

口味新奇 食材翻新 今年粽子真能吃出“花”来

本报讯(晚报记者 金恬伊)端午节即将来临,锡城内“粽”意无限。昨天采访了解到,无锡商家已悉数上市新粽产品。主流价格在200元以内的粽礼盒,不仅口味“更上一层楼”,食材和食用方法也不断推陈出新,消费模式更是接轨朋友圈经济。今年粽子真正能吃出“花”来。

每年的粽子上市季,首先比拼的是馅料口感,今年的馅料更是“百花齐放”,商家敢想敢做,“奇”“特”“新”口味不断。据了解,各家不仅有蛋黄肉粽这样的传统必备口味,还有藤椒鲜肉、红袍豆沙、燕麦八宝、飘香桂花、五谷杂粮、酱汁排骨、玫瑰豆沙、紫米板栗、玉米粽等创新产品。湖滨饭店和太湖华邑酒店更是复古式推出了箬叶碱水粽,外表金黄,口感原始纯净,堪称一拨回忆杀。老字号穆桂英也推出香辣牛肉粽、香辣鸡枞菌肉粽,对于年轻人的口味了如指掌。包装礼盒也有翻新。如苏宁凯悦酒店的粽礼盒中,既有四四方方的“粽立方”,又有充满童趣的涂鸦粽型包装,也是抓了一拨眼球。

食材上的创新也很有“料”。无锡艾迪花园酒店推出的糙米粽由江南大学研发,具有国家发明专利,还获得国际商业科技进步一等奖。酒店负责人陈先生介绍,糙米中米糠和胚芽部分富含维生素B和维生素E以及微量元素,保留了大量膳食纤维,研发人员通过温度和湿度使其



昨天,市民在穆桂英选购粽子。(陈大春 摄)

催芽裂变改善糙米口感,风味颇佳。因为用糙米替代了糯米,因此不伤胃。目前,糙米粽口味有蛋黄肉、蜜枣、莲子绿枣、血糯薏米等选择,既美味又健康。“比如有人爱吃蜜枣粽,可又怕蒸煮时的枣子被水泡过后就食之无味。而糙米蜜枣粽就能尽得枣味。糙米丰富的膳食纤维还能很好搭配平衡肉食。糙米血糯薏米粽更是养肝养颜除湿佳品。”他说,食用方法推荐水蒸加热法,待水沸腾后蒸8-10分钟,去除扎绳及粽叶即可食用。也可水煮加热或微波加热。此外,今年市面上还出现了被誉为“万粽之王”的广东肇庆裹蒸粽,据介绍,这款粽子的粽皮选用

当地冬叶,配料有上等糯米、去壳绿豆和五花肉,一只400克的粽子可供3-4人食用。而吃法除了直剥皮吃外,还能香煎。日航饭店推出的白糯香米粽,则建议用白糖、蜂蜜、酱油、芥末四味小料蘸食。

今年疫情期间,各商家的线上推广能力突飞猛进,微商城、二维码分享等裂变营销模式风生水起,粽产品的推广也深谙此道。记者了解到,众商家将产品纷纷上线网络销售平台,不少商家还支持微信转赠。也就是说,送礼不需要拿到实物后再费周折自己送货上门,消费者可将支付凭证直接转赠,受礼方凭此门店自提即可。

“西瓜王”的瓜熟啦 好吃的就是那口夏天的味道

昨天中午,位于锡山区高科技农业示范园内的黄土塘农业发展有限公司门口陆续来车,只见里面的地上堆满了新鲜的西瓜,老顾客们熟门熟路把西瓜装箱搬上车。负责人蒋建康则指着刚刚切好的一盘瓜让客人随便尝:“本地的8424大西瓜和自创的冰淇淋、早春红玉等小西瓜14日就能进天惠超市销售了!”

“瓜王”出品,门庭若市

蒋建康是无锡唯一的市级西瓜种植传统技艺非遗传承人,他家种植的瓜特别鲜甜,是华东地区知名瓜果品牌,是吃货心目中的美味担当。昨天下午,记者在他园区的瓜地里,见证了他整枝、堆花、采收的一系列操作。

“因为去年碰上暖冬,今年的本地西瓜提前了十天上市。”4月25日起,本地的第一茬西瓜就已上市,主要在园区周边销售。记者尝了块“冰淇淋”小西瓜,粉红和黄色的渐变双色瓜肉甜丝丝、凉津津。颜色软萌讨喜之外,西瓜果味浓郁,有着令人愉悦的奶香回甘。当下疫情还未过去,这个去年卖10元一斤的新品爆款,今年在原材料上涨、头茬瓜因裂果减产四成的背景下,老蒋还是把价格下调到了8元一斤,现在都是给老客人吃的,因为“粉丝”基本盘“不好动的”。

“这个瓜的糖度大约在12左右,是个适中的糖分值。”老蒋几乎不用仪器检测,靠自己的味觉就能准确判断西瓜的甜度科学值。今年的第一批西瓜,虽然因为之前一段时间的温差太大导致近半的裂果损失,但其余的西瓜在甜度、水分等综合口感方面保持了“瓜王”水准。一个老客人尝了块新品“锦霞8号”,对该黄瓢瓜的皮薄、脆甜赞不绝口,当下就订购了6箱小西瓜分送亲友。虽然每个人对甜味的接受度不一样,但检验西瓜灵不灵的标准只有一个:是否好吃!

