



色泽诱人的粽子彰显海南美食魅力。

## 2017年海南名粽展销会闭幕 现场销售额达252万元 “五粽”飘香海岛 彰显美食魅力

为期三天的2017年海南名粽展销会5月22日下午在海口名门广场落下帷幕。来自儋州、琼海、万宁、澄迈、定安等地的多家名粽企业、特色食材及美食产品企业的“粽子代表作”受到市民游客热捧。

据统计，展会期间，五大“地方展馆”共计接到粽子订单286万个，现场销售额达到252万元，总意向成交金额达4500多万元。

其中，琼海馆商家共接到粽子订单50多万个，现场销售额达到45万元；定安馆商家共接到粽子订单51万个，销售额达67万元；万宁馆商家接

到订单72万个，销售额达26.5万元；儋州馆商家接到粽子订单达70万个，现场销售金额90多万；澄迈馆商家共接到粽子订单43.3万余个，销售额约为23.7万元。

据了解，本届展销会省内外游客云集，人气较去年有明显提升，展商不断补充货源，以应对观展人群的购买热潮。展会最后几小时，多数展馆的粽子已销售一空，部分商家趁着展会尾声，积极推广本土名粽品牌，期待来年“再战”。

来自琼海馆的一位商家说，用灵芝鸡为原料手工制作的鸡肉粽，由于

原材料成本价高，销售单价为26元，丝毫不挡不住大家的购买热情，展会结束后，企业将积极备货发货，“消化”展会订单。

“通过展销会，很多外地游客不仅品尝到和乐粽的鲜美，了解了和乐粽的制作流程，还对物产丰富的万宁和乐镇充满游玩兴趣，和乐粽不仅有传统蛋黄肉粽，更创新原料，推出了斑兰八宝粽、排骨蛋黄粽、和乐蟹粽、鲜虾鲍鱼粽等，期待大家一品尝。”万宁和乐五月香食品有限公司负责人说。

据悉，万宁为了推广当地名粽

品牌，前一晚还邀请“粽子西施”在展销会现场为大家演唱歌曲《和乐粽》，使得晚会气氛达到高潮。除此之外，主办方连续两天举办的微信抢红包、现场赠香囊等活动，也让大家实实在在地感受到展销会的丰富与热闹。

儋州馆名粽种类丰富，成为本届展销会的“揽金王”。儋州粽子行业协会相关负责人说，近年来，儋州粽子已成为地方特色美食，2016年还被选为博鳌亚洲论坛年会“海南风情美食园”餐饮服务食品。儋州通过传统工艺加创新发展的思

路，相继推出红豆粽、水晶粽、玫瑰粽等新品种，受到不同年龄段消费者的喜爱。

展会期间，澄迈馆推出的瑞溪粽还带来两位“助兴伙伴”，它们是与瑞溪粽合称为“瑞溪三宝”的瑞溪牛肉干、瑞溪腊肠，与名粽展销会同期进行的“瑞溪三宝”品牌推广会在澄迈举办，令来往游人食指大动。据统计，推介会活动当天，“瑞溪三宝”的销售额达到25万元。

天色渐暗，2017年海南名粽展销会落下帷幕，定安馆的商家还在不断向大家递出企业名片。市民李女士

表示，品尝完各个展馆的粽子，还是对定安粽最钟意，购买五盒准备送亲朋好友，希望来年展销会继续举办，方便自己在家门口就能购买到称心如意的海南粽。

据了解，本届展销会由海南省商务厅支持，海南日报报业集团主办，各市县商务局共同协办。儋州“洛基粽”、琼海“大路粽”和“烟糖粽”、万宁“和乐粽”、澄迈“瑞溪粽”、定安粽，在本届展销会美名远扬，五大“地方名粽”不仅飘出了海南粽香，更彰显出独特的地域文化魅力。



琼海展厅一个68斤重的巨型粽子吸人眼球。



展销会活动精彩纷呈，歌舞表演吸引众多市民。



展销会现场，粽子飘香，销售火爆。



市民免费品尝各地名粽。



展销会上的舞龙舞狮表演热闹非凡。

## 寻味端午—— 五地名粽舌尖“绽放”

端午将至，又是一年粽飘香。觅食海南岛，这个时节最不可错过的当属粽子。而提起粽子，最美味的莫过于海南五大市县的名称：儋州“洛基粽”、琼海“大路粽”和“烟糖粽”、万宁“和乐粽”、澄迈“瑞溪粽”、定安粽。

2017年海南名粽展销会于22日下午落下帷幕，参展市县的名粽，原材料各有千秋，做法各具特色，因而口感独特。海南地方名粽名扬千里，源于原料绿色天然，做法考究。

### 儋州

“洛基粽”源于汉代，选用当地火山岩区域种植生产的糯米，富含多种微量元素，营养丰富。“洛基粽”以馅料多、精工细作为特色。值得一提的是，儋州粽生产过程共有32道工序，从采摘叶到制成品，前后需要27个小时。

### 琼海

较出名的是“大路粽”和“烟糖粽”，味道香，口感好，关键技术在于馅肉的腌制、大米的精炒、粽叶的选择和煮粽的火候掌握。粽子大多是包有腌制的五花肉或猪蹄、咸蛋黄的肉粽，少了一分花俏，多了几分实惠。

除了传统肉粽，琼海还有一种叫“箕粽”的粽子。箕粽体积较小，形状细长，多为三角形或圆锥形。箕粽内纯包糯米，吃时蘸以白糖，味道甜糯韧滑，口感纯粹清爽。

### 万宁

“和乐粽”所用的糯米产在咸淡水交界处，有天然的淡咸味，包粽子时将糯米洗干净后把水分沥干，接着用蒜头、香油搅拌。糯米包着肥瘦适中的五花肉，按横丝纹切成长方形的小块，这些猪肉产自当地小鱼村，群众用小鱼、小虾、海菜等喂猪，肉质更为鲜嫩。

### 澄迈

“瑞溪粽”将香料、白酒、生油、姜汁、蒜头等拌入切成块的猪肉中腌制，粽内有咸蛋黄、叉烧腊肉、红烧鸡翅等。由芭蕉叶包成方锥形的粽子，每个重量在1斤左右。将热粽剥开，先有芭蕉的清香，后有肉、蛋的浓香，色香味俱备。

### 定安

将获国家地理标志认证的定安黑猪肉、火山岩富硒糯米、富硒加松叶、富硒有机咸鸭蛋、特制秘方调料、特殊制作工艺各种要素融为一体，精心制作“定安粽”。定安粽子口感软绵，食而不腻，回味无穷。

(本版撰文/申易 图/高林)