

厦门市场粽子销售进入高峰期,电商平台销量也同比大幅上涨 口味推陈出新 价格更加实惠

晨报记者 白若雪

端午节临近,家里的粽子准备好了吗?昨日,记者走访了厦商、元初、沃尔玛等商超,成品粽子均被摆放在显眼位置,供广大市民选购。厦门多家酒店、餐厅也纷纷推出粽子礼盒,满足消费者丰富多元的选粽需求。

新奇口味产品层出不穷

走访中记者发现,厦门市场上的粽子产品不断推陈出新,在口味和包装上越来越“卷”。

除了鲜肉粽、海鲜粽、蜜枣粽、赤豆粽、桂花粽等传统口味的产品,小龙虾粽、燕麦南瓜粽、紫米粽、珍珠西米粽、杂粮粽、蒲烧鳗鱼粽、螺蛳粉粽、榴莲粽等新奇口味吸引了年轻消费者的目光。

“现在消费者的选择很多,粽子口味非常丰富。商家也对粽子礼盒进行了改良,粽子的重量减轻了,礼盒也‘瘦身’了,价格越来越实在。”一超市的工作人员告诉记者,前几年的礼盒粽,价格两三



百元的很多,现在大部分粽子礼盒轻巧简单,叠加节日活动优惠,百元以下的礼盒很多。

电商平台的粽子产品销量近来也大幅增长。唯品会数据显

示,端午节前两周,粽子销量与去年同期相比提升了近40%,从口味上看,鲜肉、蛋黄、蜜枣、桂花、豆沙等传统口味依旧最受欢迎,甜粽与咸粽都有各自的支持者。



电商平台上,螺蛳粉粽等新口味产品畅销。

商超里,粽子产品琳琅满目。记者唐光峰摄

此外,五芳斋、广州酒家、华美等品牌相继推出粽子产品,端午节前两周,广州酒家的粽子销量相比去年同期增长了两倍。

三只松鼠、百草味等零食品

牌也加入“战局”,纷纷推出粽子礼盒,三只松鼠的粽子销量相比去年同期增长了4倍。

“轻食粽子”受年轻人喜爱

厦门不少酒店也纷纷出手,推出香粽礼盒,抢滩节日市场。礼盒根据内装粽子数量,售价从几十元到一两百元不等。

多家连锁集团也结合自身品牌特色,推出了粽子产品。星巴克的星冰粽结合最近流行的多巴胺配色,推出了“给荔椰星冰粽”“乌龙小桃气星冰粽”“芝芝咸蛋黄星冰粽”等。西贝则推出了6款杂粮粽,除了黄米凉糕粽、蒙古奶酪粽等经典款,还新推出了封缸肉糯米粽。西贝工作人员介绍,西贝在礼盒材质上也下了功夫,由甘蔗渣制成,更加绿色、环保。

记者注意到,少油、低糖的“轻食粽子”受到许多消费者青睐。市民肖先生向记者表示,“轻食粽子”吃起来软糯香甜,既能满足对粽子的“口腹之欲”,又不会给消化增加太多负担。

“粽”享美味 大有讲究

吃粽子时搭配茶饮可祛除油腻,有理气功效

晨报讯(记者 曾昊然 于婧媛 通讯员 江昌铭 倪晶莹)吃清香四溢的粽子,是我国端午节的习俗之一。畅享这一美食时,别忘了健康养生哦!

厦门市中医院老年病科主任叶文彬介绍,粽子其实是一种养生的药膳。包粽子用的箬竹叶,可以清热解毒;粽子主要成分糯米,味甘性温,具有补中益气、健脾养胃、止虚汗的功效。粽子的配料也有保健作用。

厦门市中医院脾胃病科主任、主任医师郭健苗介绍,糯米可补中益气、提高机体免疫力,对产后多汗、产后痢疾、术后虚

弱、体虚造成的盗汗、血虚、头晕眼花,有滋补、改善作用。

厦门市中医院中医综合治疗区(国际部)副主任医师邓龙生表示,吃粽子的时候,可以适当吃些山药、莲子、茯苓等健脾祛湿作用的食物。如果吃完粽子后出现腹胀,还可以吃山楂、麦芽之类帮助消食。

吃粽子时搭配茶饮更佳。叶文彬介绍,吃碱粽时,红茶、陈皮茶是不错的搭配,有理气的功效。体质偏热的人吃肉粽时,可以喝点铁观音祛除油腻,也可以搭配炭焙铁观音,不给肠胃增加负担。

晨报讯(记者 曾昊然)

昨天,厦门天气任性得很,一会儿晴空万里,一会儿又电闪雷鸣。据气象部门统计,18日20时至19日17时,最大降水量出现在湖里区忠仑公园,累计雨量达31.2mm。

未来7天,受副热带高压影响,厦门气温持续高涨。大家关心的端午假期,午后多局部阵雨,局地伴有雷雨大风和短时强降水等强对流天气,市民出行要及时注意天气变化,备好雨具,谨慎驾驶。

据专家预计,今年“龙舟水”偏多。气象专家介绍,每年端午节前后,南方暖湿气流活跃,与从北方南下的冷空气在福建、广东、广西、海南一带交汇,易出现持续性的、大范围的强降水。此时正是端午节龙舟竞渡之时,民间将这期间的强降水称为“龙舟水”。

气象部门预测,厦门6月下旬降水量比常年(58.2毫米)偏多二至三成,其中岛内降水量将达65毫米至85毫米,北部靠山区区域降水量将达100毫米至120毫米。

端午前后 “龙舟水”偏多

今天

多云到阴天,局部阵雨
偏南风3级-4级
26℃-34℃



明天

多云,局部阵雨
偏南风3级-4级
26℃-34℃



开心果

求职

梓虹 图



厦门市森林防灭火指挥部办公室

温馨提示:

一点星星火,能毁万亩林。进入山林注意野外用火安全。一旦发现火情,请及时施救,并拨打报警电话5204119或110。

森林火情报警电话:

5204119, 110

厦门海洋预报

6月20日

高潮时:1时44分和13时16分
低潮时:7时38分和19时43分

6月20日白天

表层水温:27.0℃至30.0℃
厦门岛南部海域
有0.5米至1.0米 轻浪
九龙江口海域
有0.3米至0.6米 小到轻浪
厦门岛西海域
有0.2米至0.4米 小到轻浪

厦门市海洋发展局
厦门海洋预报台

更多海洋预报信息请
扫描以下公众号:



厦门市海洋发展局
“厦门海洋XMHY”



厦门南方海洋
研究中心

健康提醒

四类人群慎食粽子

市中医院脾胃病科主治医师林兰梅表示,四类人群吃粽子要谨慎,建议少食或不食。

第一类就是老人和儿童。老年人的肠胃因生理性退化而功能减弱,过量进食粽子,易消化不良;儿童肠胃功能本身正处于发育阶段,过量食用糯米这类难以消化的食物,会让肠胃受损。

第二类是胃肠病患者或肠

胃功能不好者。糯米性温滞气,吃多了会加重胃肠的负担。

第三类是糖尿病患者。粽子产品大多含糖量高,如果食用不加节制,易引起血糖和糖尿迅速上升,加重病情。

第四类是心血管病患者。肉粽和猪油豆沙粽所含脂肪多,吃多了,可能增加血液黏稠度,影响血液循环,加重心脏负担和缺血程度。