

一年销售突破4800万个，总产值达7.12亿元 定安粽，从端午爆品到四季飘香



一片忙碌景象。今年端午节前夕，定安县定城镇定安新泰来食品有限公司生产基地。海南日报全媒体记者 袁琛 摄

■ 海南日报全媒体记者 陈子仪

从产品到产业 定安粽子聚链成群、集群成势

7月16日上午，定安县定城镇的吴老汉粽子加工厂里粽香氤氲。同往常一样，吴老汉粽子第三代传承人吴林谦走进车间，同工人一起打包刚刚晾好的粽子。虽然已过端午季，但吴老汉粽子加工厂每周还能收到超1000个粽子订单。“现在定安粽子已经走上百姓日常餐桌。”包了几十年粽子的吴林谦很是感慨。数据显示，去年端午节到今年端午节期间，海南粽子产值再创新高，突破10亿元。其中，定安粽子总产值约7.12亿元，较去年同比增长31%，产值远超海南粽子产业“半壁江山”。事实上，定安是海南粽企最为集中的区域之一，定安粽子产业产值以每年超过10%的增长率不断发展。从2014年年产值首超亿元到如今首度“破7”，在竞争日益激烈的粽子市场，定安粽子缘何一骑绝尘？

4800万个！这是去年端午节到今年端午节期间定安粽子给出的“销量成绩单”。数字背后，体现的是定安粽子的“热度”。中国数据研究中心今年6月发布的《2024中国粽子行业消费与品牌现状白皮书》显示，超130家企业占比超四分之一。粽企集聚不仅提高了定安粽子生产力，也初步形成了规模经济。在今年端午节前夕，定安粽企几乎是“家家爆单”，供不应求。定安县粽子协会会长王沸健表示，当时许多会员企业互相询问有无粽子和原材料能调配，“没想到定安粽子如此畅销。”作为海南首个获得国家地理标志证明商标的美食品牌，定安粽子的热销，离不开优质原材料的加持。定安粽子的原材料中，不乏国家地理标志证明商标——定安黑猪、国家地理标志保护产品——定安大米等“官方认证”等优质农产品。定安龙湖天然养猪专业合作社理事长张天烈告诉海南日报全媒体记者，定安黑猪肉肥瘦均匀，肉质鲜美，放在粽子里油而不腻，是定安粽子的“灵魂”所在，该合作社大部分猪肉都会给定安粽企。“每年端午前都是

定安黑猪的出栏高峰期，但近几年黑猪肉的销售有了变化，不只是端午，其他时间也会有不少粽企订购黑猪肉。”他表示，随着定安粽子热度升高，该合作社定安黑猪肉的年产值也节节攀高，“近一年产值约有500万元”。目前，以粽子产品为关键环节的“链式经济”正在成长壮大。粽子产业已经辐射带动了定安的糯米种植、定安黑猪养殖和咸蛋黄制作以及包装、运输等产业发展。王沸健表示，一年来，定安粽子产业拉动定安富硒糯米销量将近1000万斤、咸鸭蛋4500多万枚、粽叶约2亿张，定安黑猪销售900万斤。定安已初步实现了粽子全产业链的县域循环。粽子产业的发展让农业农村活力也在不断增强。“包粽子拿到了3万多元工资，钱到账的那一刻真是太开心了！”结束了端午节前4个月的忙碌，“定安粽娘”符式花迎来收获的喜悦和难得的休息。在定安粽圈里，符式花是小有名气的“粽娘”，平均一天能包1000多个粽子。在她手里，捆绑一个粽子，用时不足三十秒。精湛技艺，离不开日复一日的实践，更离不开“定安粽娘”培训。定安县就业服务中心主任李信杰表示，近年来，定安就业部门结合定安粽子产业的发展需求，联合培训机构举办粽子裹绑技术培训班。“定安粽娘”培训不仅为群众量身定做“菜单”，运用集中培训方式，把免费培训送到群众身边，同时也源源不断为定安粽子产业输送优质生产力。今年，定安粽子直接带动2.85万人就业，其中粽子裹绑1.3万人。

