

端午节未到 粽子已飘香 商家忙促销 市民乐捧场

今年粽子加量加料“身价”不涨

本报记者 程娇



海口市场的“粽子大战”已经打响。超市里，本地粽子很受欢迎。 本报记者 王凯 摄

今年粽子长“胖”了

近年来，随着原材料成本的上涨，品牌粽子的价格每年都略有提高。但今年却因制作粽子的原材料价格下降，粽子价格不仅不涨价，与去年持平，而且粽子的重量反而增加了。

“这与市场竞争不无关系。现在处于金融危机阶段，粽子作为传统的食品，市场的

硬性需求是存在的，商家的竞争越来越激烈，谁都不敢轻言涨价。”一商家说，不仅不能涨价，还要在保持价格不变情况下加大粽子的份量，吸引消费者。

该商家说，今年不少粽子都是加量不加价让利销售，比如原来250克的粽子，在价格不变情况下，还多增加了50克份量，这种让利目的是刺激市场消费。

海南那大粽子生产企业有关人士介绍说，

今年该公司生产的那大粽子单个250克售价是68元，与去年价格相同，价格虽然不变，但粽子里面的“内容”却多了不少，口感更加美味。

礼品化趋势再抬头

随着清明、端午等传统节日成为法定节假日，三天小长假又多了一个走亲访友的机会，精明的商家自然不会放过这个销售好时机，因此，今年市场上粽子的礼品化趋势更加明显，各种各样的粽子礼盒包装也越来越精美了。

记者今天在海口各个粽子销售点看到，礼盒装粽子占据了各超市粽子销售区内重要位置，而且各个品牌粽子的礼盒都十分精美。去年礼盒粽子的外包装主要以纸盒为主，而今年很多粽子礼盒的外包装都换了十分精美的铁盒。

这些礼盒装粽子价格从几十元至几百元不等，外地某品牌状元粽一盒售价128元，五芳斋礼盒装粽子一盒75元，海南本土品牌定安黑猪肉粽子售价一盒118元等。

对于这些礼盒装粽子，一些受访的市民表示，送礼他们会选择价位在几十元至百元左右的便可以了，对于标价过高的礼盒粽子，多数市民表示难以接受。不少市民说，他们不希望粽子包装太花哨，大众、平价粽子才是主流消费需求。

(本报海口5月12日讯)

黑猪肉粽名气响 订单来得早又旺

本报定城5月12日电 (记者洪宝光
特约记者傅林)随着定安黑猪肉粽打进家乐福等大型超市后，其影响力越来越大，虽然距离端午节还有半个月，但不少定安黑猪肉粽生产企业已陆续接到了不少的订单。

“截至目前，已经接到了3000个粽子订单，今年订单来得比去年早了10天左右，相信再过几天订单将超过万个。”定安新泰来餐厅老板刘会明兴奋地告诉海南日报记者，他从事粽子生意已有10多年时间。2007年，在定安县委、县政府以及当地商务部门的帮助下，他的粽子首次打入家乐福超市。2年来，他接到的黑猪肉粽订单一年比一年多，订单也来得早一年比一年早。

据了解，我省的粽子以定安粽、儋州洛基粽、澄迈瑞溪粽最为驰名。定安粽多采用该县出产的黑猪肉为肉馅，因味佳馅美而驰名岛内外，很受海南百姓的青睐。每年端午节前夕，销往海口和其他市县的定安粽子超过10万个，成千上万的定安黑猪肉粽，走进了各家各户的门庭饭桌。

定安县商务局负责人表示，近年来，定安粽的知名度越来越高，订单来得要比往年早，并不足为怪。为了确保上市的定安黑猪肉粽质量，县商务等部门将加大对内粽生产企业进行检查，确保上市的粽子合格，让购买者吃到放心的定安黑猪肉粽。

正当记者采访时，海口某企业负责人陈先生来到新泰来餐厅，一口气与刘会明

预订了500个黑猪肉粽，并交付了订金，订好在农历五月初三提货。陈先生告诉记者，2年来，他都是到定安来购买黑猪肉粽，去年因为来得比较晚，没有预订到足够的黑

大力扶持“黑猪肉粽”产业发展 定安出资培训包粽工

本报定城5月12日电 (记者洪宝光
特约记者傅林)县政府出资为企业免费培训包粽工，解决企业包粽工不足难题，扶持产业做大做强，这是记者今天从定安县获悉的新鲜事。

“有包粽子师傅教我们如何包粽子，不仅使我们这些农民朋友学习到了真本事，还能打份临时工，多些收入，真好！”今天上午，在定安县新竹镇祖坡村，正在学习包粽子的村民吴仁友对海南日报记者说。

