



七颗蛋黄巨无霸、猎奇臭鳊鱼、糟醉腐乳……

# 粽子花式上新 你尝过哪几款

通讯员 代杨龙  
本报记者 张钰芸

端午将至,粽子飘香,今年上海市场又有哪些弹眼落睛的新口味粽子?比小臂还要长的七珠龙王大肉粽堪称粽子界“巨无霸”,火腿老汤腌笃鲜粽把鲜味牢牢锁在糯米之中,上海人餐桌上常见的糟肉、墨鱼干也被包进粽子里,还有猎奇的安徽臭鳊鱼粽。不管是品尝时令美食,还是讨个“一举高粽(中)”的好口彩,这些老字号新口味粽子吸引不少消费者尝鲜。



在南京路步行街的食品一店里,营业员用外语向两位年轻的外国游客介绍端午粽子的历史文化  
杨建正 摄

## 老字号创新不断

鲜香味美的蛋黄肉粽一向是热销品种,但你吃过足足放了七颗蛋黄的大肉粽吗?今年沈大成推出了一款粽子界“巨无霸”——七珠龙王大肉粽,足足一斤重的超大分量,让粽子也能成为“家庭分享装”。剥开墨绿的粽叶,里面整整齐齐嵌着7颗金黄流油的咸蛋黄,搭配肥瘦相间的精修五花肉,横截面就是“七龙珠”现场,一口就能尝到糯米的软糯、五花肉的醇香和咸蛋黄沙沙的口感。

新雅招牌粽是一款选用西班牙伊比利亚黑毛猪的黑毛猪肉粽,这种常用于制作火腿的优质猪肉,蒸制后肥膘能完全融化渗入糯米,几乎不见肥肉,只剩紧实瘦肉,糯米吸饱肉香,香糯入味。“每年进口约10吨伊比利亚黑猪肉。”新雅行政总厨黄任康表示,今年上市首日,就有奉贤爷叔专程赶来一口气买走80多个粽子,“往年有顾客拖着行李箱来采购200多个”。

主打糟醉风味的邵万生则立足自身招牌技艺,在经典糟肉粽基础上迭代新品,上线糟味香肠肉粽、墨鱼干海味肉粽。“把内馅浸泡在糟卤中,在保留糯米清香口感的同时,更好地凸显出独有的糟醉口感。”邵万生南京东路门店负责人说。

三阳南货店今年推出火腿老汤腌笃鲜粽,选用五常糯米,搭配三年陈火腿、鲜笋,用高汤焖米,内里包着一大块去皮黑猪五花,鲜香味突出。上海全国土特产食品有限公司则以旗下“培丽”品牌腐乳为精髓,研磨成浆,搭配饱含厚实猪肉及精选油膘,经过多道工序后,制成一枚新鲜的腐乳猪肉粽。

## 奇特口味一骑绝尘

在风味创新上,不少品牌选择跳出传统粽子“甜咸之争”,而是将地域特色风味奇妙融合,玩转跨界创意。

安徽品牌詹记桃酥以徽菜经典为灵感,选用臭鳊鱼、肥西老母鸡、山鲜笋等特色食材,推出安徽臭鳊鱼粽、肥西老母鸡汤粽、问政笋尖腊味粽。猎奇的口味收获大批消费者青睐,“许多人看到臭鳊鱼粽都非常惊奇,上架以来吸引了不少消费者买来尝鲜。”工作人员说。

韩式泡菜五花肉粽、泰式冬阴功粽、日式照烧鸡肉粽……五芳斋在奇特口味上“一骑绝尘”,每年都有新创意,今年全新推出的酸汤牛肉粽、豆豉排骨粽,融合了天南海北的口味。“在社交平台上看到脑洞大开的奇特口味,忍不住也想买。”消费者胡女士表示,不少品牌限定创新粽多为当季限量发售,错过便难再尝鲜。

元祖食品另辟赛道,瞄准夏日消费需求,主打创意冰淇淋粽子:“雪龙粽”有着慕斯脆皮外壳,内含香草夏威夷、加州开心果、米布丁和薄荷巧克力四种风味;“雪糕粽”则用Q弹的麻薯冰皮包裹着果味冰淇淋,软糯不粘牙。

如今粽子不再局限国内市场,出海拓销成为新方向。王家沙今年上架适合长途运输的真空粽系列产品,还附赠端午香袋,满满传统味。五芳斋近几年持续拓展海外市场,2025年海外营收近800万元。上海海关统计,今年1至4月本地粽子出口量稳步上涨,随着端午消费旺季到来,五月份粽子出口订单还将迎来新一轮上涨。

本报讯(记者 金志刚)记者从中国铁路上海局集团有限公司获悉,长三角铁路2026年端午假期旅客运输方案已出台。今年铁路端午假期运输期限为6月18日至22日,合计5天,上铁集团预计发送旅客1745万人次,日均发送旅客达349万人次,客流同比增长8%。其中,端午节当天(6月19日)为客流最高峰日,预计发送旅客420万人次,有望创下端午假期运输单日旅客发送量新高。

此次端午假期运输期间,长三角铁路客流将呈现以下三大显著特点:一是由于今年端午假期运输较去年推迟19天,恰逢高考结束,受多重因素推动,长三角区域旅客出行需求旺盛,学生流、旅游流有望成为拉动本次假期客流增长的核心增长点;二是杭衢高铁、合新高铁合泗段、金建高铁兰建段等高铁新线引流作用明显,新线、新站、新车等新增资源进一步带来客流增量;三是受国际燃油价格波动影响,其他交通工具票价上浮,预计部分中长途客流回流至铁路。

