

海南鲜品·品鲜南海

海南粽子粽叶多不同

有柃叶
槟榔叶
露兜叶
等特色包法

2023年

海南粽子市场规模约8.8亿元

南北各不同

海南传统肉粽是心头好

夏的风，吹绿了葱茏枝丫，吹黄了茂盛稻田。琼岛的多处田野里，已是一片丰收盛景，水稻籽粒饱满膨大，随丝丝微风低垂摇曳。随着新米上市，人们知道，又到了包粽子的时候。

今日所称的粽子，古人谓之“角黍”。作为五谷之一的黍，被食用的历史可追溯至新石器时代。千百年来，端午食粽已是国人默认的传统。

琼岛虽不大，但从南到北，粽子的品种变化万千。定安粽、三亚崖州粽、澄迈瑞溪粽、儋州洛基粽……从粽叶到馅料，再到包裹的形状，每个地区都有不同的秘方和绝技，但公认的经典馅料组合莫过于猪肉和咸鸭蛋。

作为海南粽子之一，定安粽子早已声名在外。每到端午时节，家家户户都要制作肉粽，浸洗粽叶、腌制大肉、包裹粽子，这才算过了节。

定安粽子看似简单，讲究却不少。“衣服”必须要用半老柃叶剪裁，草木清香才会在唇齿萦绕；“躯干”得是富硒糯米，方能米香馥郁、饱满软糯；而“内脏”必须要用富硒咸鸭蛋和腌制过的定安黑猪肉做成，这是美味可口的关键。

“捆定安粽子讲究‘三横三纵’，扎绳太松米馅易泄露，水易渗入粽中，导致口感不佳。扎绳太紧粽子外观不好看。”对于定安人黄善梅来说，包粽子早

已是手到擒来的手艺，在柃叶上铺糯米，放上馅料，小心翼翼地捆上粽绳。一个个精巧的粽子成型后，还要经过柴火煮沸近10个小时，才可出锅。

如果说粽子是全国人民的端午记忆，那么定安的粽子则飘香365天。究其原因，离不开“太好吃”三个字。

刚出锅时，粽子还是热腾腾的，粽叶沁着润泽的光芒，粽子口感软乎湿润，咬上一口，本地黑猪肉沁润的油脂顺着嘴角滴下，再沾上一点白糖，真正是锦上添花。

除了常见的柃叶，琼岛各地的人们还喜欢就地取材，棕榈叶、露兜叶等特色包法，成就了海南肉粽的独特风味。

三亚崖州区城东村，村民黎凤包起椰粽来得心应手，将长长的椰树叶清洗干净，减去头尾偏大和偏小部位，裁成半米长的长条，放入锅中煮净煮软。包粽时，她将椰子叶裁好卷成椭圆形，加入糯米、五花肉、蛋黄和一瓣大蒜，再将米和馅拢成长方体状，最后用白色棉线横向缠绕三段，打好活结便告完成。

黎凤喜欢用高压锅熬煮粽子，节能、快捷，约四五个小时粽子就熟了。然而经过蒸煮，椰树的叶子并不软塌变形，仍旧保持硬挺模样，连同馅料内里都挺阔得像块金砖，尝上一口，清爽适口，肥而不腻。

“百味”亦适口

多“滋”海南粽你尝过几种？

在粽子界，绵延千年的甜咸之争从未停息。但包容开放的琼岛，这场唇枪舌战并不绝对。人们不仅赞美丰腴肥美的咸粽，也欣赏糖浆包裹的碱水甜粽。

在东方八所镇，当地人更喜欢品尝粽子里的“野”味，他们摘来被称为露兜的野菠萝叶，将叶片去刺，入水煮上个把小时，捞起晾干。露兜叶厚实，蒸煮过程中，粽子也不露馅，各种食材经烈火烹任，与露兜叶叶香充分混合。

除了粽叶有所不同，琼岛粽子江湖还有糯米、籼米、“斑兰米”和“五色米”等诸多派别。

在定安定城镇，籼米粽也颇具人气。这类粽子做法和糯米粽大同小异，唯一区别是，包粽子用的籼米得提前用水浸泡半日，直至饱胀、柔软，淘至箩筐滤干，再加入少许盐、味精，充分搅拌，让淡淡咸鲜味渗入籼米中，提取出米的鲜香。

最近几年，在琼海、万宁等东部市县，人们青睐用斑兰叶汁液浸泡糯米，再用柃叶包住，推出海南粽新成员“斑兰粽”。

无独有偶，在黎族苗族同胞聚集地

区，人们用传统工艺浸润出五色米，包成粽子招待贵客。

在五指山，苗族最传统的粽子是船型粽。近年来，当地人创新将五色饭制作工艺和船型粽结合在一起，研制出了白、黑、蓝、黄、红五种颜色的“苗家五彩船型粽”。其中，白色来自糯米本身的颜色，红、紫、黄、黑四色则由红兰草、姜黄、枫叶等天然植物萃取浸染而成。当地人相信五色粽不仅健康绿色，亦是送出一份祝福。

