

推动粽子产业向规模化标准化品牌化发展

儋州粽子塑形记

海南日报全媒体记者 吴心怡

儋州粽子是什么形状的？有人回味着儋州粽子里最让人惊艳的一颗“明珠”，圆滚滚的跑海鸭蛋最能代表儋州粽的形状；有人想起童年时妈妈从锅里捞出的“绿三角”，热气腾腾的金字塔形粽子镌刻着传承与回忆；有人记起一个个包装精美的粽子礼盒，方方正正地摆放在商超货架上……

儋州粽子历史悠久，独特的口感深受消费者喜爱。如今，儋州推动粽子产业向规模化、标准化、品牌化发展。圆形的跑海鸭蛋代表着儋州本地优质原材料，是儋州粽子产业发展的基础；三角形的粽子形状体现着行业标准，让儋州粽子产业发展“有章可循”；方形的包装盒是儋州粽子畅销的体现，为品牌插上腾飞的翅膀。

圆形
用料有讲究，优质食材是核心

儋州粽子的制作，从端午前两个月就开始了。3月底以来，跑海兄弟食品有限公司（以下简称跑海兄弟公司）加工厂内流水线运转不停，机器轰鸣声不断，一颗颗黄澄澄的跑海鸭蛋黄从这里走向儋州各家粽子生产企业，再飞往省内外食客的端午餐桌。

“我们做粽子必须用儋州本地的跑海鸭蛋。”儋州广和食品有限公司负责人田传明说，在许多食客心里，跑海鸭蛋黄是儋州粽子的“灵魂”，油而不腻、绵密起沙，入口即化，与油润的猪肉、绵密的糯

米、清新的粽叶香气相互交织，相得益彰。这样的美味，来源于鸭蛋的生产环境。“我们倡导动物福利养殖，让母鸭在自由快乐的环境下产蛋。”跑海兄弟公司负责人许强介绍，鸭子平日在滩涂及咸淡水交汇河流入海口处“畅游”，以滩涂上的小鱼虾、贝类为食，产出的鸭蛋既有优良的口感，还有丰富的营养。

美味还来源于不打折扣的标准化工序——用于制作粽子的鸭蛋需要裹上混合盐水的红泥浆腌制30天，渗透的盐分让鸭蛋内的蛋白质凝固，脂肪得

以释放并聚集，形成金灿灿的油脂，为粽子增添风味。“我们对红泥进行高温灭菌，并用机器将其搅拌细腻，这样腌制出来的鸭蛋味道均匀，更加美味。”许强说，“我们的鸭蛋不仅供给儋州粽子企业，还卖到万宁等地，供不应求。”

除了鸭蛋，儋州人对粽叶、猪肉等食材也有高要求。“粽叶必须选野生柞叶，糯米要选在火山岩地区种植的，猪肉要选用农家养殖、新鲜宰杀的。”儋州粽子手工技艺代表性传承人黄秀英说，包好一个儋州粽子，米好、蛋好、肉好是重中之重。

三角形
行业有标准，包粽子“有章可循”

粽叶交叠，上下翻飞。5月13日，2025年海南省粽子行业劳动和技能竞赛在儋州市体育馆举行。舞台上，参赛者在规定时间内包裹粽子，看谁包得又快又好。

与之形成对比的是台下研学区。“阿姨，绳子怎么绑才不会松？”“叔叔，我的粽叶怎么破了？”……在这场别开生面的“粽子研学”上，从未包过粽子的儋州市思源高级中学学生现场“拜师学艺”，经验丰富的参赛选手化身“老师”，手把手传授包粽子技艺。

“老师”手法娴熟，三两下就能包出规整漂亮的粽子，相同的材料在学生手里却变得“歪七扭八”。根据《地理标志产品 儋州粽子》地方标准，儋州粽子呈金字塔形，中间一角高，底部平面四角，

