定安粽子招牌大热背后的折射

海南“麦当劳” 定安黑猪肉粽

■ 何慧

龙昆南延长线是连接市区至绕城高速的快干道，是海口高铁东站往美兰机场、观澜湖度假区和通往各市县的交通枢纽。此路段不允许车停留时间过长，但人们在这里经常会看到很多从此经过的车辆会临时停下来，为的是买一份便捷的海南“麦当劳”——定安黑猪肉粽，定安粽这块活招牌，让很多人禁不住舌尖上的诱惑，“铤而走险”。

现象：都挂定安黑猪肉粽 顾客：便捷的海南特色美食

据了解，龙昆南延长线路段起初只有五六家摊贩摆摊卖各类饮料、粽子等简易食品，但在不到半年的时间里，增加到二十多家。是什么催生了这种现象？

近日，记者到海口龙昆南路沿线看到，不到2000米的路段，有25家摊位支起简易的煤气炉，搭好锅，挂起定安黑猪肉粽、万宁和乐粽的招牌卖起了粽子，这条路俨然成了粽子一条街。

“以前在这里摆摊只卖槟榔和水，后来开始尝试卖粽子，很受过往人们的欢迎。定安黑猪肉粽每天至少卖60个，这可比打工强多了。”摊贩陈女士麻利地解开一个粽子用袋子包好递给一位停车买粽的女司机后对记者说。

“回头客很多，最近有个老客——文昌人向我订300个定安黑猪肉粽。”另一名陈姓摊贩说，由于此路段临近海口丁村石材市场，附近的公司员工也来买粽子当早餐或午餐，有个东北的老板要求他每天供应30个粽子给他的公司。

到这里买粽子的一些司机称，开车劳累时，买个定安黑猪肉粽补充能量，同时又满足味蕾之美。

准备去美兰机场的游客王女士一家，更是特意让出租车司机停车买粽子，“早就闻名海南定安黑猪肉粽，去三亚和海口玩得很尽兴，但还没吃到定安粽子总觉得缺点什么，正好这儿有卖，多买点当做特产带回去。”王女士让摊贩打包了10个定安粽子。

开车前往观澜湖高尔夫球会打球的海口某企业李老板说，吃过山珍海味，就是忘不了定安粽子的味道，每次去观澜湖打高尔夫路过这里，除了给自己买两个外，还会给一起打球的球友每人一个。

由于定安黑猪肉粽扬名岛内外，龙昆南路沿长线除了本地人外还有很多游客经过这条路，人们看到醒目的“定安黑猪肉粽”的招牌便会前往购买。这种海南快餐式土特产因其味美、便捷大受欢迎，摊贩根据市场的需求采用路边吸引眼球易行营销模式。

摊贩：定安黑猪肉粽名气大 困惑：安能辨我是雌雄？

记者看到，这25家摊贩有14家挂着“定安黑猪肉粽+万宁和乐粽”的招牌，7家挂“定安黑猪肉粽”的招牌，1家挂着“万宁和乐粽”的招牌卖粽子。

“我之前只卖万宁和乐粽，去年8月份开始卖定安黑猪肉粽，招牌也由万宁和乐粽变为‘定安黑猪肉粽+万宁和乐粽’，现在每天卖180个左右的定安黑猪肉粽。”有了大量回头客的摊贩万宁人小陈说道。

当记者问定安黑猪肉粽是否正宗时，他说，这路段摊贩卖的定安黑猪肉粽都是统一由定安一位姓温的老板供应的。他们提前一天给温老板下订单，温老板隔天一大早就开着面包车，把打好包做好标志的定安黑猪肉粽送给各个摊贩，一天供应2000个左右。

“绝对正宗的定安黑猪肉粽，要不你尝下。”小陈边说边从锅里拿出一个万宁和乐粽和一个定安黑猪肉粽，对记者说，万宁和乐粽用细一点的麻线绑，定安黑猪肉粽用粗一点的稻草绳绑，万宁和乐粽8元一个，定安黑猪肉粽6元一个，也可以少一块钱给你。定安黑猪肉粽只有半个蛋黄所以便宜点，两块排骨加一个蛋黄的卖12块。

记者对小陈说想大量购买定安黑猪肉粽，可否给定安温老板的联系电话订货，小陈不愿意提供温老板的电话，只是告诉记者，订货提前跟他联系就行，保证要多少就有多少定安黑猪肉粽从定安送上来。

记者在走访中发现，挂“定安黑猪肉粽+万宁和乐粽”招牌的摊主基本上都是万宁人，对于万宁人销售定安粽子的疑问，他们给出的答案和小陈的一样，统一由定安温老板供应。

记者在一家只挂“定安黑猪肉粽”招牌的摊位前，发现绑粽子的线绳跟其他的有所不同，便与摊主聊了起来。

这位不愿意透露姓名的摊主说，他的粽子不是定安温老板提供的，是从海口市龙塘镇进货的，米和粽叶、肉都不是定安产。但因定安黑猪肉粽好吃、名气响，所以就挂定安黑猪肉粽的牌子吸引人，“在海口，真正的定安黑猪肉粽要十来块钱一个，五六块钱是买不到的。”他又告诉记者，温老板也不是定安人，是澄迈人。最初这里有定安人在卖定安粽子，但后来和这里摆摊的万宁人有摩擦，定安人便另觅他处，这里已没有定安人在卖粽子了。

