”“畲族彩带编制技艺”。10 个区级非遗项目,“蓑衣编织技艺”“弹棉花”“眉毛酥制作技艺”等。

凡在活动期内购买东西岩门票(6月7日-8日)的游客,还可以凭门票免费品尝莲都区非遗“山粉饺”“畲族麻糍”“千层糕”“豆腐丸”“清明粿”中的任意一份。此外,在活动期购买门票的游客,还有机会获赠粽子或畲家香囊一份。

门票:45 元/人,莲都区人凭身份证享受半价优惠。

公交线路:313 路直达

自驾线路:市区-城北街-敏河大桥-港前线-东西岩景区

缙云仙都景区

“粽”情山水 活动内容很丰富

6月7日 9:00-17:00,在缙云仙都景区鼎湖峰景点和轩辕文化街,仙都景区将举办“粽”情山水活动。

活动中,游客可以现场体验制作粽子的过程,也可以购买新鲜出炉的美味粽子。另外,现场还有雄黄涂抹额头的活动,听说在端午节以雄黄涂抹小儿额头,可驱避毒虫。

此外,仙都景区还为游客们准备了端午悬挂的艾草,游客还可以 DIY 专属的端午粽子香包。

6月7日-6月9日,仙都景区独峰书院将进行“福在仙都”活动,游客朋友可凭仙都景区有效门票,在独峰书院免费领取祈福丝带一条,然后写上心愿后,至独峰书院礼圣殿,在工作人员指引下祭拜孔子,祈福许愿。

门票:90 元/人,景区交通费 20 元/人

公交线路:缙云县汽车站至仙都景区

自驾线路:市区丽阳街-330 国道-鼎湖路

记者 刘焯恒 整理

这个端午节“咸粽”赢了!

京东大数据显示,咸粽子销量是甜粽子的 3.6 倍

□ 记者 廖玉晶

本报讯 吃粽子是端午的习俗之一,那么您是喜欢吃甜粽子还是咸粽子呢?根据京东 6 月 5 日发布的数据显示,今年端午肉粽子最畅销,咸粽子销量是甜粽子的 3.6 倍,网红新口味茶粽销量同比增长 78%,榴莲冰粽人气爆棚。此外,数据显示,传统节日越来越受到年轻群体的欢迎,“90 后”消费者增长最高。

“甜咸”之争咸粽完胜 销量是甜粽的 3.6 倍

粽子是端午节最具代表性的食品,主要有咸、甜、碱等三大类。京东大数据显示,虽然甜粽子馅料种类更丰富,但是咸粽子更受欢迎,销量是甜粽子的 3.6 倍。以肉粽、蛋黄粽为代表的咸味粽销量遥遥领先,其次是豆沙粽、枣粽和五谷粽。

除传统粽子之外,以水果馅为主的冰粽、茶粽、水晶粽以及小龙虾粽、腊肠粽、螺狮粽等网红新口味粽子的销量增长明显,其中,茶粽的销量增速最高,同比增长 78%;冰粽销量同比增长 66%,水晶粽同比增长 52%。

今年,榴莲冰粽的人气爆棚,粽子

开始从一种节令食品向日常零食、甜点的方向演变,口味更多、外形也更小巧、精致了。

另外,京东大数据显示,“90 后”线上购买粽子的用户数增长最高,同比增速超过 53%。而由于今年端午节恰逢高考,数据显示,6 月 1 日至 4 日,寓意“高中”的“蛋糕+粽子”组合,订单同比增长 61.75%。

粽子虽好吃 但三高人群要控制食用量

尽管粽子是我国的传统美食,但并不是所有人都适宜吃。由于粽子主要以糯米或其他谷类食物为原料,糯米中的淀粉主要为支链淀粉,升糖指数高。

另外,粽子加工时常加入动物脂肪,老年人、儿童和心血管病患者、肠胃消化功能较弱者都应少量食用。有逆流性胃炎的患者应控制食量,以免反酸症状加剧。

冷粽子因淀粉返生、脂肪凝固等原因不宜直接食用,否则影响粽子的口感及风味,特别是肉馅粽子等含油脂较高,更应当煮熟煮透后食用。煮制时间可参考产品包装上的说明。

晚报温馨提醒,食用粽子时,最好搭配一些蔬菜、汤羹等,既均衡营养,又有助消化。对于糖尿病、三高、肝胆等疾病的患者一定要控制食用量。

