

高端礼盒粽子遇冷 品种更丰富 更讲究养生

# 粽子乘着“平价风”出街

离 6 月 12 日端午节还有近 1 个月时间，记者从省会市场采访了解到，目前各大品牌的粽子已经在商场、超市全面铺货。与往年相比，今年普通粽子零售价格变化不大，但高端礼盒粽子销售遇冷；水果粽子、紫薯粽子、水晶 Q 粽、台湾风味粽子等新品类让消费者有了更多选择。



## 粽子上市 预热端午

“快端午节了，买点粽子尝尝吧。”近日上午，在郑州市经三路一家卖场，一位女士看到低温食品区琳琅满目的各式粽子，向同伴建议。记者看到，长长的冷藏柜里，粽子已经成了主角，散装的、网兜装的、袋装的、盒装的都有，占的面积远远超过了水饺、汤圆，而在柜子上边显眼位置摆放的基本是粽子的礼品盒。粽子的价格从十多元一斤到 100 多元一盒不等，品牌基本以三全、思念、云鹤等“速冻大户”为主。一家粽子品牌的促销人员介绍，五一假期前夕，粽子才大规模集中上市，他们几个促销人员也是公司刚刚招聘来的，对业务还不太熟悉。另一家卖场的促销人员告诉记者，她去年开始在该卖场上班，“现在很多食品不只是在过节才吃，平时买粽子吃的市民也不少，只是这几天开始一直到端午节，会集中力量做粽子的销售，早几天上柜有利于占领市场份额。”她透露，目前大部分消费者还是以买来自己吃为主，买散装或网兜装等价格实惠的为主。

## 高端礼盒 市场降温

记者在采访中了解到，与往年相比，今年粽子整体价格变化不大。河南云鹤食品有限公司董事长牛镇平介绍，粽子的主要原料糯米、白糖的价格大多在 6000 元/吨左右，与去年相差不是太大，但是粽叶价格比去年有一定幅度上涨，生产粽子的人工成本也比去年上涨 30%左右，所以食品企业的压力不小，但为了占领市场，大多数品牌没有把价格成本转嫁给消费者，而是通过加强内部管理和成本控制来消化成本上涨。

粽子多是手工包制，所以生产粽子是劳动密集型工作。尽管工人的工资逐年增高，但是近几年来用工好像一直都很缺，现在多数食品企业依然面临招工难的问题。一家食品企业负责人透露，我省部分食品企业已经把粽子放弃了。“粽子和月饼相似，都是节令性产品，但粽子的人工成本更高，所以一些企业觉得划不来就不做了。”

“我们的粽子今年终端价格基本不变。”牛镇平说，市民走亲访友、回家看望长辈很实惠。“但是，今年每盒 200 元以上的粽子销量下滑很多，团购订单比往年少得多。”

郑州香雪儿食品有限公司总经理李培育也认为，“节俭风对高端礼盒粽子市场影响很大。礼盒装共有 4 款，最贵的每盒 270 元，便宜的每盒 50 元。”

记者近日在省会多家卖场走访也发现，往年的“天价礼盒粽子”已难觅踪迹，今年商家主推的礼盒产品，从用料到包装都比去年变化明显。目前，不少商家主推的是 200 元左右的家庭装礼盒。“去年我们曾推出 1000 多元的粽子礼盒，订购客户大多是用作商务礼品。今年高端消费市场下滑明显，我们的粽子礼盒从包装到食材上控制了成本，将主推 500 元以下价位的产品。”一家食品企业的市场总监告诉记者。

## 粽子新品 让吃货过瘾 作为传统食品的粽子如何“常吃常新”？

近年来，食品企业也着实在新品开发上下了一番工夫，今年的粽子品种除了传统的肉粽、蜜枣粽、豆沙粽、蛋黄粽外，更多新口味的粽子也纷纷面市，山药、杂粮等纷纷被包进粽子。比如三全食品、香雪儿食品等今年推出的水晶粽，云鹤食品推出的水果粽，就给吃货们提供

