

“粽”里寻她 却在儋州深巷处

——儋州粽子三年“升级”纪实

文/韦关图/王凯 苏晓杰

儋州粽子历史渊源流长，“长坡米烂洛基粽，王五香肉香透胸。马井红鱼香破釜，排浦薯香吃肚膨。”这是一首儋州山歌里的歌词。歌中提到的“洛基粽”正是现在的“那大粽”，如今为了打造“那大粽”品牌，当地政府统一称为“儋州粽子”。近几年来，在当地政府的大力宣传推介下，儋州粽子名声鹊起。



儋州市委书记张琦颁发“民间手工艺儋州粽子代表性首批传承人”牌匾。



儋州粽子推广周启动仪式上，儋州市长严朝君向嘉宾推介儋州粽子。



海口骑楼小吃街内，儋州粽子供不应求。



调声山歌推介儋州粽子。

2010 靓身脱销

在2010年端午节来临前，已在琼西一带名气十足的儋州粽子又开始脱销了。与往年不同，那年的儋州粽子普遍采用精美外包装，“靓身”销往岛内外。

“30斤以内，运往海口每箱12元运费，我们一天的营业额上万元。”海汽儋州快递中心工作人员当时告诉笔者，那天该中心从早上7点一直忙到晚上8点，每一班海汽快货车厢“挤”满了那大粽子，主要运往海口、三亚、东

方，以及岛外的深圳、广州等地。笔者看到在儋州市政府工作的邓先生扛着一个大纸箱，里面全是真空包装的粽子。“我将粽子寄往深圳的表弟，他留一部分，剩下一部分要送到香港的表姐家。所以我一定要真空包装的那大粽子，保存时间长一些。”邓先生说。

在儋州市邮政快递中心，粽子香飘整个大厅。当年儋州邮政首次和儋州广和食品厂合作，代销“那大广和”粽子，每箱10个，150元一箱。

顾客只需加5元包送至全省各地，加10元送至全国，确保送货上门，该业务目前非常受捧。

笔者注意到，往年一直采用精美包装箱和真空包装处理的“那大广和”粽子，那年被各大粽子生产作坊纷纷效仿，“和强”、“王氏”、“东顺”……包装一家比一家漂亮。

“那大广和”儋州粽子的老板田明告诉笔者，采用真空包装后，粽子不但保鲜存香，而且能保存10天左右，有利于长途寄送。

2011 粽王诞生

重340公斤、用掉2000余张粽叶、供500名部队官兵食用。被誉为“粽王之王”的巨型儋州粽子，在2011年6月2日上午开幕的儋州粽王美食文化展示活动中亮相，这曾是此前海南省以来做出的最大粽子。

那只粽王由儋州那大广和食品厂制作，宽1.3米，高1.15米，重达340公斤，使用了183.5公斤糯米、100公斤猪肉、300个咸蛋黄为原料，由12人共同制作，蒸煮了40余个小时，当天早晨5时才新鲜出炉。展出结束后，这只粽子被送到驻儋州某部队，供500名官兵品尝。

海南省烹饪协会常务副会长林俊春当天在接受海南日报记者采访时表示，如此大的粽

子，对制作工艺、蒸煮火候等都有很高的要求。此前我省也有不少企业或个人制作“粽王”，不断刷新最大、最重的“粽王”记录，但都比儋州当天展出的这个粽子要小。这只粽子堪称“粽王之王”。

当天上午的美食文化展示活动，还准备了香肉粽、红鱼粽、虾米粽、鱿鱼粽、干贝粽等20种口味的那大粽子供市民、游客免费品尝。儋州有丰富的特色小吃美食、独特的民俗风情和悠久的历史。儋州粽王美食文化展示活动是2011海南特色美食文化节的组成部分，儋州借助该次活动，进一步深入挖掘特色美食文化，扶持特色美食产业发展。



2011年儋州粽王重680斤。

2012 骑楼专卖

又是一年端午时，儋州的粽子又火了。儋州市在前两年创造性的粽子推广造势后，今年又上新台阶：在海口骑楼小吃街举办儋州粽子推广周，时间自6月15日至21日。儋州市政府在骑楼小吃街设置了“儋州粽子专卖店”，儋州粽子深受海口市民的喜爱，前来骑楼小吃街购买与品尝儋州粽子的市民络绎不绝，一度畅销并出现供不应求，目前已销售出约5万个粽子，带动当地粽子产销300万个。