为满足旅客出行需要,上铁集团在端午假期运输期间(6月18日至22日)将实行高峰运行图,在图定28对直通方向高峰线列车的基础上,加大对重点地区、重点时段和热门方向的运力投放,计划增开长三角多地去往武汉、西安、郑州、洛阳、南昌、青岛、厦门等方向直通旅客列车51对;在图定36对管内高峰线列车的基础上,计划增开上海至合肥、徐州、杭州、阜阳、温州、宁波等城市间,以及苏浙皖省内多地间开行的管内临客列车162.5对。

# 端午假期恰逢高考结束 铁路增开列车应对大客流

## 无目的地海上邮轮航线周六首发

本报讯(记者 杨玉红)全国首条邮轮无目的地海上游航线敲定首航日期:“爱达·魔都号”将于6月6日从吴淞口出发,开启为期3天2晚的海上巡游之旅。

无目的地海上游是多部门协同打造的邮轮旅游试点项目,由市交通委牵头多方统筹落地。区别于传统停靠境外港口的邮轮线路,该航线邮轮从国内母港起航后全程在公海航行,中途不靠泊任何境外港口,凭借行程灵活、出行便捷的特点,打造“登轮即度假”的全新休闲模式。

首航由国产大型邮轮“爱达·魔都号”承运,为保障游玩舒适度,首航船舶载客率限定80%。上线短短一个月,船票预售率已经突破75%,客源主要来自华东地区。

为丰富旅客海上体验,“爱达·魔都号”针对性升级船上配套服务与文娱项目。航行期间,脱口秀、魔术秀、流行演唱、主题派对、社交舞会等特色演艺轮番上演,全船运动场地对外开放,美食餐饮24小时供应,全方位满足游客吃喝玩乐一站式度假需求。

航线行程规划紧凑,6月6日(周六)登船出海,6月8日(周一)清晨返回吴淞口始发港口,适配上班族短途休闲的时间安排。

业内人士表示,此次无目的地海上游航线落地,填补了上海高端短途水上旅游产品的空白,带动邮轮运营、港口服务、旅游集散、商业消费等协同发展,培育水上文旅经济新增长点。

相关部门透露,未来将依据邮轮企业申报情况,逐步将试点范围拓展至其他邮轮,推动国内邮轮旅游业态扩容升级。

## 浦东机场智汇港智能货站投运

本报讯(记者 金志刚)昨天,由东方航空物流股份有限公司和上海机场集团物流发展有限公司联合出资建设的上海浦东机场智汇港航空智能货站(以下简称“智汇港”)正式投运,标志着上海国际航空枢纽建设迎来又一重要里程碑。

当前,上海浦东国际机场航空货运量跃居全球第二位,数字化、智能化转型成为行业发展趋势,跨境电商与冷链物流发展迅猛。在此背景下,东航物流与机场物流顺势而动、协同发力,根据国家“智慧民航”发展战略与上海国际航空枢纽建设规划,共同打造智汇港。

智汇港项目占地22万平方米,采用委托经营模式运作,引入全球头部航空地面及货运服务商瑞士空港集团(Swissport)作为运营方,整合枢纽物流资源、运营经验与国际先进管理理念,聚焦数字化、自动化、国际化方向,建设协同高效的现代化航空物流平台,服务上海“五个中心”建设。

作为高规格建设的智慧航空货站,智汇港拥有行业领先的智慧化技术体系和硬件配套,在作业、通关、运营等维度实现全面突破。

智汇港打造全链路智能作业体系,配备75台

无人搬运叉车与4条高速环形分拣线,实现货物全程无人化流转,分解处理效率大幅提升;自动存取系统使仓储、调货全流程实现数字化管控,相较传统货站,人力成本显著下降;配套1.5万平方米专业冷库支持-60℃至25℃宽温幅调节,为医药、生鲜等高端冷链货物运输提供精准温控服务;站点搭载AI智能安检系统,有效提升安检效率。

智汇港投运后,将快速深度融入长三角一体化发展战略,联动周边城市物流节点,为稳定产业链供应链、服务地方外向型经济发展提供坚实支撑。

本报讯(记者 张钰芸)一颗颗饱满红润、果香四溢的澄城樱桃,跨越千里从渭北高原奔赴黄浦江畔,化作连接陕沪两地的甜蜜纽带。日前,澄城樱桃品牌推广会(上海站)走进上海环球港,让市民邂逅北方春果的香甜。

活动现场,不同品种的澄城樱桃整齐陈列,供来宾品鉴,入口脆甜爆汁、果香浓郁的口感,收获一致好评。记者看到,现场展示的美国一号、沙王、布鲁克斯、含香都是中晚熟樱桃品种,果形色泽和口味各有不同。

## 澄城樱桃来了

作为陕西省规模最大的樱桃种植基地,澄城华星大樱桃产业园有4000多亩樱桃种植基地,种植了13个樱桃品种,实现错峰上市、长效供应,中晚熟品种在每年5月底至6月初集中上市,最佳赏味期约10天。而在价格方面,澄城樱桃每斤售价20元至80元,单果15克以上的精品特级果,更是市场热销的优质品类。