据了解，我省的粽子以定安粽、儋州洛基粽、澄迈瑞溪粽最为驰名。定安粽多采用该县出产的黑猪肉为肉馅，因味佳馅美而驰名岛内外，很受海南百姓的青睐。每年端午节前夕，销往海口和其他市县的定安粽子超过10万个，成千上万的定安黑猪肉粽，走进了各家各户的门庭饭桌。

定安县商务局负责人表示，近年来，定安粽的知名度越来越高，订单来得要比往年早，并不足为怪。为了确保上市的定安黑猪肉粽质量，县商务等部门将加大对内粽生产企业进行检查，确保上市的粽子合格，让购买者吃到放心的定安黑猪肉粽。

据了解，我省的粽子以定安粽、儋州洛基粽、澄迈瑞溪粽最为驰名。定安粽多采用该县出产的黑猪肉为肉馅，因味佳馅美而驰名岛内外，很受海南百姓的青睐。每年端午节前夕，销往海口和其他市县的定安粽子超过10万个，成千上万的定安黑猪肉粽，走进了各家各户的门庭饭桌。

定安县商务局负责人表示，近年来，定安粽的知名度越来越高，订单来得要比往年早，并不足为怪。为了确保上市的定安黑猪肉粽质量，县商务等部门将加大对内粽生产企业进行检查，确保上市的粽子合格，让购买者吃到放心的定安黑猪肉粽。

正当记者采访时，海口某企业负责人陈先生来到新泰来餐厅，一口气与刘会明

预订了500个黑猪肉粽，并交付了订金，订好在农历五月初三提货。陈先生告诉记者，2年来，他都是到定安来购买黑猪肉粽，去年因为来得比较晚，没有预订到足够的黑

馆、东方酒店等多家粽子加工企业，也已未雨绸缪开始招聘绑粽工。

今天的包粽子培训活动是定安县委、县政府在端午节到来之际，专门拿出一笔资金免费对农民工进行培训，然后再推荐他们在端午节前到全县各个粽子生产企业去打临时工。不仅能解决部分农民工的就业问题外，还能在一定程度上帮助粽子生产企业解决包粽工不足问题。

记者在培训现场看到，虽然村民对包粽子并不陌生，但与师傅的要求还是有一定差距。前来学习的农民朋友学得非常认真，时而还与培训师傅交流体会。经过一个上午的培训，吴仁友等100名农民朋友，已初步掌握了包粽子的基本技术规范。

据了解，定安黑猪肉粽的知名度高，目前在定城地区就有30多家企业从事粽子生产。每年端午节前后，所需要的绑粽工人至少在300人以上。但在前几年，因招不到足够的工人，定安地区不少黑猪肉粽生产企业面对订单也不敢接，眼睁睁地看着商机从手中溜走。甚至在去年端午节前，为了能招到满意的工人，定安地区不少黑猪肉粽生产企业将包粽工人的日工资涨到80元，但依然没能招到工人。为了避免再次出现这样的尴尬局面，和潮宾馆、春阳宾馆

馆、东方酒店等多家粽子加工企业，也已未雨绸缪开始招聘绑粽工。

今天的包粽子培训活动是定安县委、县政府在端午节到来之际，专门拿出一笔资金免费对农民工进行培训，然后再推荐他们在端午节前到全县各个粽子生产企业去打临时工。不仅能解决部分农民工的就业问题外，还能在一定程度上帮助粽子生产企业解决包粽工不足问题。

记者在培训现场看到，虽然村民对包粽子并不陌生，但与师傅的要求还是有一定差距。前来学习的农民朋友学得非常认真，时而还与培训师傅交流体会。经过一个上午的培训，吴仁友等100名农民朋友，已初步掌握了包粽子的基本技术规范。

记者在培训现场看到，虽然村民对包粽子并不陌生，但与师傅的要求还是有一定差距。前来学习的农民朋友学得非常认真，时而还与培训师傅