而笔者的节前儋州粽子探班更让人收获巨大。

一个人带动了一条街

6月14日午后，火辣辣的太阳晒得人昏昏欲睡，街上人影稀少。

而在儋州市那大镇幸福街几家居民门口，几个高大的筒形锅正冒着热气，浓浓的粽香随着腾腾的热气在街间弥漫，让人不禁咽了口水。

黄树斌正往火锅里添加柴火。“到晚上，锅里的粽子就可以出锅了。”黄树斌对笔者说。他家5个筒形锅正煮着粽子。

在黄树斌家里的客厅，10多名妇女正围桌而坐包粽子。“现在的粽子都是海口一些单位订的，除了家里的人，亲友也过来帮忙。”黄树斌说。

黄树斌是那大幸福街的老居民，10多年前，他就开始包粽子外卖。开始是他一个人包粽子外卖，随着儋州粽子的知名度逐渐提高，幸福街的粽子店也增多，到今年，短短数百米长的小街，就有十几家粽子店，专门包粽子外卖，成为远近闻名的儋州粽子街。

黄树斌告诉笔者，他平时不包粽子，一般都是端午节期间才包。在端午节来临前一个月左右，就开始准备了，比如采购粽叶、糯米、柴火等，几天前就开始包第一批粽子。高峰期最多有十几个人帮忙，6个锅同时煮。整个端午节要包两万个左右，以批发价每个粽子10块钱左右算，除去材料、人工等成本，收入还是比较可观的。

黄树斌说，他不愁销路，但包粽子也是个

辛苦活，所以不想再扩大数量。

黄树斌说，做为海南传统的粽子，儋州粽子外观呈方锥形，虽然品种繁多，有红心糯米粽、红鱼粽、碱水粽等，但正宗的或者说传统的儋州粽子的粽馅一般以五花肉、猪脚、瘦肉加蛋黄，猪肉也是选用南丰镇农家黑猪，加上酒醋、糖等一些调料精心配制而成，不用什么八角呀五香呀等调料，保留了粽子的纯正味道，其特点为形观色雅、肉质不腻、香软松化、味道浓郁、清香甘醇，食而不厌。

她把手艺传给了儿媳

在那大东门街陈阿婆家，门口三口筒形锅正烧着大火，煮好的放在筐里，有的在桌上摆放着。两名妇女负责包粽子，两人负责把煮好的粽子用包装盒子打包好。陈阿婆不时指点大家如何包粽子，要把糯米压实后包好粽叶，然

后紧紧绑好。

陈阿婆从小就开始包粽子，但都是到端午节时才包，没有外卖，都是自家吃。直到几年前，亲友劝她，“你包的粽子很好吃，干嘛不包来卖？”结果在亲友的劝说下，陈阿婆就开始包粽子外卖。到14日，她的粽子已出炉第三批了，都是海口、文昌的客人订的。

陈阿婆的粽子也是保留了儋州粽子的传统做法，粽馅为一块瘦肉一块肥肉加一个蛋黄，再无其它馅料。阿婆说，如果客人有要求加其它馅料才加。陈阿婆说，自己包了一辈子的粽子，现在老了没有精力了，所以在儿媳媳妇符玉梅过门后，她就手把手教儿媳包粽子。

在那大城区，没有统计过有多少家粽子店，黄树斌说，据说光今年就增加了20多家，全那大少说也有上百家。

“这得益于儋州市委市政府这些年来大力宣传推介的结果。”黄树斌说，“现在儋州粽子的知名度很高。”

他的粽子卖到了国外

“目前，我们一天最多销售5000个左右那大粽，全部是被订购销往岛内外，甚至还有人寄往国外的亲友。”广和粽子店经理田明乐呵呵地对笔者说。该店制作粽子的工人就达到了30人，是儋州最大的那大粽制作厂之一。

为什么儋州粽子能让内地的客人念念不忘？“关键的一点是我们卖出的粽子的粽叶含有水分，客人经过再次蒸煮，粽叶的香味会再次渗透到粽子里，粽香依旧，保质保味。”田明说。

田明告诉笔者，内地的一些打包装进超市的粽子，为了让保质期长，粽叶往往是干的，再次蒸煮后，粽香往往丧失。但是，粽叶含有水分的粽子有一个缺点，就是不便保存，一般只有10天左右保质期。

田明经过反复试验，广和粽子店将生产出来的粽子自然蒸熟后，进行真空包装，然后再次回炉，温火蒸煮一两个小时，粽子能保质20天左右。



飘香岛内外的儋州粽子。