

“甜咸之争”已翻篇 “冷吃”“热食”各有市场 今年端午的粽子挺会“整活儿”

端午临近，宁波粽子市场正在上演一场“新老碰撞”的消费热潮——传统口味稳守基本盘，跨界创新的新品类跑出增长加速度，延续多年的粽子“甜咸之争”早已翻篇，一场围绕“冷吃与热食”的全新消费浪潮，正在宁波线下商超、老字号门店里悄然升温。

冰粽“甜品化”： “冷热大战”里的消费新宠

“以前端午家里只蒸热的鲜肉粽，今年逛超市随手拿了盒冰粽，一口下去糯叽叽的，像在吃夹了粽子馅的冰淇淋，完全不腻，直接被圈粉了。”在海曙天街盒马鲜生的冷柜前，“95后”林小姐往购物车里放了两盒什锦迷你水晶冰粽，打算周末约朋友露营时一起分享。

记者注意到，超市透明冷柜里，半透的冰皮裹着抹茶乳酪、杨枝甘露、生巧熔岩的冰粽整齐码放，完全跳出了传统粽子的形态——没有厚重粽叶包裹，咬开就能尝到绵密的内馅，解冻即食的属性让它更像一款适配盛夏的限定甜品。

这股“把粽子做成甜品”的风潮，在宁波市场跑出了亮眼的增长曲线。来自盒马的销售数据显示，其冰粽系列月环比销量涨幅突破300%，即便华北是全国冰粽销量最高的区域，宁波所在的华东市场增速同样势头迅猛。

“宁波本来就有端午吃凉粽的老传统，消费者对冷食粽子的接受度很高。”盒马采购育溪介绍，今年冰粽的研发全程紧扣“甜品化”思路，所有口味灵感都来自门店此前的爆款商品，把年轻人熟悉的网红饮品、烘焙风味揉进粽子里。

不同于传统粽子，冰粽的场景适配性被彻底打开：既可以做解腻的下午茶小食，也可以是露营桌上不怕化的便携甜点……不少消费者坦言，现在买冰粽根本不会觉得是“过节才要吃的东西”，日常就能当小甜品吃。这种“去节令化”的趋势，让粽子从端午限定的刚需品，慢慢走进了日常消费的清单里。



什锦迷你水晶冰粽



高汤黑松露黑猪云腿粽



超市的粽子销售专区。

传统热粽玩跨界： 从“时令点心”升级成“餐桌硬菜”

当冰粽在冷柜区赚足眼光，一旁的热粽货架上，老品类的创新同样热闹。高汤黑松露黑猪云腿粽、腌笃鲜风味春笋煲仔粽……这些名字听上去完全不像粽子的新品，成了不少宁波家庭采购的新选择。

“我们想跳出粽子只是‘过节尝一口的小点心’的定位，把它做成能端上正式餐桌的一道菜。”育溪说，针对偏爱热食粽子的宁波消费者，团队特意把本地熟悉的腌笃鲜和黑松露等高阶食材融合在一起，让热粽的风味层次直接升级。不少顾客试吃后都表示，咸香的高汤完全浸进米里，吃一个就有很强的饱腹感，完全能当一顿简餐的主菜。

本土老字号也在传统根基上玩出新花样。在缸鸭狗天一店的明档前，刚蒸好的热粽冒着热气，上汤山珍菌菇粽、五黑核桃粽、陈皮豆沙玉米粽、黑松露春笋时蔬粽等新口味，让不少到店吃汤圆的游客和本地市民都会顺手点一个热粽尝鲜。

