

端午临近

定制粽大热

“一见‘粽’情”“‘粽’情‘粽’意”“一举高‘粽’”……随着端午将至，各种围绕“粽”的谐音梗人气飙升，背后是端午节礼市场的红火——宁波人有端午节家门口挂艾草、菖蒲的习俗，制作端午粽子的原材料如五花肉、咸蛋黄进入销售小高峰。

记者在采访中了解到，近年来，端午粽的订制消费市场更趋细分，线上线下消费场景更加多元化，不少企事业单位通过OEM(代工生产)或ODM(品牌设计生产)来订制专属端午节礼，一方面节约成本，另一方面也提升仪式感。



1 大粽还是小粽？各有所爱

据了解，关于粽子的“块头”，目前有两种趋势：一种是小型化，即粽子越做越迷你；另一种反其道而行之，大粽化。一般而言，普通分量的粽子重100克至130克，大粽基本是普通粽的2倍，迷你粽则不到普通粽子的一半。

“小粽化比较好理解，它符合轻食化、多样化的需求，就是一次可以品尝多种口味。”宁波盒马宏泰店柴俊杰店长表示，目前盒马推出的手工鲜粽是现场蒸煮制作的，有小粽也有大粽，总体来说是小粽卖得更好一些。

在华严菜场“二佬粽子”，粽子只重250克左右，主打蛋黄鲜肉、五花肉等，个头大，“吃一个基本能管一餐”。店主柳龙表示，原来他们也做小粽，后来发现还是大粽的“回头率高”，于是通过做大粽子“块头”、用料足，实现差异化竞争，没想到在市场上“一炮而红”。

除了粽子销售红火外，香囊、五色手链等端午节相关产品也迎来销售旺季，香囊、五色手链在老宁波的传统文化中具有辟邪的意义。最近，不少市民特地跑到二号桥市场选购相关商品，寓意“端午安康”的祝福。



2 手工粽、订制粽大热

端午前，记者在宁波城区多家菜市场走访，想找几家现场手工制作的粽子店铺，可找了一大圈发现，除了华严菜场一家网红粽子铺外，菜市场附近现场制作的粽子铺寥寥无几。

“如今，现场手工包粽的成本较高，空间要求也大，加上真空粽子是食品工厂流水线生产，量大价低，所以手工粽子铺越来越少。”东柳菜场一位摊主坦言。

近期，华严菜场的网红粽铺开足马力，每天生产的2000余个手工粽当天就能售罄。“8位制作师傅每天基本只睡两三个小时，天天连轴转。”粽铺负责人介绍。

在宁波供销二号桥市场，记者注意到，一楼不少副食摊位都在销售各类真空包装粽子，粽子种类繁多，以市场主流的几个品牌为多。据了解，在批发市场里，主打销售季节性食品已成为不少经营业主的“生意经”。

“一般提前两个月开始销售各类真空包装粽子，节令一过就转战下一波的热门商品，如月饼。”宁波供销二号桥市场相关负责人表示，近年来，不少企事业单位喜欢向粽子生产厂家下订单，定制专属的粽子节礼。

3 艾草菖蒲，时令拍档

端午将至，不少菜市场的蔬菜摊位上临时卖起了端午节前的时令拍档——艾草与菖蒲的组合。

在端午节，人们把插艾草和菖蒲作为重要内容之一。家家户户洒扫庭除，以菖蒲、艾条插于门楣，悬于堂中。艾草蒲草含有挥发性芳香油，产生的奇特芳香有驱

除蚊蝇、净化空气、提神醒脑等功效。

加上高考、中考在即，而粽与“一举高中”的“中”谐音，因此吃粽子有了“考试顺利、金榜题名”的美好寓意，特别受到学生和家长们青睐。

“我们5月底集中采购了近6万只粽子，免费赠送给今年高考考生，现场非常火爆。”宁波市甬教餐饮服务有限公司相关负责人表示，最近，他们在宁波直属高中开展“食安保障 一举高‘粽’”的主题活动，让近6万名学校师生共品端午粽，寄寓广大考生旗开得胜、一举高“粽”，师生们踊跃参与，积极性高涨。

在一些电商平台上，“粽子10个起批，量大优惠”“端午手提竹篮定制”等信息令人眼花缭乱。

一般厂家根据订购的数量来提供相应的服务，如“轻定制”为10个起定，选定包装盒；“重定制”则500个起定，提供来样加工、来图加工、包装定制等服务。

“今年团体订单的比例上升15%左右，一些企事业单位要求礼盒外观好看、粽子口味好，要求打上单位LOGO，送给员工、客户时更有面子，价格也比较实惠。”宁波一家大型粽子生产企业采购总监表示。

4 五花肉、咸鸭蛋等俏销

在供应粽子食材的宁波农副产品物流中心里，记者发现，常见的粽子馅有猪肉、咸蛋黄、红枣、豆沙等，猪肉作为鲜肉粽的原材料，和咸鸭蛋一起成为市场里的热销产品。

炎热的夏季，是肉类消费的淡季。但随着端午味渐浓，包粽子用得比较多的是

肥瘦相间的五花肉，最近销量出现一定增长。在宁波肉禽蛋批发市场内，蛋类摊位前挤满了正在购买整盒咸鸭蛋的消费者。经营户赵先生表示，近期，咸鸭蛋很受市民欢迎，一天能卖1500个左右，跟平时相比，销量上涨10%。

记者 周晖 通讯员 袁荣文/摄