沿中间角对称各扎两道线。“参赛者来自不同企业，为何包出来的粽子都长得一模一样呢？”一名学生提出疑问。

事实上，儋州粽子的包法来源于传承，同时也“有章可循”。2016年，原国家质检总局批准对“儋州粽子”实施地理标志产品保护，同年，《地理标志产品 儋州粽子》地方标准发布。2017年“儋州粽子”获得地理标志证明商标注册，从事儋州粽子生产的厂家必须按照地方标准来生产。2023年，结合产业实际情况，《地理标志产品 儋州粽子》地方标准迎来首次修订。

根据地方标准，儋州粽子的制作分为原料清洗、浸泡及处理、包制、水煮、晾晒、包装、灭菌等步骤，每一步都包含详细具体的工艺要点。“例如蛋黄猪肉

粽，糯米、猪肉、咸蛋黄的比例为2两米、2两肉、1颗蛋。”参与制定标准的儋州粽子传承人孙少仁介绍，除了材料配比，该标准还对生产工艺流程、卫生指标等方面提出了要求，厂家可以根据标准适当创新，但产品质量必须符合规范。

“统一的标准，有利于规模化生产和销售。”田传明表示。在儋州广和食品有限公司的粽子生产车间里，每个包粽工人面前都配有一个食品秤，保证包出来的粽子重量相对稳定，蒸煮时也不容易夹生。“我们还配备了先进的蒸煮设备，通过低压蒸煮的方式降低粽子夹生的概率，口感更好。”田传明说，该公司的低压蒸煮设备一次可以煮1000个粽子，基本满足大量出货的需要。

方形
包装讲新意，新品畅销有门道

5月27日晚，夜色正浓，海南海殿堂食品有限公司销售点还是灯火通明。公司负责人陈子钰和员工们一起将粽子打包装盒，方形的盒子垒在一起，摆得比她还高。

陈子钰打包的是该公司的“明星产品”——鲍鱼海鲜粽，海殿堂公司将干鲍鱼、干鱿鱼、干虾条等海货加入传统猪肉蛋黄粽中，一口下去既有海味又有传统味，深受省内外消费者喜爱。“我们专门设计了一款包装，将粽子中的元素体现出来，希望能让购买者眼前一亮。”陈子钰说。

新包装以蓝色为主色调，表面绘有一艘龙舟，龙舟之上坐着一位儋州渔娘，蛋黄粽、猪肉、鲍鱼成了“乘客”。包装盒顶部，“裹着海味的绿叶鲜粽”标语引人注目。优质的产品是前提，精美的

包装做加持，海殿堂公司坚持品牌化、标准化、包装化，让历史悠久的儋州粽子以年轻时尚的形象畅销市场。

位于儋州市那大城区的儋礼黄皮体验馆，前来购买粽子的顾客络绎不绝。海南省儋礼黄皮餐饮管理有限公司自2022年探索推出风味独特的黄皮粽，黄皮的清香与粽子的厚重口感“碰撞”，更符合年轻消费群体口味。儋州景隆食品有限公司推出红豆、鸡屎藤、斑斓、黑米等粽子新品，端午节前一周时间订单量已超10万个。

有了精美的包装和新颖的口味，儋州粽子在市场上更具竞争力。“通过线上线下渠道，我家的粽子订单量增长了十几倍。”黄秀英说。

陈子钰也深有感触，通过电商平台

线上销售，其公司的粽子最远卖到新疆、内蒙古等地，随着销量不断提升，公司用量也不断上涨，高峰时有四五十人同时包粽子，助力农户增收。

据统计，2024年，儋州粽子销售数量约800万个，今年预计突破1000万个，产业规模不断壮大，并同步带动食品加工、种植养殖、物流运输、电商销售等相关产业发展。“鼓励企业积极研发创新，增加产品多样性，同时通过政企携手，拓宽营销渠道，推动儋州粽子产业向规模化、标准化、品牌化方向发展。”儋州粽子行业协会会长简国平表示，未来将规划建设粽子产业园，整合100余家生产企业资源实现规模化生产，目标年产值突破5亿元。

（本报那大5月28日电）

儋州推动“清凉城市”建设，改善户外热舒适度
给城市“纳凉” 让发展“升温”



