



## 「粽」香气来「袭」 「情端午」

场增添了一份别样的色彩。一提及,市场上还出现了一些创新产品,如减盐咸鸭蛋、「养生风」粽子等。为端午节同时记者了解到,与往年相比,市民们在消费时更注重性价比,散装粽子备受欢迎。值得近日记者走访发现,粽子、咸鸭蛋等端午特色商品被摆放在各大商超的显眼位置。进入「端午模式」。走在拉萨街头巷尾,不时可见粽子的踪影。端午将至,粽叶飘香。虽然距离端午节还有一周时间,但拉萨不少消费者已经提前

## 你准备好了吗?

文图记者 权文娟 旦增玉珍



超市内售卖的清水粽。



市民在购买粽子。

### 性价比成首选 散装粽子销量高

蜜汁红枣粽、玉米鲜肉粽、水晶豆沙粽……在天海国际广场的集市上,王女士的摊位前摆放着近20种口味的粽子。随着端午节的临近,她的生意越来越好。除了传统的散装粽子和精美的礼盒粽子,她还售卖摊位前的蒸锅里热腾腾的熟粽子。这些热粽子,每个售价7元,一天至少能卖

出50个。此外,为满足不同消费者的需求,王女士的粽子礼盒定价从几十元到499元不等。消费者还可以自由挑选散装粽子,并配上精美的包装盒,既体现了个性化,又增加了粽子的附加值。

去年端午节期间,王女士粽子售卖的总营业额达到10万元。“粽子的保质期一般为6个月至9个

月,今年五月初,我就开始准备要销售的粽子了。最近,买散装粽子的市民比买礼盒装的市民多,感觉大家更注重性价比了。虽然每年我都会尝试推出新口味的粽子,但是目前,卖得最好的口味还是清香原味粽,很多中老年顾客就喜欢这种简单纯粹的口味,1个售价7元,价格也亲民。”王女士说。

### 养生风刮向粽子 杂粮粽层出不穷

据了解,近年来,健康养生观念深入人心,各种养生食品应运而生,其中杂粮粽便是近年来备受瞩目的健康美食。“养生风,最终还是吹向了粽子。”王女士笑着说,“如今大家都吃精米白面,适当吃点粗粮对身体更有益处。最近售卖的五芳斋大黄米豆沙粽和大黄米紫糯米蓉粽就

受到了消费者的热烈欢迎。除养生粽,今年咸鸭蛋市场推出的薄盐鸭蛋,相比传统咸蛋减盐20%,更符合低钠健康饮食需求。”

记者了解到,目前,众多粽子企业纷纷推陈出新,将传统粽子与杂粮相结合,研发出多种口味的杂粮粽。如红枣燕麦粽、黑米藜麦粽

等,不仅口感丰富,而且营养价值高。“快节奏的现代生活中,人们对健康生活的追求愈发强烈,‘养生粽’的出现对于市场和健康饮食有着较好的推动作用,希望各大粽子企业能在保留原有形式和口味基础上,做出更符合健康饮食的‘养生粽’。”王女士说。

### 手工粽魅力不减 市民“粽”意尝鲜

除包装粽畅销紧俏,传统的手工粽也迎来了销售高峰。

德吉北路的田森粥铺内,来来往往送外卖的、来店里吃饭的顾客络绎不绝,“老板点餐,给我上一个猪肉粽子和皮蛋瘦肉粥。”前来吃饭的陈先生是这家餐馆的常客,他告诉记者,每年端午前夕他都会来这家粥铺吃粽子。“我在拉萨工作,每年端午基本回不了家,他家的粽子口味和做法都跟我老家那边差不多,我就爱来这里吃。”陈先生说。

这家田森粥铺,在拉萨经营已7年有余,每逢端午,粽子销量就会非常好,田森粥铺的汪老板告诉记者,他们家去年端午节就卖出了400多个粽子,其中,蜜枣粽更受欢迎。“我们前两天就已经开始准备端午节的粽子了。从昨天开始,

买粽子的人多了起来,目前,咸味的粽子卖出去更多,已经卖出去40多个咸粽了,也有许多顾客会来店里预订,我们现在正在做的就是客人预订的。”

“按照端午的传统习俗,除了吃粽子,还要在门前悬挂艾草。在这个端午节,我们也为大家精心准备了这一节日‘限定’——艾草和

菖蒲。”一美团商家向记者介绍道,“艾草和菖蒲都是近期从四川新鲜运来的。一把新鲜艾叶搭配菖蒲,售价88元,单独一把新鲜菖蒲则是49元,货品上架后销量一直非常可观,这也说明大家对传统习俗的热爱和尊重。希望大家在端午节挂上这些艾草和菖蒲,感受到这份独特的节日氛围和传统韵味。”



超市内售卖的鸭蛋。