

继获评国家地理标志保护产品之后,再得“中国粽子美食之乡”美誉

儋州粽子的品牌化之路



工人正忙着对儋州粽子进行包装。

“儋州粽子现象”
背后是政府担当

11月28日,在三亚举行的2016中国国际饭店业大会上,中国饭店协会授予儋州市中国“粽子美食之乡”的称号。评审专家认为,儋州市首创了由政府强力打造“粽子美食”这一品牌概念和行动,带动当地农业、食品加工业和旅游业融合发展,把发展特色美食产业和生态旅游、特色产业和精准扶贫等工作紧密结合,成效显著。

显而易见,儋州获得这样的荣誉是实至名归。数字最有说服力,儋州粽子销售收入:2013年6000多万元;2014年9000多万元;2015年突破1亿元;2016年达到2.19亿元。今年初,儋州粽子还获得国家地理标志保护产品,这在海南众多地方粽子品牌中,也是独此一家。

一个传统的小吃,一种各地都有的食品,被儋州做成一个特色品牌,成就一个规模不小的产业,这不是偶然的,被业内称之为“儋州粽子现象”。

2013年4月,习近平总书记视察时强调,小康不小康,关键看老乡。要把中央制定的强农惠农富农政策贯彻落实好,使热带特色农业真正成为优势产业和海南经济的一张王牌,不断开创“三农”工作新局面。

儋州粽子上规模做品牌成产业,正是儋州市委市政府积极落实习近平总书记指示,推动传统农业标准化、品牌化、产业化发展结出的硕果。

为加快传统农业转型升级,儋州市提出“调优做精第一产业”发展思路,实施特色农业品牌发展战略,推出以儋州粽子、儋州黄皮等为代表的九大特色品牌农业建设。每年从财政拿出2000万元作为品牌农业发展基金,其中,仅粽子每年宣传推广费用就达200万元。这样的力度,不仅在海南,就是在全国,也是少见的。

一分耕耘一分收获。儋州粽子成为海南唯一获国家地理标志保护产品,儋州成为全国唯一的“中国粽子美食之乡”,这只是儋州品牌农业发展的成果之一。儋州粽子现象,值得总结值得推广。人们有理由相信,今天,儋州粽子也成为一种现象;明天,儋州品牌农业发展也会成为一种现象。

(周月光)

用料考究 | 儋州粽子历史悠久风味独特

儋州粽子历史悠久,风味独特,早在东汉时期,伏波将军马援坐骑刨井解渴的故事,留下了儋州“白马井”的传奇地名。此井中之水被将士们取来蒸煮以虾米为料的粽子,得名“伏波虾米粽”。

到了宋代,作为美食家的大文豪苏东坡谪居儋州期间,不仅亲手创制“东坡粽”,还教当地人包豆子粽、干鱼粽、虾仁粽、鸭蛋粽等。道教南宗白玉蟾在儋州松林岭炼丹时,包清粽蘸蜂蜜糖而食之,被后世称为“白氏粽法”。

明代初年的“威武将军”符南进、“嘉应将军”符那宽,从儋州洛基地区走出,晚年荣归故里后喜欢吃

粽子,推动了“洛基粽”的诞生。经过千年的流传革新,如今儋州粽子已经形成了一套成熟独特的生产工艺。

在海南众多粽子中,儋州粽子之所以脱颖而出,成为国家地理标志保护产品,有一个较为重要的因素,就是源于它的用料相当考究。相信许多人都已听说过,儋州粽子的原材料均产自本地,主要有茄冬叶、火山岩糯米、跑海鸭蛋黄、花猪肉等,而在这四种主料的用法上也是极其讲究。

儋州粽子所使用的茄冬叶是一种多年生常绿宿根性草本植物,用茄冬叶包裹粽子,具有色绿、清香、

柔软、防腐等特点。在茄冬叶的选取上,必须是新鲜的,即使是两天前采摘的也不行,否则,包出来的粽子清香味会差很多。

儋州粽子使用的糯米全部是儋州火山岩地区种植的优质糯米,含有多种微量元素,尤其是硒这种高营养价值的微量元素,目前,这种火山岩优质大米能卖到几十元1斤。

海南很多地方粽子都使用普通猪肉做馅,但儋州粽子使用的猪肉都是采用本土花猪,这是当地传统猪种,肥瘦均匀,质地松软,肉味可以渗透到糯米中,使粽子吃起来香滑可口。

跑海鸭蛋黄是儋州粽子特有的。跑海鸭生长在儋州西海岸的红树林中,潮水退去,红树林里会滞留很多小鱼、小虾和小螺丝等海洋生物。这些高蛋白的天然饵料就成为跑海鸭的美食,使得跑海鸭体肥蛋多,蛋黄晶红,味美鲜香。这些鸭蛋用当地特有的方法进行腌制,蛋黄通透渗油,与糯米、粽叶、猪肉一起煮熟,粽子有一种特别的香味,而没有普通鸭蛋的腥味。

