



端午粽子粽叶都热销

端午将近，粽子飘香。走进商超或农贸市场，节日气息扑面而来。近日，记者走访了家乐福（爱琴海店）、篆新农贸市场等地了解到，早在5月初，商超和菜市场就开始出售粽子，目前商家的销售量正逐渐攀升，粽叶相较前几周也更受欢迎。



今年粽子的口味真多

大华时光园项目交房公告

尊敬的大华时光园业主：

您好！

您购买我司开发的位于云南省昆明市盘龙区青云街道白沙河社区白沙河南路69号大华时光园项目的房屋，根据合同约定，该房屋已经达到交付使用条件，现我司荣幸地通知您本项目将于2022年6月8日开始办理房屋交付入住手续。

因疫情影响，为了您的安全，接房人数不宜过多，交付现场控制接房人数不超过2人，此次交付将分批进行，请您留意您的交房通知书内的时间，并携带相关资料至云南省昆明市盘龙区青云街道白沙河社区白沙河南路69号大华时光园项目现场办理交付入住手续。届时，我们全体工作人员将恭候您的到来，并全程陪同您办理交付手续。

具体到场接房细节及所需携带资料等，请具体联系您的置业顾问或拨打我们的咨询热线：0871-68881111。

特此通知，顺祝如意！

云南亚德房地产开发有限公司
2022年5月27日

古城晚报

开屏新闻App

理想生活 即刻开屏



需求量大 一商家一天卖出3万多个粽子

5月24日下午，记者在篆新农贸市场看到各种口味的粽子，价格在18元到40多元/公斤。

在一家名为布依族迷你香粽的商铺门口，不少市民正在选购粽子。商铺老板吴先生介绍，他家在篆新农贸市场卖粽子十余年了，今年从5月7日开始出售。除了零售，他家还批发。“从7日开始，我家一天就能卖出2吨、约1.6万个粽子。今天卖出了4吨，有3万多个粽子。预计端午节前两天，一天能卖出8吨左右。”吴先生表示，目前自家加工粽子的工人有20个。

口味多样 新出松茸、藤椒、梅干菜扣肉等口味

记者走访发现，目前市场上主打清水粽。除了传统口味外，还有创新口味，例如藤椒鸡肉、牛肉蛋黄、红烧牛肉等20多个口味。此外，跟往年相比，今年市面上出售花米粽的商家明显增多。

“我们家卖花米粽好几年了。今年一天能卖出800多公斤，价格是普通粽子的3倍左右，45元/公斤。”吴先生告诉记者，

需求量在不断增加，但请不到工人，过两天粽子价格可能会上涨。

26日上午，在新闻南路的红丰粮油店门口，五六个人正忙碌着包老昆明人最爱吃的小脚粽。老板张先生介绍，他从2003年就开始卖手工粽子，每年端午前后生意都不错。现在已经接到6个订单，其中一单需要6000个粽子，有些忙不过来，预计下周会有13个工人一起包粽子。

西双版纳香米粽老板王先生介绍，目前他家一天能卖出2吨粽子，预计端午节前两天销量要翻倍。

鲜肉松茸粽和五彩迷你粽是今年的新品，十分受欢迎。

记者走访了嘉华饼屋（爱琴海店）了解到，嘉华饼屋今年销售的粽子除了往年的传统口味外，还新增了藤椒云腿、菌菇云腿和梅干菜扣肉3种口味。店员小林告诉记者，几种新品都卖得很不错，不少市民愿意尝鲜。

粽叶热销 越来越多的市民愿自己动手包粽子

包粽子、吃粽子是端午节必不可少的仪式，不少市民选择自己动手包粽子。

“我们家历年都自己买粽叶包粽子，经济实惠，馅料也更丰盛。一家人围着包粽子，更有过节的氛围。”市民孔阿姨说。

记者来到昆明市王旗营蔬菜批发市场，市场内有几辆大货车，车厢装着满满的粽叶。据介绍，这些粽叶多来自河口、西双版纳、石屏等地，品质、大小不同，价格不同。每公斤粽叶批发价低至五六元，品质好的批发价在10元以上。记者走访篆新农贸市场、小团山综合农贸市场发现，粽叶已经大量上市，零售价格在15元/公斤左右。由于卖粽叶的商贩不多，粽叶成了市场里的“香饽饽”，每个摊位都有不少市民围着选购。

小贴士

怎样选购粽子

记者了解到，市面上的粽子种类繁多，有手工粽子，还有常温粽子（真空包装粽子）、速冻粽子、新鲜粽子等。市民该如何正确选购粽子？

仔细查看。消费者应到证照齐全的商场、超市或农贸市场固定店铺等经营场所购买粽子。选购粽子应查看标签信息是否齐全，按照要求，预包装食品标签标识应包括食品名称、配料表、净含量和规格、生产者、经营者的名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号等。若标签标识信息不全则不要购买。

选购预包装粽子要注意查看包装是否完好，不要购买包装袋破损、漏气或胀袋的粽子。选购新鲜粽子则要注意查看粽叶是否包裹完好，颜色是否正常（墨绿、黄绿、淡黄都属于正常），粽体形状是否完整，确保无霉点、无露米和变形现象。还应查看气味是否正常，如有哈喇味、酸败味等异味，说明粽子已变质，不可购买。

按需购买，避免囤积。对于各类促销活动，消费者应保持理性，详细了解活动规则，不要轻易被促销宣传所迷惑。应按需购买粽子等端午节食品，避免囤积浪费。

消费者在购买粽子时应保留好有效购物凭证，发现有质量问题要及时向相关部门投诉，维护自己的合法权益。

买粽叶有诀窍

买粽叶诀窍很多，如果不“懂行”很容

易买到“返青粽叶”。一个每年端午节自己包粽子的市民表示，选粽叶不要贪图颜色鲜绿，用传统风干粽叶包制的粽子虽然颜色陈旧暗淡，但更自然、安全。要注意那些外表光滑、翠绿的粽叶，有可能是用化学制剂浸泡过的“返青”粽叶，用它包出来的粽子，食用后可能造成人体肝肾损伤。“返青粽叶”色泽青绿，看上去很漂亮，但煮后水会变绿且粽香味不浓，反而有淡淡的硫黄味。

“选粽叶不要图好看。”卖粽叶的商家提醒，选粽叶时应该尽量选择一些自然的、发黄或发褐的。正常的粽叶煮过后水会呈淡黄色，染料浸泡的粽叶煮过或者泡出来的水，可能会发绿。

自己动手包要注意些啥

自制粽子，首重卫生。在选材和制作时应注意，一是选择新鲜食材，素粽常用的火腿、五花肉等馅料；二是选好粽叶和粽线，最好使用新鲜粽叶，如用干粽叶，使用前要用热水泡或水煮软化，尽量采用素色棉麻线捆扎，松紧适度；三是保持清洁卫生，包粽子时手要干净卫生，食材、粽叶、加工器具等要清洗干净，以保证制作过程安全卫生。

蒸熟煮透，正确存放。食用粽子前要彻底加热，预包装粽子可按照标签标识的食用方法进行加工制作，新鲜粽子可参照预包装粽子的食用方法。天气炎热，粽子容易酸败，要注意保存。

本报记者 李赛 夏体雷 龙宇丹 摄影报道