



责任编辑：何慧



玩在海南 吃在定安

2014海南（定安）端午美食文化节

2014年5月22日 星期四

今日定安

会当凌绝顶 一览“粽”山小

端午节将至定安粽子吃香，销量领先享誉省内外

■ 林先锋 赵优



定安粽子由富硒糯米、定安黑猪肉、鸭蛋黄经粽叶包裹而成。

“定安粽子可是获得国家地理标志的！”在定安，不管是街头商贩，还是饭店老板，说起自家的定安粽子，自豪之情溢于言表。海南粽子种类繁多，作为海南省唯一获得国家地理标志证明商标的粽子，定安粽子已经成为食客和吃货们的首选，端午节未到，各商家陆续接到大批订单。

农家黑猪肉+富硒糯米+百年秘方

“定安粽子”由来已久，有独特的内涵和品质。“定安粽子”是产于定安的糯米、黑猪肉、红泥咸鸭蛋黄、食用熟花生油和食用调料，用粽(棕)叶作为包裹物，经包馅、成形、煮制等工艺加工而成，

具有口感甘、香、糯、韧，以定安地区制作工艺和风味特色为代表的传统节日食品。

据介绍，“定安粽子”有着严格的要求：一是粽叶必须采自定安县岭口、翰林、龙河、龙门等火山地区生长的草本植物（海南话俗称加冬叶）；二是所用的糯米必需采用上述火山地区

所产的优质富硒糯米；三是所用粽馅必需采用著名的定安黑猪肉和用红土泥腌制的咸鸭蛋黄，加入精心配料制成，经过长达12小时以上的水煮而形成。

严把质量关，获得国家地理标志认证品质

2013年08月，“定安粽子”地方标准正式实施，规定了定安粽子的术语和定义，对粽子的选料、产品分类、技术要求、生产过程、卫生要求、试验方法、检验规则以及标签标志、包装、运输、贮存和销售等都作出了规定。这表明定安粽子有了自己的一张身份证，这对规范定安粽子标准化生产和销售，树立其独特品牌有重要的意义。

2014年3月，定安粽子获得国家地理标志证明商标，“定安粽子”深受市场青睐，目前市场供不应求，但是市场上所生产的粽子鱼目混杂，品质难以保证。”县工商局商标广告监管室主任王辉告诉记者：“为了做大做强‘定安粽子’产业，将其打造成为定安特色品牌，由定安县粽子协会申请注册地理标志商标，严厉打击市场上假冒伪劣食品，对食品安全加大保护力度，保障消费者权益，促进定安粽子产业健康发展。”

据定安县工商局负责人介绍，“定安粽子”是经过国家工商行政管理总局商标局核准注册的

地理标志证明商标，用于证明定安粽子的原产地域和特定品质。“定安粽子”享誉省内外，不仅是定安的一张响亮的名片，同时也是促进农民增收的有效途径。“定安粽子”获得地理标志证明商标，对“定安粽子”的标准化生产、规范化管理，提升自身品牌价值，做大做强品牌效应起到积极作用。

销量领先享誉省内外

定安县粽子协会负责人告诉记者，“定安粽子”能够顺利注册成功跟其独特的品质优势密切相关。“定安粽子”以糯而不糊，油而不腻，甜咸适中，香糯可口，风味独特，四季供应，食用方便为特色，在群众中盛誉久享，产品远销省内各市县，深受消费者厚爱。相关数据显示，原先销量仅20万个的定安粽子，在海南定安端午美食文化节上亮相后，定安粽子销量突破500万个，实现销售额7000多万元，收入翻了二十几倍。

定安粽子不仅是海南本地人的心头爱，还飘香到了省外，占据着他们的味蕾。“有个长沙的老板，每年都订1万个定安粽子。”定安东方酒店董事长陈若杰告诉记者，正是凭着独特的生产工艺和不可比拟的风味口感，获得国家地理标志证明商标定安粽子已成“金字招牌”，根本就不愁销路。

“定安粽子不仅美味鲜，口感好，而且在质量方面也是层层把关。”陈若杰说，粽子从包好到进入锅炉煮好，还得经过高温杀菌，使粽子能够全方位消毒，装进真空包装袋中。不添加任何的化学成分而定安粽子将能保存30余天。

定安粽子销售火爆 订单突破100万个

■ 叶彦彤

5月19日，记者从定安县有关部门获悉，全省粽子行业中唯一获得国家地理标志证明商标的“定安粽子”，备受消费者青睐，节前即引发火爆订购，目前全县粽子生产企业的订单已突破100万个。

当天下午，在定安县塔岭工业园区定安文宗食品有限公司，80多位工人正在包粽子。该公司经理陈矫正给海口、琼海等超市装货。

“虽还没有到端午节，但已有超过5万个订单飞来。”陈矫正说，定安粽子获得国家地理标志证明商标后，名气越来越大，接到的订单也越来越多，去年同期才收到4万多个订单。

在海口大润发超市，定安新泰来食品有限公司的粽子卖得正火，老板刘会明告诉记者，除了在海口家乐福、大润发等超市售卖之外，新泰来生产的粽子还采用了网上销售、送货上门等方式进行销售，每日销售3000个不成问题。