从独特到多元

定安粽子保留独有韵味、创新产品口味

不久前，海南日报曾在其官方微信公众号中发起投票，邀请广大读者选出最喜爱的粽子口味，定安黑猪肉粽以75.69%的占比遥遥领先。无独有偶，据此前发布的《海南粽子产业热力指数报告》，我省20多个粽子品类里，定安黑猪肉粽最受受访者喜爱。

定安粽子到底有何“魔力”，如此俘获人心？“南方咸，北方甜。”粽子“咸甜之争”常议常新。作为“南方咸派”的代表，海南人偏爱用本地柃叶包裹的蛋黄猪肉馅料咸粽子。在海南大学食品科学与工程学院副研究员黄昭先看来，海南群众喜食咸粽与生活习惯有着密切联系，是千百年沿袭的口味习惯。此外，海南盛产猪肉、咸蛋黄等，这些食材自然而然成为了咸粽子主要材料。

“你别看这一个定安粽子外表普通，其实有很多讲究。”拿起一个粽子的粽子，吴林谦向记者介绍，粽子的“外衣”用的是定安当地野生柃叶，“躯干”用的是富硒糯米，“内脏”则是用富硒咸鸭蛋和腌制过的定安黑猪肉做成。

在吴老汉粽子加工厂的生产车间里，工人们围坐一圈，将粽叶交叠在一起，依次放入糯米和配料，随着细绳一绕、一捆、一紧，一个粽子就出现在眼前……一个合格的定安粽子，在捆绑的时候还需讲究“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。“柴火也有讲究，用的是坚硬耐烧、带有香味的龙眼木、荔枝木。粽子要煮近10个小时才能出锅。”对于吴林谦来说，包粽子的工序早已了如指掌。

当然，遵循传统手艺并不意味着一成不变。在竞争激烈的市场中，光靠单款产品难以满足市场需求。当前，国内知名粽企无一不在求新求变，定安粽子也紧跟“大潮”，在符合海南人民饮食习惯的基础上创新口味。

“这款斑斓粽上市两年，是不少消费者的‘心头好’。”近日，记者来到海南鸿基食品有限公司的生产车间，负责人叶绵兴端来一盘斑斓粽邀请记者一同品尝。这颗粽子外表看上去与常见的定安粽子并无二致，打开才发现，经过斑斓汁浸润的糯米泛着淡绿色的油光，斑斓的香味沁入其中。

“现在‘酒香也怕巷子深’，传统食品供给需要匹配新兴消费需求，寻求更大创新空间。”叶绵兴表示，今年，该企业围绕年轻消费者更注重健康轻食的消费需求，创新推出五谷杂粮粽、椰香粽等4款粽子，不仅提升了定安粽子的竞争力，也为传统美食赋予新意。

沉香叶子粽、虾米鱿鱼粽、椰子粽……如今，在守正的基础上，定安粽子不断创新口味，既保留了定安粽子独有韵味，又进一步迎合消费者口味，使之当代化、大众化。

除了口味的创新，定安粽企还在分量上做文章。今年，定安黄阿姨食品有限公司创新推出迷你一口粽，重量只有35克。该公司负责人杨阳表示，该企业的一款腊肠粽在电商平台和茶餐厅销量持续走高，成为一款常年供应的热销单品。

创新理念同样还出现在许多定安粽企。这几年，定安鼓励企业拓展电商渠道，布局直播电商带货，构建数字时代下的消费新通路。定安龙头企业同样响应号召，通过发力线上市场，“跨”出地域限制，探索从本土品牌转型为全国品牌，打造四季品牌。



在定安新泰来食品有限公司生产基地，工人在包粽子。海南日报全媒体记者 袁琛 摄



定安粽娘在制作粽子。通讯员 程守满 摄

从味觉到人文

做好“粽子+”文章，开辟“舌尖文化”新赛道



定安湖畔咖啡推出“粽子+咖啡”套餐。通讯员 程守满 摄

“老板，再加个定安黑猪肉粽。”7月16日傍晚，定城镇仙沟牛肉美食一条街熙熙攘攘。在新明阳牛肉店里，一位来自定安的市民在点完牛肉后，加了一份定安黑猪肉粽。后厨里，服务员从热气腾腾的锅中将粽子取出，用刀快速地将粽子切为四份，摆入盘中送至餐桌。

