

海南风情万粽，你最爱哪款？

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

■ 海南日报全媒体记者 陈子仪 李佳飞

手艺焕新

杂粮粽里藏乾坤

花样百出
粽子“卷”出新高度

破壁出圈
万“粽”风情引客来

“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，店主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，带大家一起领略海南各地的特色粽子，看看哪款才是你的心头爱？

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

初夏的琼岛，海风裹挟着热浪，街巷间升腾的炊烟里，一缕缕粽香悄然漫溢。

位于琼海大路镇的陈记粽子店，新鲜出炉的粽子散发出诱人的香气，让人不禁食指大动。店主郭止叶手中拿着一沓订单，一边接待前来订购和提货的客人，一边清点着一箱箱真空包装的粽子。

“除了传统的肉粽，健康杂粮粽也越来越受欢迎。我们的粽子远销广东、湖北、上海、安徽等地。”郭止叶告诉记者。

忙完清点工作，郭止叶从层层叠叠的“粽山”中拿起一个绑有紫绳的粽子，一刀切开，粽香弥漫开来。“这是紫米粽，在今年举行的海南省粽子行业劳动和技能竞赛中获得了创意粽子奖。”她说。

紫米粽，选用来自富硒土壤的香糯紫米为原料，搭配新鲜腌渍的黑猪肉和精心挑选的咸鸭蛋黄，用纯天然的粽叶包裹，再经过6个小时的大锅蒸煮。每一个粽子都咸鲜软糯，咬一口，唇齿留香。

郭止叶和丈夫陈冠境是地道的琼海人。过去，每到端午节，郭止叶的婆婆都会亲手包粽子挑到市集上售卖。2017年，在父辈的支持下，夫妻俩在大路镇墟创办了这家陈记粽子店，以传统手工的方式，柴火蒸煮肉粽。因用料讲究、制作用心，他们家的粽子赢得了不少消费者的好口碑，订单也越来越多。

传统的粽子多以普通糯米为主，几年前，夫妻俩前往安徽、广西等省外粽企考察学习发现，粽子品类丰富多样，便萌生了研发新口味粽子的想法。

灵感来自琼海人钟爱的杂粮，他们一下子想到了紫糯米。经过了无数次的尝试和调整，成功制作出色彩诱人、口感独特的紫米肉蛋粽。

“杂粮粽营养更丰富，也更适应多元的口味需求。”郭止叶告诉记者，除了紫米粽，店里还出售多种杂粮粽，如斑兰粽、椰丝粽、红豆粽等。

鸡屎藤也能包粽子？没错。在琼海，鸡屎藤是杂粮美食界的“顶流”，它食用历史悠久。与传统肉蛋粽不同，加入了鸡屎藤汁的粽子，让舌尖萦绕着一股淡淡的草本植物的清香。

“一开始，‘鸡屎藤粽’这个名字让一些外地游客望而却步，但只要吃过的，都说好吃。”李香蓉笑着说道。

为向更多人推广鸡屎藤粽子，60岁的李香蓉也开始上网直播带货。

“吃一口鸡屎藤粽子，我就想起小时候妈妈的味道，她会用最简朴的食材，做出最美味的食品。”镜头前的李香蓉用蹩脚的普通话不断吆喝，但对传统美食的坚守和热爱让她底气十足。

乘着电商的“翅膀”，琼海的鸡屎藤粽也渐渐销往岛外。“今年是我们第一年开启网络直播，网上店铺也刚起步，反响还不错。”李香蓉说，希望琼海的特色杂粮美食被更多人品尝到。

“一开始，‘鸡屎藤粽’这个名字让一些外地游客望而却步，但只要吃过的，都说好吃。”李香蓉笑着说道。

为向更多人推广鸡屎藤粽子，60岁的李香蓉也开始上网直播带货。

“吃一口鸡屎藤粽子，我就想起小时候妈妈的味道，她会用最简朴的食材，做出最美味的食品。”镜头前的李香蓉用蹩脚的普通话不断吆喝，但对传统美食的坚守和热爱让她底气十足。

乘着电商的“翅膀”，琼海的鸡屎藤粽也渐渐销往岛外。“今年是我们第一年开启网络直播，网上店铺也刚起步，反响还不错。”李香蓉说，希望琼海的特色杂粮美食被更多人品尝到。



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

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，禄禄红公司还推出了“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。

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。“把融化的水晶冻粉倒入模具里，静静等待它凝固。等凝固后，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。

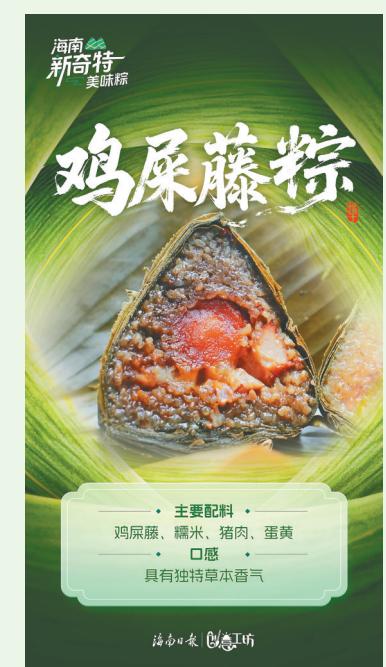
王沸健表示，海南粽子要深入挖掘文化内涵，将其承载的独特文化优势转化为产业驱动力与市场竞争力，才能推动海南粽子在品牌化、产业化进程中持续突破。

(本报嘉积5月25日电)

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