“全省包括定安粽子在内，共有11个产品获得了国家地理标志证明商标。定安粽子是目前我省粽子行业中唯一获得国家地理标志证明商标，相当于有了一张‘护身符’，这对全县的粽子产业的影响极大。”县工商局商标广告监管室主任王辉说，一是保证了定安粽子的质量安全，维护了消费者权益；二是对做大做强定安粽子的产业提供有力保障，有利于提升定安的知名度和美誉度；三是带动粽子相关行业的发展，有效促进当地经济的发展等。

定安县粽子协会负责人告诉记者，“定安粽子”能够顺利注册成功跟其独特的品质优势密切相关。“定安粽子”以糯而不糊，油而不腻，甜咸适中，香糯可口，风味独特，四季供应，食用方便为特色，在群众中盛誉久享，产品远销省内各市县，深受消费者厚爱。据相关数据显示，原先销量仅20万个的定安粽子，在海南定安端午美食文化节上亮相后，定安粽子销量突破500万个，实现销售额7000多万元，收入翻了二十几倍。

“粽子大战”悄然打响

■ 陈红艳

端午未至，定安各商家的“粽子大战”已经悄然打响。定城的各大酒店、餐厅，处处弥漫着端午的气息，粽子的身影随处可见，有的商家甚至在网上开辟了销售渠道，以期在粽子大战中拔得头筹。

抢：包粽工大战

每年临近端午，定安县城内最炙手可热、最忙碌的人当属包粽工。据了解，包粽工也是粽子商家每年粽子生产、销售的重要环节和砝码。

“新泰来粽子”是海南省著名商标之一。20日上午，记者在位于定安塔岭工业园区的新泰来粽子生产基地看到，偌大的生产车间内摆了十余张大圆桌，二十多位包粽工两两分组，一个负责包粽子，一个负责裹粽子。只见包粽工甘阿姨一把抓过5张粽叶，倒米、加肉、加米、轻轻一裹，差不多一分钟时间，一个粽子就裹好了。甘阿姨告诉记者，包粽工除了原有的餐厅师傅外，大部分是“临时工”，像她本人就是个农民，趁着农闲打点零工挣点外快。

虽然是“临时工”，但包粽工的报酬比一般临时工丰厚不少。据介绍，粽子论个结账，包一个7-8毛钱，一般每天能裹三至四百个，裹

粽能手一天最多能裹800个左右。目前市场上，经验丰富的包粽工也成为不少粽子生产厂家争抢的对象，裹粽能手一个端午节下来能有上万元的进账。

夺：销售市场大战

记者在春阳餐厅、凤凰宾馆、和潮餐厅、新泰来餐厅等定安知名餐厅看到，传统的定安黑猪肉粽和黑猪肉蛋黄粽已经摆在了餐厅的醒目位置，散装的、礼盒装的，价格从十几元到几百元不等。

多家餐厅负责人介绍，今年礼盒或袋装、真空包装的粽子占八成以上。“真空包装可在常温下保质三至六个月，品质更有保障。”

一些“粽子世家”也加入了争夺粽子市场的行列。常年在定安汽车站卖粽子的陈女士说，有些过路客经常在她那里买粽子，对她家粽子的品质和口味也很肯定，端午期间特意打电话跟她订购，目前已经接到两三千个订单。“我们可以根据顾客的要求进行馅料的调配，鹅肉粽、虾仁粽、火腿粽都可以有。平时黑猪肉粽5元/个，黑猪肉蛋黄粽6元/个，端午期间价格会上调2-5元不等。”

记者了解到，虽然市面新口味粽子增加不少，但传统黑猪肉口味

为基础的粽子仍旧最受青睐。

争：网购平台大战

晶琪定安黑猪肉蛋黄粽10个装155元包邮，新泰来黑猪肉蛋黄粽10只装189元不包邮，伍和食品有限公司黑猪肉蛋黄粽6个礼盒装102.5元包邮……

在淘宝网上检索“定安粽子”四字，竟搜索到122件，为抢占更大的市场份额，定安不少粽子企业纷纷加入网购大战。记者在一些购物网站上看到，与传统销售方式相比，网购粽子价格更加优惠。在一家团购网上记者看到，不少定安知名品牌粽子都打出了7折优惠的价格。

采访中记者发现，网购黑猪肉粽成为很多定安粽子忠实拥护者的选择，“现在买粽子礼盒主要是送亲戚朋友，网购后快递人员直接按照地址送到家里去了，省得我们自己再跑一趟，这样节省了很长时间又能表达心意。”不少年轻人告诉记者，省时省力是他们选择网购的重要原因。

定安县粽子协会相关负责人表示，网购粽子虽然现在占的市场份额不大，但呈现快速扩大趋势，网购市场将会成为粽子厂家重点争夺的阵地。