当前，定安粽子消费场景正在逐渐增多，不再仅仅限于端午的餐桌上，走进加油站、便利店、咖啡厅等场所，随处可见粽子“身影”，非端午季节消费者也可以在早餐店、茶餐厅，吃上香喷喷的粽子。可以说，在海南，尤其是定安，粽子不单单是时令符号，也已成为了群众的“饮食日常”。

黄昭先表示，定安粽子内馅料多样，丰富的口味和营养结构使得粽子成为饱腹且美味的早餐选择。此外，粽子作为一种可以提前准备、加热即食的食物，便于携带，对于需要外出工作的人们来说，也是一种方便快捷的早餐选项。

“一边欣赏湖景，一边品尝定安粽子，别有一番风味。”近日，在定安县南丽湖风景区的湖畔咖啡，来自海口的常客李齐发现菜单上新，该咖啡厅推出了“粽子+咖啡”套餐。没有犹豫，李齐立即下单。

氤氲着热气的粽子和咖啡被一同端上餐桌，剥开的粽子露出晶莹饱满的糯米，色泽诱人，香味扑鼻。李齐将粽子的一角送入口中，糯米的软糯与蛋黄的细腻在口中慢慢融化，大块的猪肉与糯米相得益彰。咀嚼之间，抿一口咖啡，粽子的咸香与咖啡的苦香在口中碰撞，传统与现代、中式与西式，在这里奇妙融合。

上新的不只是菜单。今年5月至6月，定安开展第十五届海南(定安)端午美食文化节系列活动，探索做好“粽子+”文章，开辟“舌尖文化”新赛道。

定安县旅文局相关负责人表示，今年端午美食文化节期间，定安立足特色资源，强强联

合打出组合拳，创新美食推广思路，不仅在湖畔咖啡试点推出“粽子+咖啡”套餐，还在仙沟牛肉美食一条街展演琼剧，开展“粽子+琼剧”“粽子+牛肉”等互动场景，多措并举推进定安特色美食品牌化建设。

与此同时，今年的定安端午美食文化节活动特别突出“粽子+文化”主题，加强了对端午民俗文化的展示和互动，其中，美食文化晚会、粽子行业创新争优竞赛、幸福跑赛事吸引了大量市民游客。

谈起今年带着家人从海口到定安观看的第十五届海南(定安)端午美食文化节晚会，许彦记忆犹新。“晚会很精彩，现场我们留下了不少好照片，还买了不少粽子。”许彦说，他和妻子将带回来的定安粽子分给了同事，大家在品尝后纷纷点赞。

为给粽子赋能，定安县委、县政府还多次举办粽子展销会。今年6月，在海口骑楼老街举办的2024年第十五届海南(定安)端午美食文化节海口展销会现场，灯笼高悬，各式各样的粽子摊位沿路排开，形成一条美食长廊。

此外，定安还通过多样活动打造粽子等定安特色美食文化体验场景，以“传统场景+数字化展陈”的设计，展现美食体验新空间。可以说，端午美食文化节活动不仅是对定安粽子的一次集中展示，更是对地方传统文化的有力弘扬。它不仅促进了粽子企业的商业合作与交流，也为推动定安乃至海南粽子文化走出海南打开了新窗口。

如今，粽子对于定安而言不仅是味蕾的享受，更是文化的共鸣。定安县委相关负责人表示，未来，定安将加快推进定安粽子产业转型升级，打造定安粽子产业新亮点，以定安粽子等美食品牌为基础打造“美食之城”，让“田园变公园、农房变客房”，让这座历史文化名城在自贸港建设中更具品位、更有味道。

(本报定城7月25日电)

定安粽子。通讯员 程守满 摄