伤害：鱼目混杂，品质难以保证

品牌：定安粽子获得国家地理商标证明

近年来，随着定安端午美食文化节的名声打响，定安黑猪肉粽更成为定安的一张响亮的名片，享誉省内外，深受市场青睐，但市场上所卖的定安粽子鱼目混杂，品质难以保证。

定安黑猪肉粽。叶彦彤 摄

为规范定安粽子的标准和品牌，今年定安粽子成功获得国家地理商标证明，对粽子有着严格的标准：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）的半老叶子；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小时以上的水煮后外形依旧下方上尖。

由于“定安粽子”的选料上乘，具有口感甘、香、糯、韧，糯而不糊，油而不腻，甜咸适中，香糯可口，风味独特的特点，在粽子中是美味与营养兼得的佼佼者。

记者吃了从海口龙昆南延长线挂“定安黑猪肉粽+万宁和乐粽”招牌摊贩处购买的定安粽子，感到味道偏咸，粽子个头不小但绑得很松不实，除了外形没有下方上尖外，糯米吃起来没有粽叶的清香，有点稀松和糊，没有定安本地出产的富硒糯米的糯实，蛋黄确实如小陈所说只有半个，但这与定安粽子采用一整个红泥腌制，红得流油的咸鸭蛋黄相比，小陈的说法显得牵强了。肉馅少，且口感与定安黑猪肉相比相形见绌。

龙昆南沿线的粽子摊贩为粽子的热销挂上“定安黑猪肉粽”的招牌以吸引人，但不管是海口的市民还是外地游客，在龙昆南延长线购买定安粽子，甚至当作特产美食带回家，冲着的却是定安粽子的品牌，而这种现象则有损定安粽子的招牌。

亲，请上淘宝网选购定安粽子吧

■ 何慧

定安黑猪肉粽淘宝网上卖的火热。

“海南好粽子！希望继续保持风味，为海南美食争光。”“味道十分独特！”“很香的海南特有的粽叶香味，第5次购买啦。”……这是淘友们在淘宝对定安粽子的评价。

80后的小龙是定安龙门人，聊起在淘宝开网店卖定安粽子的初衷，他说，“吃过定安粽子也深知定安粽子的名气，一年就一次端午节，定安粽子会大卖。”

用心烹制的自家定安粽子热卖

郑小姐是定城人，3月淘宝网店才正式开业，定安粽子是店内销量最高的“宝贝”。“定安的粽叶、富硒糯米和新鲜的黑猪肉，本土食材经家人用心烹制而成，真空包装快递给买家，买家收到货后，我们还会询问味道如何，还需要如何改进等，如买家有不满意的地方我们也会积极协调解决。”

目前，她的定安粽子月销量订单有2000个左右，好评如潮。最近，她还接了一笔4800个定安粽子的大订单。

“对方要上门提货，家人要忙活上好一阵子了。”郑小姐说道。

定安粽子在三亚卖火了

自产自销的定安粽子在淘宝网广受热捧，在三亚开网店的定安人吴忠儒的“晶琪”定安粽子也同样卖得很火。

“第一次开网店，没做太多的准备，深圳连锁酒店下5000个定安粽子的大单，由于时间紧、催货急，交易没成功，挺可惜的。”吴忠儒一边感慨一边加紧补货，前几天有几个外地人通过淘宝网搜到他的店在三亚，亲自到门店询问下单。“他们要720个定安粽子。”吴忠儒说，定安粽子扬名岛内外，三亚游客和外地人多，这是他选择在三亚开实体店同步淘宝网店的原因。

吴忠儒的定安粽子卖火后，三亚工商行政部门的工作人员上门检查说，若卖的不是正宗定安粽子不得打“百分之百定安粽子”的招牌和广告语，他拿出与“晶琪”合作的文件证明，粽子是定安企业生产的，定安本土的食材都是正宗的。后来他才知道，因为定安粽子通过国家地理标志认证，有严格规定的标准。

定安粽子进酒店热销

海南鸿基食品有限公司，是定安一家生产定安风味食品的企业，去年该企业的定安粽子销量好，今年开始在淘宝网店上销售。

该企业负责人、定安粽子协会秘书长叶绵兴说，今年，公司除了在网上销售定安粽子外，还进酒店了。他给记者细数与他们合作的酒店：文昌海岸金城大酒店、海口禧福源大酒店、海口花谷休闲农庄、海口錦膳添花休闲农庄等，与琼海的酒店合作也在洽谈中。

叶绵兴说，与酒店合作，公司每天要保证一定量的粽子供应，还要保证质量和品质。由于定安粽子的品质和名气，他相信，未来会有更多的定安粽子进酒店，让更多来海南度假旅游的人能在休闲开心玩乐的同时，享受海南本土特色美食，吃和玩一样都不少。