

离端午节还有 40 多天 昆明市场粽子争“鲜”上市



超市中的粽子主要为传统口味



市民在选购粽子 本组图片 都市时报全媒体记者 杨文爽

都市时报讯（全媒体记者杨文爽）4月15日，距离端午节还有40多天，但昆明市场上已经有了粽子的香气。目前在各商超、糕点店上市的粽子多为猪肉、豆沙、八宝、蛋黄肉粽等传统口味。

上午11点，零零星星的顾客在盒马鲜生（顺城购物中心店）购物，超市中间设置了一个醒目的货架，上面摆放着多个口味的粽子，有酱香黑猪肉、经典

洗沙、经典白米、蛋黄鲜肉粽等，价格16—21元一袋。一旁的冰柜里还有散装粽子，蜜枣赤豆粽130克一个5.9元，洗沙粽130克一个6.9元。不少经过的顾客会凑近看看，但购买的人很少。

一名工作人员介绍，4月初，粽子就开始上架，和往年上市的时间差不多。目前口味少，销量较少。“现在购买率不高，偶尔有顾客买一两袋尝尝鲜，后续我们还会上礼

盒装，口味也会多一些。”

正在逛超市的黄女士说，现在暂时不会购买粽子。“端午节还有点早，平时我家的粽子都是自己买材料来包，更有节日氛围。现在粽子上市越来越早，过去只有到节前才能卖，如今想吃随时能买到。”

沃尔玛（悦云天地店）专门设置了一条“粽子街”，礼盒装价格从49.9—139.9元/盒不等。其

中，109元的礼盒内有豆沙、八宝、猪肉、板栗猪肉、蛋黄猪肉等7个口味的粽子各一。除了常见口味，还有49.9元/盒的水晶冰粽，内置生巧脆脆、青柠芝士、百香果凤梨和芒果4个口味。

此外，在面包店也能发现粽子的身影。在嘉华饼屋（白马小区店），粽子摆满了一个货架，口味有黑松露云腿、梅干菜扣肉、藤椒云腿……工作人员介绍，4月初

店里就推出了“尝鲜装”粽子，一袋只有一枚，近期开始售卖常规款。“今年我们的新品有白米粽和陈皮豆沙粽，其他的都是传统口味。目前购买的顾客不是很多，节前一周才会迎来销售高峰。”

往年，市民张女士都要到端午节前三四天才开始买粽子，她说：“前两天逛超市看到粽子上市，就买了一袋解解馋，提前尝个鲜也挺好的。”

口感像鸡枞的云香菌在文山上市

在云南，菌子是食客宠儿，鸡枞更是美味“顶流”，可惜鸡枞价格高且过季快，经常让人意犹未尽。最近，一种酷似鸡枞的人工菌，在文山市坝心乡实现小规模种植，口感与鸡枞有一定的相似度，刚刚上市就受到消费者青睐。

以鸡枞菌丝为基础培育

在文山市坝心乡核桃寨村委会小平坝村的云香菌种植基地大棚内，乳白色的菌菇正茁壮成长。云南东纳农业种植有限公司总经理刘家洪介绍，这些菌菇名为云香菌，是公司自主研发的新品种。

刘家洪表示：“自2013年起，我们以鸡枞的菌丝为基础，模拟其生长环境进行人工培育。经过多年的努力，我们终于培育出了云香菌这一品种，其口感与鸡枞颇为相似。目前，我们已能在大棚内实现小规模量产。”

刘家洪透露，今年是他们首次尝试规模化种植，最早的一批菌包在年前种入大棚。在适宜的温度条件下，仅需10多天便可



市民选购云香菌



云香菌 本组图片 文山融媒体中心 图

始出菇，20多天便能分批采收，预计可连续采收三到四茬。

炒煮炸味道都不错

记者一大早前往文山市城北农贸市场探访。市场内人潮涌动，云香菌的摊位前聚集了不少顾客，他们对这种酷似鸡枞的新菌子充满好奇，现场还有“回头客”热情地向其他顾客介绍菌子的口感。

顾客明女士表示：“刚才看到好多人在这里购买，听他们说

油炸后特别香，炒着吃或煮着吃味道也不错，所以我也想买一些尝尝。”

与此同时，文山市下沙坝农贸市场、西华街农贸市场的云香菌摊位同样热闹非凡。经销商何源学介绍，为了保证新鲜，云香菌通常在凌晨三四点采摘，清晨便运至市场销售，确保文山市区3个市场同步供应。

何源学说：“云香菌上市已有数月，顾客反馈普遍良好，回头客众多。大家都说云香菌口感

脆嫩，煮出来清甜可口，炸油更是香气四溢。平时仅在下沙坝市场销售，每逢星期天，文山3个市场均有供应。目前价格为每公斤30元。”

逐步扩大产业规模

作为试种的新品种，第一批云香菌仅种植在4个大棚内。根据第一批菌子的生长情况和市场反馈，目前云香菌的种植规模已扩大至8个大棚，种植面积约为4亩，初步估算亩产值每年可

达6万元。今年，云南东纳农业种植有限公司计划扩大种植规模，将基地现有的11个大棚全部用于种植云香菌。

刘家洪表示：“云香菌是我们自主研发的品种，从菌包培育、种植、管理到采收，每个环节都需要人工。目前基地内有10多名工人。今年我们将种植技术和市场稳定下来后，明年计划向农户提供菌包和技术支持，带领周边农户共同种植，逐步扩大产业规模。” 据文山融媒体中心