这一道道特有的原材料和考究的做法造就风味独特而鲜美的儋州粽子,使其成为越来越多消费者必尝的海南美食之一。

政府引导 | 助推儋州粽子品牌做大做强

近几年来,儋州粽子销量节节攀升。2013年儋州粽子年销售600万个,产值6000多万元;2014年销售750万个,产值9000多万元;2015年销售850万个,产值突破1亿元;2016年销量1850万个,产值突破2亿元。

这一系列的销售数据用最直观的形式表明,儋州粽子的销量已经形成规模,并以快速持续增长的速度不断突破销售大关。这不仅与粽子本身的产品吸引力有关,同时也与政府的引导和扶持分不开。

近年来,儋州市委、市政府发出“粽动员令”,着力推动儋州粽子品牌建设。

2014年,“粽动员令”发出后,儋州市多个部门联手,于5月下旬至6月上旬,开展“品香粽、摘黄皮、游儋州”系列活动。

2015年,儋州市委、市政府再次发出“粽动员令”,10多个部门和相关协会、团体闻风而动,深入开展“儋州粽子文化推广季”活动。除了成功开启推广季,还发动网友、摄友组成采风团,体验儋州粽子等地方特色产品及其文化。

2015年5月28日,儋州市人民政府推出《儋州市打造农业知名品牌实施方案》,明确品牌创建以“统一规划、企业主体、归口负责、全程服务、共同协作、多方联动”为原则,并提出用三年时间,

打造儋州粽子等九大农业知名品牌。

过硬的质量是品牌的根本支撑。今年2月,国家质量监督检验检疫总局发布的2016年第9号公告函,正式批准对“儋州粽子”实施地理标志产品保护。随后不久,儋州粽子被国家质量监督检验检疫总局纳入国家地理标志保护产品范围,标志着儋州粽子产品质量又上了一个新台阶,我省国家地理标志保护产品又添加了新成员。

在这样的背景下,儋州粽子企业信心倍增,纷纷扩大产能,做强做大地方特色产业。

据儋州粽子行业协会统计表明,目前儋州全市已有86个粽子厂

具备常年生产能力。在生产上,由于提前准备原料,今年儋州粽子在旺季没有出现以往的脱销现象,在确保产品质量的情况下,生产供货能力大大提升。在营销上,整合推出会展推介、进社区设置营销点、在景区码头设置营销点等九大营销模式,使儋州粽子畅销全国17个省份和港澳地区。

为加快培育精品名牌,近年来,儋州市财政每年列出专项资金,支持粽子产业加大品牌建设力度。同时,要求将“儋州粽子”作为一个整体来包装、推介和经营。这无疑对儋州粽子的品牌建设和产能提出了更高层次的要求,同时也在鞭策其不断地进行创新和改进。



儋州粽子深受市民游客欢迎。

拉长产业链 | 彰显儋州粽子品牌效应

随着粽子需求的不断扩大,原有的传统家庭作坊式的制作流程已经远远不能满足市场需求,继而延伸出加工制作、包装售卖、配送等多个环节,海南传统美食逐步走出一条产业化之路。

据了解,目前仅儋州就有上百

家粽子生产厂家。近年来,儋州粽子产销量与年俱增,年产值超过亿元,已经成为儋州市的一大特色产业。

今年端午节,海南粽子市场热销,儋州粽子在海口明珠广场促销,线上线下一共共卖出14万个粽

子。正是粽子产业的做大做强,促进了黑猪、粽叶、鸭蛋等原材料市场的需求高涨,也让许多作为儋州粽子原料供给的企业得到快速激活。

除了从原料方面延伸产业链,儋州粽子在销售渠道上也在不断拓展。每年端午节期间,该市快递业

务都会迎来高峰期,在省内主要发往海口、三亚等地,在省外发往多个省市。

同时,在每年端午节前后,儋州有数万人加入包粽子行业,大大促进了就业,这不仅拓宽了当地民众的经济来源,还增加了经济收入。



标准化生产让儋州粽子品质有保障。

严把质量关 | 标准化生产确保儋州粽子恒久发力

销量的不断攀升,旺盛的节庆市场需求,催生了许多参差不齐的加工企业和作坊。特别是儋州被授予“中国粽子美食之乡”的荣誉后,儋州粽子的品牌知名度和美誉度得到进一步提升,其发展将会更加受到整个行业的关注。儋州粽子在未

来要恒久发力,必须做到产业化、规范化、走可持续发展之路。

在生产环节方面,各个企业在生产门槛、制作工艺上要有明确的要求,争取做到产业化、统一化、标准化。同时,在企业内部,要注重提升行业从业人员的质量安全意识。

在政府监管方面,各个政府监管部门需加大力度,共同严把质量关,通过相关规章制度保障产品质量,对不符合要求的生产企业要采取强制措施。

政企合力,才能更有效地推动整个行业更新升级,确保儋州粽子

朝着标准化、规模化、产业化的方向不断发展,让儋州粽子成为海南的代表美食式品牌,从而促使儋州逐步成为“海南西部美食旅游中心城市”,有力助推海南国际旅游岛建设。

(容朝虹/文 舒晓/图)