“这些新口味上架后点单率涨了不少，很多老顾客说，吃了几十年的粽子，突然尝到了不一样的鲜，既熟悉又新鲜。”门店工作人员介绍。

新老共生： 在消费里接住代代相传的端午味

口味迭代之外，节前惠民促销的热度，把端午粽的消费氛围推到了高点。

在华润万家鄞州印象城店，入口到生鲜区的整条主通道都被端午主题堆头铺满，各种粽子礼盒、咸蛋黄礼盒被摆成了龙舟造型，醒目的促销标签上，“满150元立减60元”“第二件半价”的字样格外醒目。多款节令商品立减，如五芳斋五芳双喜粽子礼盒100元/盒，老加兴鲜肉粽、蜜枣粽仅1.99元/个……现场不少拎着环保袋的阿姨们围在堆头前比价。

从老一辈人认准的扎实咸香，到年轻人追捧的新奇风味，宁波的端午粽子市场从来没有用单一标准定义“正宗”。有人守着手工包粽的仪式感，有人捧着冰粽在露营地拍照分享，不同年龄的消费者，都能在粽子里找到属于自己的端午记忆。冰粽的“冷”是新世代的创意表达，热粽的“新”是老传统的自我更新，两种风味在货架上共生，恰恰是端午这个千年节日在当下甬城烟火里的新亮点。

记者 史妮超 通讯员 佟杭航 文/摄

一只地道的宁波碱水粽 是怎样做出来的？

“五月白糖搵粽子，六月桥头摇扇子”。一句老民谣，道出了宁波人刻在心底的端午味道。

6月17日，端午将至，王升大博物馆内粽香四溢，传统碱水粽迎来产销旺季。

宁波碱水粽历史悠久，不同于花样繁多的花式粽，它不添繁杂馅料，凭着清醇本味，成为江南端午里一抹经典风味。

一只地道的宁波碱水粽，从选料到烹制都大有讲究。王升大博物馆副馆长刘英向记者详细介绍了这套代代相传的古法技艺。

包粽的粽叶，只选用存放一年的老竹笋壳。新采的笋壳韧性不足、竹香清淡，并不适合用来包粽。经过风干陈放的老笋壳柔韧耐煮，蒸煮之后，清雅竹香丝丝渗入米中。糯米选用本地农户种植的优质原料，再依照老方子精准调配碱水，比例分毫不能差，才能煮出色泽金黄、口感地道的碱水粽。

柴火大灶、慢煮久焖，是碱水粽风味的关键。

“工序一步都不能省。”刘英指着灶台介绍，粽子入锅，先用大火煮三小时，再转小火慢炖两小时。关火后，还要整锅焖上一夜。经过整夜焖制，粽子色泽金黄剔透，口感Q弹筋道，蘸上白糖，就是原汁原味的老宁波滋味。

临近端午，订单激增，生产也迎来高峰。

“生产初期，我们每天出产约1600个粽子。进入旺季，日产量达到3600个，产能翻了一倍。”刘英介绍。

订单暴涨，人手也随之扩充，工坊里的工作人员从2人增加到6人。为配合耗时漫长的蒸煮流程，工人们每天凌晨4点就到岗开工。清晨包粽、下锅，整日连夜赶制，新鲜出锅的碱水粽常常一早便销售一空，送往宁波大街小巷。

作为百年老字号文化阵地，这里同时也是省级巾帼共富工坊，在深耕传统米食文化的同时，也为当地妇女搭建起家门口的增收平台。

包粽这门老手艺成了当地妇女增收致富的好门路。不少留守妇女、周边女性在家门口实现就业。“端午旺季这一个月，专心包粽子的女工，收入能达到上万元，在家干活既能照顾家庭，又能赚到实实在在的收入。”刘英告诉记者。

坚守古法，也积极拥抱新时代，面对市面上层出不穷的新式粽，老字号一直走在守正创新的路上。“我们坚守古法制作，同时结合博物馆开展民俗体验、研学活动，就是希望让老手艺被看见、被传承。”刘英说，希望用鲜活的形式，吸引更多年轻人走近传统美食，了解本土文化民俗文化。

记者 林微微 蒋晗忻
通讯员 黄小芸 文/摄



新鲜出炉的碱水粽。