

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、槟榔叶、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



洛基粽以其久远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。

除了由猪肥肉、瘦肉、五花肉、鸡肉、咸鸭蛋等材料制外,还加入了咸鱼、鱿鱼丝等。



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》,通过手绘将粽子以拟人化的形象呈现,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,各色的食材被包入粽叶,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 摄游客在三亚千古情景区体验包“野菠萝粽”。
本报记者 武威 摄

海南粽子粽叶多不同

有柊叶
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。琼岛的多处田洋里,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黄。

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”必须要用半老柊叶剪裁,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,在柊叶上铺糯米,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“太好吃了”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。

除了常见的柊叶,琼岛各地的人们还喜欢就地取材,槟榔叶、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状,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,各种食材经烈火烹饪,与露兜叶香充分混合。

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,提取出来的鲜香。

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,再用柊叶包住,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、黄姜、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,鼙鼓喧天催欲破”。

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)



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》,通过手绘将粽子以拟人化的形象呈现,生动展现海南各地粽子的独特风味。