了新的选择。三全食品第一事业部产品总监王丽娟介绍，水晶 Q 粽是利用精选的进口泰国香糯米，经过数道工序制成的糯米外皮晶莹剔透、圆润细腻，而内馅更是状如流沙、色如琉璃，令人垂涎欲滴。云鹤食品有限公司董事长牛镇平说，他们今年推出的柑橘味、菠萝味等水果粽，主要是面向年轻一族。“我们开发的紫薯粽一点白糖都没放，吃起来却比其他放糖的甜粽都甜，味道也很好。”“现在大家越来越在乎吃得健康，对粽子的口味要求也在变，咸鲜口味越来越受欢迎。但传统口味仍大有市场，从往年的销量来看，蜜枣、鲜肉等传统口味的粽子要占整个市场销量的七成以上。”一家卖场的食品部经理说。

## 做大粽子市场，要靠日常消费

采访中，不少市民表示，过端午节，肯定会买一些粽子来“应景”，但平时很少吃它。一些食品界人士分析，粽子用工较多，近年来用工成本提升较大，中小速冻食品生产企业只能利用其原有的销售通路，进行附带性区域销售。

业内人士介绍，2008 年前后，一些生产粽子的食品企业对速冻粽子的日常消费进行大力度推广。在非端午节日期间，超市里也能够见到冷柜中销售的粽子产品。但是，后来这种情形便很少在市场上见到了，有人认为粽子走日常消费路线遭遇挫折。“北方的粽子市场还是以节日性消费为主，日常消费开发有一定难度。”

而中国食品工业协会的翁洋洋认为，目前全国粽子市场的整体份额越来越大，且有望超越月饼的市场份额。“2008 年，端午节被定为法定节假日后，粽子市场呈现大爆发，虽然这两年没有大的突破，但一直在稳步发展。未来凭借日常消费量的增加和节日礼品粽的推广，市场前景将更加广阔。”

食品营销业内人士分析，粽子和汤圆的类似之处在于手工制作这些食品的人越来越少，这就给工业化生产企业带来了机遇，因此将来粽子市场的品牌集中度将提高。近年粽子的销售量没有太大突破，问题在于生产粽子用工人数大，人员成本上升，难以实现机械化成为阻碍市场发展壮大的瓶颈。“随着人工成本越来越高，中小企业的机会也越来越小，行业的集中度增加，这对大企业来说是一个很大的市场潜力。”

(大河)

## ○最美味下酒菜○

# 萝卜丁拌黄豆

记得在那物质极度匮乏的年代，无论谁家操办宴席，位居榜首的一道菜就是“萝卜丁拌黄豆”，这是一道下酒的菜，既经济又实惠。黄豆，自然是一粒粒经过挑选的，是当年产的最好，色泽光亮，籽粒饱满；萝卜是自家园地里种的胡萝卜，润泽，脆生。黄豆洗净，放在凉水里泡个把小时，再把泡好的黄豆放入铁锅里加适量的水上火煮。火候一定要掌握好，煮时间长了，黄豆咬到嘴里会有面的感觉，没有嚼头；煮时间短了，外熟里生，没人愿意吃。胡萝卜则去掉碧绿的叶子，洗净，不去皮，切成一厘米左右的萝卜丁即可。把煮好的黄豆和萝卜丁放在一起，加入葱、姜、蒜、油、食盐、酱油、醋，搅拌均匀就可以上桌了。黄豆和萝卜丁在这道菜里，黄豆要占八成，萝卜丁占两成，且宜现做现吃，不宜过夜。

在我们周口，人们喝酒时几乎都要有下酒菜。这主要因为酒的主要成分是乙醇，进入人体在肝脏分解转化后才能排出体外，这样就会加重肝脏的负担。而下酒菜可以保肝，能减少酒对人体的伤害。说到喝酒必然会想到下酒菜，有好酒，再有合适的下酒菜搭配，方能喝得尽兴，吃得开心！酒桌上，你最喜欢哪些下酒

菜？去年春节，我做的“儿时菜”就是这道“萝卜丁拌黄豆”。只是在原有佐料的基础上又加了香菜末和芝麻香油。我还给妻子和孩子讲了与这道菜有关的一个故事。村里有个光棍汉叫胡能，父母去世早，是吃百家饭长大的。他虽为人忠厚老实，但因为穷，始终没有人愿意给他提亲。有一年，村里来了一个外地讨饭的寡妇，腿虽然有点残疾，可是生活能自理，经生产队长一撮合，胡能也就在门口放挂鞭炮，俩人就算结婚了。只因家穷，结婚没能办个宴席感谢众乡邻，胡能总是觉得过意不去。日子一天天过去，妻子也怀孕了，胡能高兴得不得了。于是，他找到队长，说要在孩子出生后筹办一场喜宴。队长也高兴，说：“成！我代表全队的父老乡亲给你批 30 斤黄豆，黄豆拌萝卜丁是少不了的菜，赶明儿个你就找保

