



海南鲜品·品鲜南海

看口味

各式各样的琼味粽子涌现
黑猪肉蛋粽、紫米粽、斑兰肉粽、
咖啡椰香粽、糟粕醋粽、凤梨红豆粽、
青胡椒粽……

看产业

根据《2024海南粽子产业发展趋势报告》
2024年海南粽子市场规模突破10亿元
海南粽子相关企业数量达到463家

今年5月
定安粽子入驻美宜佳超市
覆盖全省608家门店

本版手绘/制图 陈海冰



5月24日,定安县龙门镇一家粽子企业,工作人员在包粽子。

海南日报全媒体记者 袁琛 摄



青胡椒粽。
海南日报全媒体记者 陈子仪 摄

花样百出

粽子『卷』出新高度

不止杂粮粽,放眼海南,粽子界可谓“百花齐放”。

近日,记者探访位于海口的海南龙泉人食品有限公司(以下简称龙泉人食品)的生产厂房,工作人员拿起宽大的粽叶,轻轻一折一绕,便卷成了斗形。接着,灌入糯米打底,塞上两块肥瘦相间的猪肉,再盖上一层糯米“封顶”,最后五花大绑,一个粽子便成型了。

“玄机”在烹煮粽子的汤料上。龙泉人食品总经理孟凡超介绍,“上汤”系列粽子得先用大骨和老鸡慢火熬制8小时,熬出一锅浓香四溢的“汤上汤”,再通过独特的灌汤工艺,风味独特的鸡汤粽、糟粕醋粽便出炉了。

“上汤”系列粽子由龙泉人食品借鉴内地一些粽子的做法,并根据海南特色进行改良而来。除了加入鸡汤,还大胆采用近年来在年轻人中认可度较高的糟粕醋,使这款粽子增添了几分潮流。

在海南热作高科技研究院有限公司的研发中心,一场关于粽子的创新“试验”正在上演。

记者在现场注意到,一款名为“咖啡椰香粽”的粽子外观较传统粽子更为小巧。打开粽叶的瞬间,浓郁的咖啡香气中夹杂着椰丝香。海南热作高科技研究院有限公司市场经理莫淑敏介绍,这款粽子加入了中国热科院香饮所研制的冻干咖啡粉,经过冻干咖啡粉和糯米的完美融合,不仅赋予了粽子独特的咖啡风味,更在口感上达到了层次分明的效果。

青胡椒粽子你吃过吗?该公司在传统蛋黄肉粽的基础上,巧妙地融入了中国热科院香饮所研制的冻干青胡椒粉。青胡椒的清新香气与柔和辛辣味,开胃解腻,为粽子增添了一抹别样的风味。

在拥有“菠萝的海”之称的万宁市龙滚镇,绿绿红公司还推出了“凤梨红豆粽”,他们巧妙地将龙滚的特色凤梨融入粽子之中,成为今年端午期间的热销产品。此外,该公司还推出了粗粮山兰粽,精选黎家山兰米,并搭配低脂馅料,让消费者多了健康饮食的新选择。

破壁出圈

万『粽』风情引客来

虽然万“粽”风情,争奇斗艳,但传统肉蛋粽的主流地位仍不可替代。定安县粽子协会会长王沸健告诉记者,定安黑猪肉粽近年来销量连年增长,深受消费者的喜爱和认可。为进一步方便消费者选购,今年5月,定安粽子正式入驻美宜佳超市,覆盖全省608家门店。

值得一提的是,定安粽子此次进驻美宜佳,不仅保留了经典的黑猪肉蛋粽,还推出了斑兰粽等新口味。

在琼海,当地文旅部门也积极以端午民俗为纽带,推动传统美食与现代消费需求接轨。据悉,5月31日,琼海将举办以五谷“粽”情·杂粮万象为主题的“端午节美食夜市嘉年华”,推广琼海特色粽子创意新吃法。

端午假期来海南,不仅能品尝到五彩斑斓的杂粮粽,还能体验制作别具一格的水果果冻粽子。近日,位于琼海大路镇的世界热带水果之窗景区,工作人员正在研学课堂上教小朋友手工制作水果果冻粽子。“把融化好的水晶冻粉倒入模具里,静静等待它凝固。等凝固好后,一个个晶莹剔透,既好看又好吃的水果果冻粽子就完成啦!”

除了水果果冻粽子,世界热带水果之窗还推出了可可粽子。景区负责人王俏表示,粽子不仅仅是应季的美食,也是传承民俗文化的一种载体,它能吸引并带动游客观光体验,展现旅游与美食融合的独特魅力。

小小的粽子,不仅完美诠释了海南人的兼收并蓄,更展现了海南饮食文化丰富多元的一面。近年来,海南充分利用粽子这一特色美食,推动文旅产业融合发展,通过创新粽子口味、打造粽子文化体验活动,将小小的粽子变成了一张亮丽的名片,吸引越来越多的游客前来品尝美食、感受文化。

对此,在海南从事餐饮行业多年的孟凡超感触颇深。“顺应市场环境的变化,创新的确重要。”他表示,在创新的同时,当地传统饮食文化的精髓一定不能丢,内核不能变。要紧密结合传统饮食文化,更好地加深游客对海南粽子的体验。

王沸健表示,海南粽子要深入挖掘文化内涵,将其承载的独特文化优势转化为产业驱动力与市场竞争力,才能推动海南粽子在品牌化、产业化进程中持续突破。

(本报积积5月25日电)

杂粮粽、青胡椒粽、糟粕醋粽……端午将至,各式琼味粽子争『鲜』上市

海南风情万粽,你最爱哪款?

手艺焕新

杂粮粽里藏乾坤

“服务员,加两个鸡屎藤粽,切开。”5月22日中午,琼海市区津可佳杂粮店里人声鼎沸,一位食客熟练地点上了心心念念的杂粮粽。不一会儿,店长李香蓉便将切好的鸡屎藤粽端上餐桌。

又到粽叶飘香时。在琼海城区杂粮一条街,不少人奔着杂粮粽而来。

端午节来临之际,海南日报全媒体记者走访发现,在我省各大商超、餐饮店,各种口味的粽子以及相关时令产品“抢鲜”上市。黑猪肉蛋粽、紫米粽、斑兰肉粽、咖啡椰香粽、糟粕醋粽、凤梨红豆粽……传统与创意在粽叶间碰撞出不一样的火花,可谓风情万“粽”。今天,带大家一起来领略海南各地的特色粽子,看看哪款才是你的心头爱?

■ 海南日报全媒体记者 陈子仪 李佳飞



海南日报 融媒看点

海南这些“新奇特”美味粽,你吃过吗?

近年来,随着消费者口味的多元化和饮食文化的不断创新,创意粽子逐渐成为节日市场的“新宠”。那么,海南到底有哪些“新奇特”粽子?一起来看看!



扫码了解
更多内容