洋浦产城融合安居工程的连廊设计。海南日报全媒体记者 贾磊 摄

海南日报全媒体记者 吴心怡 刘梦晓

居住在自带“遮阳伞”的小区，是一种什么样的体验？

5月27日中午，洋浦经济开发区骄阳似火、酷暑难耐，当汗水浸透衣襟，闷热黏腻的体感让人心烦意乱。然而当海南日报全媒体记者走进洋浦产城融合安居工程，该小区不间断的连廊成了绝佳的“遮阳伞”，建筑布局为风“让路”，让人仿佛顿时置身于空调房内。

记者在该小区看到，回到小区的居民纷纷收起防晒伞、脱下防晒衣，循着楼与楼之间的连廊，“一路畅通”回到居住的单元楼。楼宇阴影处，居民悠闲地地下起象棋，空旷阴凉的中庭成为孩子们舒适的“露天游乐场”。

自带“清凉加成”的建筑还有即将竣工的儋州环湾新区邻里中心项目，这是一个融度假、休闲娱乐、旅游购物等为一体的全景式商务综合体，其规划设计颇具降温“小妙招”。中建一局环湾新区邻里中心项目（一期）总工程师洪立功介绍，该项目通过合理的建筑朝向、宽大的挑檐以及巧妙设置的通风廊道，让自然风能够顺畅地在建筑内部流动。项目周边种植了各类高大乔木与低矮灌木，构建多层次的绿化景观，不仅能够美化环境，还能吸收热量，有效降低周边区域的温度，缓解城市热岛效应。

无论是洋浦产城融合安居工程便捷互通的连廊，还是环湾新区邻里中心项目的布局与绿化，都是儋州改善户外热舒适度的重要表现，这与我省推进“清凉城市”建设的理念不谋而合。

“打造‘清凉城市’，就是在高温高湿的城市中，通过规划、建筑、植被等多维度干预，降低城市热岛效应，改善户外热舒适度。”洋浦经济开发区管委会首席规划师林光明介绍，炎热气候影响着海南城市的宜居度，打造“清凉城市”能够活化城市地面层空间，增加城市人气，激发消费活力。

2020年，新加坡籍规划师林光明来到儋州洋浦，与新加坡相似的气候让他看到了儋州洋浦打造“清凉城市”的无限可能。“新加坡的城市规划与设计非常注重打造城市‘怡人微气

候’。”林光明说，新加坡主要聚焦城市中心区、社区综合服务空间、公园及开放空间等三大空间，通过强化城市蓝绿空间、建筑表面绿化、城市通风设计、构建遮阴网络四大策略，减少城市热岛效应，改善室外热舒适度。

在林光明及其团队的指导下，儋州将“清凉城市”理念植入到规划设计文件中，例如《环新英湾地区风貌管控导则》设置专门的“清凉城市”设计章节，其参与规划设计的项目也更加强调气候响应型规划设计理念。

位于洋浦的海南比勒费尔德应用科学大学项目现场一片热火朝天的建设景象，两栋教学楼由一座桥相连。林光明介绍，这座连桥名为“中德之链”，一方面寓意着教育的桥梁、中德友谊的桥梁、文化交流的桥梁，另一方面也是借鉴新加坡建筑设计中常有的“风雨连廊”，让学生在校园中穿梭时更加舒适凉爽。

教学楼之间是学校的礼仪广场，楼宇面向广场一侧设计了不同标高的退台，顶部采用外挑楼板设计，这让学生在广场上既有开阔的视野，又可享受建筑下的阴凉，提升户外运动时的舒适度和参与度。此外，海南比勒费尔德应用科学大学项目还保留废弃矿坑并改造为湖泊，以此增加校园里的蓝绿空间。

“在户外热舒适度方面，海南仍有一些不足之处，例如商业区建筑之间缺乏联系，没有形成物理意义上的‘商圈’，无论是日间人群聚集密度、商业停留时间、空间使用效率等都比较低。社区、学校、交通站点、旅游景区等也缺乏纳凉设施或纳凉点。”林光明说。

