

万物皆可粽

当小龙虾、可乐、螺蛳粉遇见端午节……

万水千山“粽”是情，距离端午节只有十来天了，甬城的菜市场、超市的端午粽进入旺销期。传统粽子的主要原料是糯米，在糯米中添加肉、咸蛋黄、红枣、红豆等各种食材，用粽叶包好，蒸熟后即可食用。而许多商家推陈出新，推出一些既有颜值、口味又特别的粽子，欲分端午市场一杯羹。

那么，今年的粽子市场又有哪些特点呢？记者注意到，今年，越来越“奇葩”的创新口味刷新了人们对粽子的传统印象。



1 当小龙虾与粽子擦出火花

五月时值小龙虾上市高峰，量增价跌，肥壮Q弹的小龙虾肉与传统的粽子也擦出火花。

记者从网上相关平台看到，麻辣、十三香口味的小龙虾粽今年也出现在市场上——作为夏季“人见人爱”的网红选手，小龙虾被“嵌”入常见的几款肉粽中，每个粽子里都有整只的小龙虾肉。

思念、知味观、荷家等品牌今年推出了多种口味的小龙虾加鲜肉的粽子。价格方面，思念的10只装麻辣小龙虾粽是65.6元，平均每只6.5元；知味观是2只装，只重100克，折后价每只8元左右；荷家2只装麻辣小龙虾粽子，只重150克，每只11.9元。

有网友评价说，清蒸之后的小粽子里，小龙虾肉缩成一小团，不过细品仍有小龙虾的味道，有点辣辣的。针对小龙虾粽子，消费者的反应各不相同。“小龙虾粉”还是认可这种创新口感，“早餐里吃粽子时吃出小龙虾，有肉香还有虾肉的Q弹，感觉挺爽的。”网友“花花子”说；也有消费者并不认同这种口味，觉得小龙虾粽子“味道有点怪”。

3 满足下午茶点需求？

茶饮口味是今年粽子新口味的代表，糖果色的馅料透出水晶外皮，同时搭配茶饮、茶具，更像小甜点。粽子的消费场景，也从早餐桌走向下午茶，满足年轻消费者追求新奇、又能拍照打卡的需求。

冰淇淋粽子也是近年出现的，主要有两种基本款，一种是纯冰淇淋制作，不加糯米，只是把冰淇淋做成粽子的样子；另一种是糯米里面包了一颗“冰淇淋心”。据商家介绍，这种跨界创新的品种比较受年轻消费者喜爱，尤其在夏季天气炎热时，符合清凉主题。星巴克今年推出的是以竹为媒的新口味粽子，Q弹的水晶皮，里面的馅料与众不同，味道更像是甜品。

不过，创新口味也会遇“梗”。网友“红蜻蜓”有过尴尬的经历——他送星巴克的粽子给长辈品尝，“没想到老人用蒸锅去蒸，还说‘从没吃过这么难吃的粽子’”。

2 螺蛳粉粽、臭豆腐粽、可乐粽，暗黑料理？

万物皆可“粽”？似乎食品厂家要将各式口味“卷”入传统粽子中去。

据天猫今年“新口味粽子排行榜”显示，排名第一的是可乐流心粽，去年“出道”的生椰拿铁，今年变成了生椰拿铁水晶粽，就连元气蜜桃、芝士啵啵、葡萄牛乳、榛果太妃，这些受欢迎的奶茶口味，也被包进了粽子里。

不止奶茶和咖啡，可乐也被做成了粽子。真真老老和百事可乐联名款粽子今年上新的品种中，除了用可乐浸米，相应粽子还能吃出可乐爆浆流心。

此外，像佛跳墙、黑松露、烤翅、燕麦等都被做成了粽子。还有更令人称奇的是，螺蛳粉粽、臭豆腐粽、豆腐乳粽，这些带有浓郁地方特色的食品风味也被揉入粽子中。“有点像暗黑料理，有人喜欢，有人拒绝。”市民楼小姐笑称。

4 传统肉粽、碱水粽仍是“最爱”

不过，最让人难忘的还是传统的肉粽、碱水粽。“最喜欢碱水粽的尖尖，蘸点白糖，那个味道忘不了。”市民张女士说，虽然粽子新口味那么多，但她还是喜欢传统味道，因为“那是小时候的回忆”。记者从浙江盛盛食品及三江超市等获悉，今年的经典蛋黄肉粽、梅干菜鲜肉粽、野米大肉粽、碱水粽、蜜枣粽等仍最受市民喜欢。一些“自热粽”的销量也增长明显。

面对越来越跨界的粽子，你会如何选择？是继续传统口味还是尝试创新口味？

记者 周晖 文/摄

