

端午粽香 老字号做出新滋味

新华社记者魏弘毅、俞菀、丁乐



五芳斋推出小体积“啊吗一口”粽。(受访者供图)



稻香村2024端午新品“九子粽礼盒”中,内盒与礼盒内配的贴纸可组成龙形摆件。新华社记者魏弘毅 摄

仲夏始,端午至。老字号氤氲出粽香,飘满神州大地。

浙江嘉兴,五芳斋产业园早早迎来一年中的订单高峰。厂房中,裹粽师傅双手上下翻飞,一个个精巧的鲜肉粽就这样成为端午佳节很多消费者餐桌上不可或缺的滋味。

“五芳斋有36道古法制作工序,裹粽是唯一坚持手工完成的。”五芳斋实业股份有限公司副总经理徐炜说,秉承匠心,是对顾客的负责,更是对文化的传承。

甜粽,是很多北方消费者的偏好。“以枣粽为例,糯米要粒粒精挑细选,每斤红枣要控制在150粒上下,误差不能超过5粒。”北京稻香村副总经理石艳表示,在粽子制作过程中,原料清洗、手工包制、熟制灭菌等所有环节精准控制,才能呈现最佳口感。

记者调研发现,虽然各色口味网红粽子涌现,不少消费者仍习惯到老字号买粽子,寻找儿时记忆的味道。

端午前几天,北京稻香村“零号店”,市民胡女士照例光顾。“父母喜欢咸粽,我喜欢甜粽,但甭管咸甜,买粽子就认老字号。有这一口滋味,才是传统佳节!”

老字号代代传承的匠心,和中华民族绵延数千年的文化,就在这各异而又和谐的滋味中交织,沿着时间长河流向未来。

时间向前,市场在变,受众也在

变。老字号长盛不衰,靠匠心筑牢基础,更需要守正创新开路。

小红书上,陶陶居官方账号的多样化活动成为亮点,其议题设置别出心裁:“一笔连粽”迷宫、看图作诗等活动益智而兼具文化色彩,吸引了众多年轻人在评论区回复,与官方账号形成深度互动。

陶陶居相关负责人表示,希望打造年轻化的营销场景,营造更“好玩”的陶陶居形象,提升粽子等产品在年轻人中的知名度。

中国数据研究中心调研显示,国内粽子消费人群持续上升,年轻群体成为粽子的消费主力。2024年粽子市场总量增幅将达到8%,市场规模达到103亿元。

小粽子,大市场。记者调研发现,多家老字号今年纷纷出招,让“寻味端午”更精彩——

口味花样翻新。稻香村推出“奶黄软心粽”,诸老大联名遇见小面推出“微辣火锅小长粽”。市场上,杨枝甘露、香菜辣条等独特口味粽子层出不穷,低糖低脂的乌米粽、紫薯粽等备受关注。粽香中,多了

时尚与健康。

营销丰富多彩。多家老字号开启线上直播,展示粽子制作工艺;知味观推出“龙飞粽舞”等主题礼盒,让舌尖上的香味萦绕传统文化之美……

科技赋能生产。五芳斋打造真空粽数智化集成工艺示范车间,实现“真空烧煮灭菌二合一”工艺技术革新,持续提升粽子产品口感和生产效率,相关产业链不断向数字化、智能化、绿色低碳方向升级。

粽子的产销焕新,背后是老字号直面消费新趋势、新场景、新需求,创新技艺、产品与管理模式的行动。

“科技助力、文化加持、完善市场布局……这些都是五芳斋守正创新的方向,也是很多食品老字号在市场突围的秘诀。”徐炜说,“下一步,五芳斋还将通过加强品牌合作、与技术企业合作等举措,吸引年轻受众,光大中华优秀传统文化。”

老字号走向未来,也需政策支持。

2024年2月,按照《中华老字号示范创建管理办法》的程序和要求,商

务部会同相关部门将382个品牌认定为第三批中华老字号,其中不乏方家铺子、老盛昌等兼具地域特色与知名度的饮食品牌。

商务部新闻发言人何亚东在例行新闻发布会上表示,将通过打造更多沉浸式、体验式消费场景,持续加强中华老字号日常管理,深挖老字号文化底蕴,讲好老字号传承故事等方式,推动老字号守正创新发展。

各地也积极推出相关政策举措:北京印发《进一步促进北京老字号创新发展的行动方案(2023-2025年)》,上海扶持老字号企业成立非遗工作室,四川建立老字号的梯级培育体系……

政策给力,企业发力,众多老字号正在以高质量供给创造更多有效需求,在新时代呈现旺盛生命力。

商务部副部长盛秋平表示,将采取切实措施,推动老字号发挥主体作用,守住以人民为中心的“根”,传承优秀传统文化的“魂”,借好先进适用技术的“力”,加快创新发展,拓展更大市场,满足更多需求。

新华社北京6月10日电

港珠澳大桥端午假期 出入境客流车流创新高

新华社广州6月10日电(记者王浩明) 港珠澳大桥边检站10日发布统计数据显示,8日至10日(截至13时),经港珠澳大桥出入境的旅客超过22.7万人次,车辆超过4.2万辆次,均创口岸开通以来端午假期历史新高。

据介绍,截至10日13时,今年端午假期经珠海公路口岸出入的港澳单牌车超2.7万辆次,占口岸小客车总量的70.5%,占比创历史新高;口岸通行的港澳旅客超过16.4万人次,较2023年端午假期增长153%。其中,香港居民累计超12.5万人次,占客流总量的54.7%,成为口岸通行量最高的群体。

“港车北上”和“澳车北上”政策的深入实施,加上珠江口西岸持续丰

富的消费场景和不断壮大的高质量供给,为港澳居民提供了更便捷、更多元的选择。”港珠澳大桥边检站站长陈发球说。

数据显示,今年以来,经港珠澳大桥珠海公路口岸出入境的旅客达1130万人次,同比增长118.6%;港澳单牌车数量超过265.2万辆次,月均增长超过10%。

港珠澳大桥边检站相关负责人介绍,为保障假日期间出入境的旅客、车辆安全有序顺畅通行,该站不断完善边检查验环节,有效提升口岸边检通关效率。同时,与港澳出入境管理部门密切联系沟通,科学预测出入境客流信息,提前加开、开足、开满查验通道,进一步优化出入境旅客通行体验。

夏日膳食宜清淡 专家“支招”减少盐油糖

新华社北京6月10日电(记者董瑞丰) 夏日炎炎,膳食如何保持适度清淡,防范油、盐、糖摄入过量带来的健康损害?

北京协和医院临床营养科主任于康介绍,健康成年人每天的食盐摄入量应不超过5克,烹调油摄入量不超过25克,添加糖摄入量不超过50克。建议更多人使用定量的盐勺、带刻度的控油壶,并学会阅读营养标签,尽量选择低钠、少油、低糖的食品。

于康建议,做饭时尽量少放盐、酱油,也尽量少吃咸菜、榨菜、加工肉等含盐较高的食品。食用油应注

意经常变换品种,烹调时尽量用凉拌、蒸、煮、炖、汆等方式,少油炸、油煎。不喝或少喝含糖的饮料,尽量用白开水或淡茶水替代。

据介绍,盐分摄入过多可能导致高血压、肥胖症、骨质疏松发病风险增高;油脂摄入过多可能造成血脂异常、动脉粥样硬化、冠心病等风险提升;糖摄入过多则是导致超重肥胖、龋齿等风险因素。

根据国家卫生健康委近日印发的《中国公民健康素养——基本知识与技能(2024年版)》,养成健康生活方式与行为,膳食要清淡,要少盐、少油、少糖。