# 我最喜欢的下酒菜征文

800 字以内。  
2. 投稿方式：发送电子邮件  
1. 要求：征文体裁以散文、记叙文及随笔为主，原创，字数在

管员到仓库去领豆子。”  
黄豆被装在塑料袋里，胡能就把它拎回了家，放在地上刚好和小板凳差不多高。胡能家真穷，连个凳子也没有，每天吃饭时，他就用那袋黄豆当板凳让妻子坐，自己就蹲在桌子边将就着吃。由于房子低矮，地面潮湿，黄豆一天天与地面接触，吸足了水分，没多久就长出白生生的芽来。胡能也不傻，他到街上讨教技术，就把已经出芽的黄豆加工成了黄豆芽每家分一点。到了孩子出生办宴席的时候，左邻右舍又你家一把，他家两把地凑齐了 30 斤黄豆。  
孩子们听这个故事的像是天方夜谭，觉得很有兴趣。“那后来呢？”儿子问。我说：“在街上有房有车的胡万福你认识吧？不就是卖豆芽发的家吗？多亏他爷爷胡能，把生豆芽的技术一代一代传下去了。”人这一辈子是很难看到底的，30 年河东，40 年河西，只要你走正路，日子总会越过越好、越过越红火的。  
故事讲完，这道菜已被吃得差不多了。“多乎哉不多也”，我仿孔乙己状低语着，随着“哧溜”一声，一杯小酒下了肚。  
(张新文)  
至 zkwbfbz@163.com，并注明姓名、联系方式及“最美味下酒菜”征文字样。  
3. 本报对所有来稿进行评定并择优在报纸上予以发表。

## 欢迎投稿，欢迎企业赞助

周口市民  
最喜爱的饭店  
订台热线

周口百春永和豆浆

一店:八一大道南路 8685666  
二店:七一中路 8916666  
三店:育新街东路 8260111

东云阁大酒家

周口店:周口迎宾大道 8686865  
项城店:项城市青年路 4322836

北京酱骨头

地址:庆丰东路 8591888  
加盟电话:13525702088

信阳私房菜

一店:文明南路 8363588  
二店:汉阳南路 8395855  
三店:汉阳中路 6191777

周口农家大院

地址:中州大道南段 8390277

峰基酒店

地址:七一东路峰基庄园东邻  
8102999 8103999

中州君悦饭店

地址:文昌大道 8519966

信阳人家

地址:汉阳路 8238986

刘家老母鸡中式快餐

地址:人民路与大庆路交叉口 8226569

粤海城

地址:中州大道 8394980

粤海杂家菜

地址:汉阳中路 8238936 8236444

粤海美食广场

地址:七一中路 8275115 8275116

粤海如意坊

地址:莲花大道 8598566 8598599

上海世家

地址:大庆中路 8266642 8266742

老东乡开锅羊肉

地址:建安路（原光荣路）中段  
8635678

越秀酒店

地址:七一中路 8223333 8233333

越秀商务酒店

地址:八一大道北路 8568333

皇家越秀

地址:周口大道 8819999 8853333

九弟生蚝城

地址:汉阳中路 6129878

鸿运大酒店

地址:五一路与交通路交叉口路南  
8386166 6191266

味道江湖火锅

地址:汉阳路 8599777

锦绣江南酒店

地址:黄河东路 8318787

怡景田园休闲农庄

地址:市南开发区 15603941116  
代驾电话:13803940018

槐店王婆大虾

地址:文明路交通路交叉口向北  
82 米路东 电话:8539800

宋氏姐妹土豆粉

地址:五一路育新街交叉口  
加盟电话:13033945018

小肥羊

地址:建安路中段(原光荣路)  
电话:8781998

重庆刘一手火锅

地址:建安路中段(原光荣路)  
电话:7979777

云南石锅鱼

地址:建安路中段(原光荣路) 万  
果园隔壁  
电话:8526888/13523109000

春香园食府

地址:七一路与文明路交叉口南  
100 米路东 8267683

重庆沱江鱼府

地址:建安路南段(原光荣路)路西  
8271669 13323876526

欢迎更多饭店加盟本栏目  
咨询电话:8599376