老地“休沐”,新地养土

老蒋的好瓜声名在外多年,靠的都是口碑,从不愁销路。今年,蒋建康种植了300多亩西瓜,基地位于东港黄土塘和安镇的园区。黄土塘村因独特的“鳝血黄泥土”一直以来都宜瓜宜果,“但是泥土也需要休养生息,一块瓜地最多只能种8年西瓜,其余时间就要让泥土休息”。黄土塘村的瓜地,今年种植了水稻,这样的轮种方式主要是为了让高钾含量的鳝血土得到充分的滋养。

于是,今年本地西瓜品种的“主战场”主要放在了安镇的园区土地上,为了“养”出黄土塘的瓜地土质,老蒋很是花了一番功夫:将收集的动物有机肥、自己磨制的黄豆粉、菜饼等按照祖传经验和一定科学比例掺入异地的土中,使其不断接近“鳝血土”的成分,瓜苗还要嫁接,本地品种的西瓜今年都在安镇的瓜棚里茁壮成长。“每块土地有其自身的特质和脾气,要瓜好吃,就要通过底肥把地培养好。”瓜苗“喝”豆浆长大,难怪到了安镇种西瓜,老蒋

的西瓜口感依然保持品质,与众不同。

“现在到6月初的头茬瓜口感是最棒的,也是最甜的!”与西瓜打了20多年交道的老蒋说,本地苗西瓜现在开始批量上市,本地瓜喜欢的生长环境也很关键,这些都会影响到瓜的口感。“喜欢甜度更高一点的客人,可以选九成成熟的;偏好甜度适中的,选八成成熟的瓜更好。”老蒋每天带领家人和工人清晨5点左右就要进行采摘,这时采下的西瓜最好吃,口感更新鲜。

瓜地里,碧绿滚圆的西瓜渐次成熟,和挥汗如雨的瓜农组成了一幅甜蜜的丰收图。据悉,因为授粉时间不同,瓜苗成熟的时间也不同,头茬瓜坐花落果需要45天左右,盛夏开始种植的西瓜成熟期为30天左右,每个批次的西瓜都有口感的差异。“瓜王”出品的每一口丰沛瓜汁里,都浓缩着瓜农耕耘的辛劳。

(陶洁)

@女家政服务员、环卫工人 免费领取“520” 两癌筛查健康礼包

本报讯 为助力抗疫、守护健康,省总工会和省卫健委联合实施暖心聚力行动,为35-64岁女家政服务员、环卫工人赠送两癌筛查“520”礼包,免费为她们提供乳腺癌、宫颈癌的筛查服务。

无锡市有520个家政服务员、环卫工人免费“两癌”筛查名额,现面向社会公开征集筛查对象,符合条件的女职工均可报名参加,并按报名先后顺序额满为止。本次活动同时面向社会热心人士开设献爱心通道,即自愿为自家家政服务员缴费参加该公益性“两癌”筛查活动的,可享受政府补贴标准(按农村妇女“两癌”检查不低于128.6元/人标准)。可通过下载并登陆“江苏工会”APP,根据提示填写对应信息进行报名,截止日期为5月15日。

(潘凡)

凌晨火灾 十多人被困 消防逐户敲门施救

本报讯 昨天凌晨4时许,滨湖区孙蒋新村一户居民家中失火,导致楼内多人被困。消防救援人员从居民楼内共疏散十多名被困居民。据悉,疑为一辆正在充电的电动车惹祸。

起火住房位于居民楼四楼,即使已过去了数小时,现场依然充斥着浓郁的焦味。周围的居民介绍,由于事发凌晨,不少人都是在消防车赶到时才发现起火了。一名老伯说,当时火焰从四楼的窗户喷涌而出,将窗外晾衣架上的物品点燃,火焰更是直往上冒,一直烧到五楼的窗户处。

一名当时被困人员说,当时他们一家正在屋内休息,突然被烟呛醒,一看发现楼下起火了,试图逃生时发现楼道里满是浓烟,只能退回屋内等待救援。

居民介绍,事发房屋内住着一对老夫妻,火灾发生后,丈夫从火场逃生,妻子则通过窗户爬到了邻居家中,两人均被烫伤,好在都不严重,其中丈夫因为吸入了不少烟雾,当时已说不出话来。老两口说,由于电瓶车没电,他们就把电瓶带到家里充电,充了约四小时就起火了,导致家里客厅、房间几乎都被烧毁。

据悉,接警后建筑路消防救援站和金城湾专职消防队两个中队赴现场救援,救援人员兵分三路,一路寻找被困人员,一路内攻掩护,另一路则对火势最凶猛的阳台位置扑救。早上近6点,消防救援人员才处置完现场,据统计,两个中队共从居民楼内救出十多名被困居民。

(甄泽)