



热
财
事

清明将至青团飘香

有网店月销青团五千盒 不少市民自己动手做这道春季美食

□记者 朱一丹 鲁威

捣艾草为汁,和粉做成团,色如碧玉,淡淡飘香——这就是青团。

每当清明将至,它既是传统习俗中祭祀时最重要的一道祭品,也是春季时令应景的尝鲜美食之一。记者采访发现,随着清明的临近,市区一些超市、蛋糕店内大小形态各异的青团都早已经摆上柜台,并引来了众多市民购买。而与往年不同的是,今年网上青团销售也相当火爆,有的网店近一个月青团的销售量达到五千盒以上。此外,还有不少乐享生活情趣的市民,还尝试自己动手制作这道春季美食。

超市 青团刚做好就被顾客“抢”走

昨天下午,记者在江东区一家大型连锁超市里看到,现场制作和成盒出售的青团都已经进入销售旺季。在食品区的热销品展台上,不同品牌、口味的盒装青团堆成了小山,售价从每盒七八元到十多元不等。从口味上看,既有传统的豆沙、枣泥、花生馅青团等,还有比较新潮的肉松、水果馅青团。在一边的操作台上,还有超市工作人员现场制作青团。一个个暗青色手工青团刚刚捏好装盒,

就被围观的顾客挑走了。

在一些街边的蛋糕店、面包店里,青团也开始大量上柜。在一家蛋糕店里,青团的大幅海报张贴在橱窗上,上面画着的青团惹人垂涎欲滴,不时有市民进去购买。走进店内,收银台旁边的小桌上堆着两排盒装青团,每盒售价在10元左右。“很多顾客在付款时会随手拿上一两盒青团,现在店里一天能卖出三四十盒。”一位店员称。

网店 有的月销五千多盒

与往年不同的是,随着生鲜食品网购的逐渐普及,今年青团网上也开始热卖。

记者昨天打开淘宝网,输入“青团”关键词查找,共找到2039件“宝贝”,除了卖青团的网店多外,青团的品类也相当丰富。记者注意到,网上销售的青团以老字号居多,而且价格大多在二三十

元每公斤,普通一盒一般只有十几元钱,而且口味、式样也有更多选择,因此引得不少消费者纷纷下单抢购。在一家上海老字号食品的网店内,原价近60元一份的盒装青团,现在活动价40多元,从店铺统计数据看,该网店近一个月内青团销量已经达到五千余件。

乐趣 城里人跑到农家乐亲手制作

为吃到一口纯正的青团,还有不少市民选择自己动手去制作青团。

上个周末,家住海曙的市民丁先生就携老婆孩子一起来到了宁海雁苍山的一个农家乐。经预约,这个农家乐已早早为丁先生准备好了艾叶和糯米。“有了这些材料,再加上这个农家乐的一些设备,我就可以自己做青团吃了。自己亲手做的青团,不但好吃,而且放心。”度完周末,丁先生还把

自己亲手做的青团,带到城里来分给朋友吃。

除了城里人,一些住在农村的市民更是喜欢自己做青团吃。“从我们小时候起,每到这个时候,就都喜欢到地里采些艾叶自己做青团吃。现在我们还是很喜欢自己做些。把一个刚出笼的青团咬在嘴里,绿绿松软的皮儿不甜不腻,有一点儿黏却不粘牙齿,嚼起来满口清香,实在是好吃。”奉化纯湖的王大妈这样对记者说。



小贴士

如何做青团

王大妈向记者详细讲解了做青团的窍门。

第一步当然是采艾叶。王大妈告诉记者,野生的艾叶一般在春季才有,清明前后的最嫩,等到了夏季即使有艾叶,但也已经老了,不适合拿来做青团。艾叶无茎,叶柄呈红色,且较短,叶片羽状,叶面淡绿色,叶背有白绒毛,香味浓烈。

挖完艾叶后,就可以开始制作青团。首先,把艾叶洗干净,然后放在锅里加上少量食用碱煮,这样可以去除苦涩味道。等煮到容易捻碎的时候,把艾叶捞出来捣碎至出汁。然后取粳米粉、糯米粉,按一定比例放入适量已捣碎的艾叶和汁水,揉匀,再加入已准备好的豆沙或咸菜炒春笋等馅料,做成一个个团子。最后,将青团放在冷水里烧开,并清蒸至熟透就可以食用了。“别看青团做起来简单,但要把它做得好吃,也是有讲究的。”王大妈传授给记者几个诀窍,比如艾叶选择时最好用早春艾叶芽头,这样挤出来的汁碧绿留有清香;糯米面团韧性不足,在包馅的时候手法要轻;青团在蒸的过程中时间不要过长,以免塌掉;出锅后可以在青团外面刷一些香油,防止表面变干而影响口感等。

不过,需要提醒的是,虽然青团味道好吃,但患有特殊疾病的人群如糖尿病患者切勿过多食用。由于传统青团的用料以高糖高脂为主,糖尿病患者并不适合多吃。同时,糯米不但不容易消化,还容易产酸,因此不建议老人、孩子和消化能力不好的人大量食用。

雪花 勇闯天涯

大学生 挑战未登峰

活动招募现已全国启动
3月—5月,期待与您共赴征程!

大学生 挑战未登峰

主办单位: 中国登山协会(中国登山协会) 中国登山协会
协办单位: 中国登山协会(中国登山协会) 中国登山协会(中国登山协会)

你! 敢来挑战吗?

预赛: 极限攀岩、疯狂指压板、狂野电动骑牛、健身自行车
决赛: 山地穿越(8公里跑山赛+2公里山地自行车赛)

2015年“雪花勇闯天涯大学生挑战未登峰”勇士选拔活动在各大高校开始啦!

活动时间: 预赛: 4月11、12日(杭州), 4月18、19日(宁波、厦门), 4月25、26日(温州、福州)
决赛: 4月28日(福州)

报名方式: 活动官方网站“我要雪花网”(雪花勇闯天涯大学生挑战未登峰专题页面, 扫描二维码即刻报名出发)

扫一扫, 即刻报名出发

扫一扫, 了解更多信息