除此之外，粽子的内馅也花样百出。靠海之处，人们自然喜好将海鲜放入粽子里，螃蟹、鱿鱼、咸鱼、虾米等林林总总都能在粽子里惊艳亮相。

千百年来，先民口中的“角黍”早已跳脱了原料和形态桎梏，加入螃蟹的和乐粽，用露兜叶包裹的东方粽，充满清新风味的斑兰粽子……随着人们对时节和食材的探索越发丰富，琼岛到底能“长”出多少种粽子，还将有更多精彩的答案。

百味亦适口，小小的粽子完美诠释了海南人的兼收并蓄。会吃、爱吃的海南人从不局限于某一种特定的口味，看似对立的味道背后，寻求的是一种丰富而立体的平衡。

食赏皆由心

这场“粽”头戏看点多

海财经研究院于2023年发布的《海南粽子产业热力指数报告》表示，仅在2023年，海南粽子市场规模便达到约8.8亿元，在新消费的浪潮下，消费结构的多层次与需求的多元化，粽子的节令属性逐渐减弱，社交属性与旅游礼品等属性越来越强。

可食可赏，粽子不仅好吃，也有好玩的一面。

最热闹，当然是赛龙舟。就连明代名贤丘濬看过那分秒必争、惊心动魄的场景，都要感叹一句：“龙舟击浪去如飞，鼙鼓喧天槌欲破”。

每年端午节，儋州、万宁等地的赛龙舟活动热闹空前。在一些乡村，制作龙舟是值得忙活一整年的大事。人们提前一年，张罗制作龙舟。

与粽子捆绑的精彩，远不止如此。海南人在粽子里注入“田园梦”“乡村梦”等各种内涵，端午诗会、琼剧演出、汉服秀等文旅活动轮番上演，大力擦亮粽子品牌的同时，注入本地传统文

化特色。

以粽为媒，海南展现富硒大米等粽子原材料的产地，依托特色生态景观吸引游客，设计粽子主题特色游览路线，串起万亩田洋、民俗村庄等旅游资源。

粽子，还成就了琼岛青年们的创业梦。万宁的“90后”赵应琼，毅然辞去主持人的工作，回乡创业，打响“赵西施”粽子品牌，让家传的粽子技术乘着汉服营销等新潮形式，走入千家万户。

而在母瑞山脚下，“垦三代”张天翼怀念母亲手包粽的童年味道，以母亲姓氏创办“黄阿姨”品牌粽子，走进博鳌亚洲论坛年会，让国内外宾朋都一尝海南粽子的美好滋味。

粽子，这种落地生根、就地取材的平民美食，理应顺应各地风土与人情，衍生出不同的形态与口味。与其纠结，到底海南粽子江湖里谁是王者，不如敞开心扉与胃口，趁着端午走遍琼岛，用吃货的博爱去品尝海岛美粽的多种风味。（本报定城6月2日电）

海南日报 融媒看点

海南日报新媒体推出手绘条漫



三亚崖州粽

崖州粽的粽叶有椰叶、棕榈花叶、野菠萝叶等，但最常用的是椰叶。椰香粽是崖州粽子的特色之一，

制作也十分讲究，糯米需经水泡晾干后，加入黑豆、虾米、猪肉，蒜头、香料等配料，蒸出来的粽子让人回味无穷。



定安黑猪肉粽



说起海南粽子，定安黑猪肉粽可以说是C位选手，毕竟是海南首个获得国家地理标志证明商标的粽子。

儋州洛基粽



洛基粽以其悠久的历史，和独到的风味，成了现代儋州粽子的代表性品牌之一。除了由猪肉、瘦肉、五花肉、鸡肉、咸鸭蛋等材料制成外，还加入了咸鱼、鱿鱼丝等。



扫码看更多内容

6月2日，海南日报新媒体特别策划推出手绘条漫《“乘风破浪”的海南粽子》，通过手绘将粽子拟人化的形象呈现，生动展现海南各地粽子的独特风味。

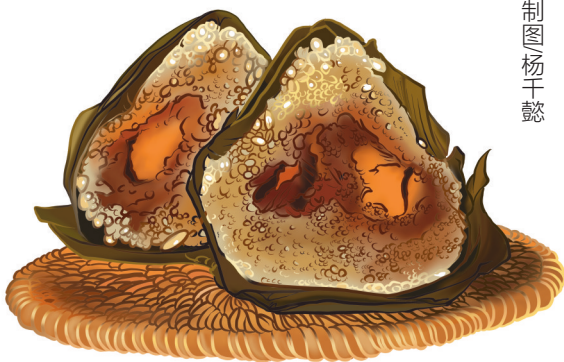
又是一年端午至——多滋海南粽，何处风味香？

■ 本报记者 邓钰

端午将至，海南人的嘴也跟着忙碌起来，左吮一颗清甜的荔枝，右啃一口甘爽的西瓜，可口的夏日鲜缓解了酷暑带来的焦灼。但令吃货们魂牵梦绕的滋味，还离不开这一口海南粽子。

鲜肉、蛋黄、鸡肉、斑兰、红豆、瑶柱……在琼岛，各地的食材被包入粽叶，五彩斑斓的生活跃上舌尖。

在海南，要问“粽味何处香？”对于这个问题，人们有着不同的答案。



本版手绘制图：杨千懿



屯昌县乌坡镇芽石铺村，村民在采摘粽叶。本报记者 李天平 摄



游客在三亚千古情景区体验包“野菠萝粽”。本报记者 武威 摄