5月20日，省政府召开专题会议，研究部署海南“清凉城市”建设相关工作，指出要进一步明确试点任务，结合不同城市发展定位、不同城市场景、不同行业领域开展试点，打造清凉商业街区、清凉旅游业态，推动“凉资源”转化为“热经济”。

下一步，儋州将综合利用绿植、城市有盖空间、科学建筑形态和布局等手段打造“清凉城市”，让市民游客在炎热天气下也能够舒适地活动，以此增加人气、激发活力，带动经济发展。“未来我们还将尝试在儋州洋浦引入更多水系，通过增加蓝色空间提升舒适度。”林光明说。

（本报洋浦5月28日电）

儋州洋浦成立服务专班，助力项目高效建设
“店小二”帮跑腿
“强引擎”加速转

本报讯（海南日报全媒体记者刘梦晓 通讯员符润彩）近日，位于儋州市北部湾海域的大唐海南儋州120万千瓦海上风电项目（一期）现场，60台风机随风轮转。与此同时，风机正源源不断地将风能转化为绿色电能，通过海上升压站和海底电缆送到千家万户。

从一片荒滩到产业高地，离不开相关部门的全力支持与高效服务。据了解，大唐海南儋州120万千瓦海上风电项目（一期）自2024年1月启动建设，总投资约120亿元，原计划2025年6月投产。如今，经过一年多建设，提前实现并网发电。

“如果儋州洋浦没有这么好的营商环境，也不会在这里打造大唐集团在海南省的第一个海上风电项目，也不能完成快速投产的工作任务。我觉得儋州洋浦相关部门真正发扬了‘店小二’的服务精神。”对于高效的施工过程，大唐（儋州）海洋能源开发有限公司董事长张新宇感受颇深。

张新宇介绍，项目建设初期，面对项目用地审批周期长的难题，儋州洋浦成立专项服务专班，创新推行“容缺受理+并联审批”机制，协同资规局等部门，将原本需3个月的审批流程压缩至20天，为项目顺利开工赢得宝贵时间。此后，每逢施工重大节点，儋州洋浦相关部门都会在道路交通等方面予以充分保障，加速项目推进。

据介绍，儋州洋浦始终将项目视为推动

经济发展的“强引擎”，在项目建设过程中，聚焦项目建设关键环节，全力解决项目推进过程中的各类难题，确保重点项目按时投产。

在洋浦独凤轩中熬汤业项目建设现场，工人们正有条不紊地进行骨汤调配和浓缩设备、骨粉烘干设备等安装工作，本月将进入试运行阶段。该项目投产后将具备每年利用进口原料生产3万吨小分子蛋白原汤、4500吨油料及6万吨副产品的产能，预计年产值可达10亿元，可提供就业岗位超300个。项目负责人郝家辉介绍，项目建设初期面临的土地变更、手续审批等问题，儋州相关部门开辟审批“绿色通道”，为项目扫清障碍。

重大项目建设是推动儋州经济高质量发展的重要支撑。在项目服务保障方面，儋州围绕发展规划、用地需求、政策支持等关键事项，助力项目加快建设。同时，统筹建立要素保障机制，深入项目一线，倾听企业心声，及时解决项目建设中的各类难题，全面扩大有效投资，为经济发展注入强劲动力。

据介绍，当前儋州洋浦组建了项目攻坚小组，构建“问题收集—任务交办—跟踪协调—反馈销号”闭环机制。攻坚小组通过定期深入重大项目建设现场，与项目负责人面对面交流，详细了解项目进展情况、遇到的困难及问题，并与相关要素保障部门协调沟通，采取现场办公的方式，当面梳理问题、领取任务，有效为项目建设起到保驾护航的作用。



二〇二五年海南粽子行业劳动和技能竞赛上，参赛者指导儋州思源高级中学学生包粽子。主办方供图



▲2025年海南粽子行业劳动和技能竞赛上，多种新口味儋州粽“亮相”。主办方供图

▲跑海兄弟食品有限公司生产的跑海鸭蛋，每年端午前都供不应求。海南日报全媒体记者 吴心怡 摄