

各路订单“飞来”，定安粽供不应求

半城粽火半城客。美好时节漫步定安县定安古城，脚踏青石板，袅袅炊烟升起的老街深巷，粽香四散飘逸，沁人心脾，这是老定安人对粽子的特殊记忆。定安粽子凭借健康生态食材、独特烹饪技术以及严格规范的管理制度，成为与“粽”不同的海南名粽。

小小的定安粽子，之所以拥有如此巨大能量，让“吃货”们趋之若鹜，定安粽飘香世界、火爆岛内外的“秘诀”，就在于它以质取胜，以“硒”为贵，与“粽”不同。6月8日9时50分许，记者在多次打电话相约，等待1个多小时后，终于见到了定安县粽子协会会长王沸健。

自4月份以来，王沸健每天忙个不停，有时甚至顾不上吃饭休息。每天早晨6点起床，匆忙吃罢早餐就赶到办公室，开始处理与粽子或与定安美食节有关的各种事务。采访过程中，每隔几分钟就有人给王沸健打电话，谈论的内容都离不开粽子。

中午13时40分许，记者来到定安县塔岭工业开发区，这里有一家全省闻名的粽子生产厂家。400余平

米的大厅内，大锅热气腾腾，40多名女工忙个不停，切猪肉，打鸭蛋，洗粽叶，盘绑绳，滤糯米，包粽子，从早上7时许开始作业，一直忙到中午时分。

“订单太多了，人手根本不够，所以中午也没得休息，得加班赶着干！”老板张先生说，这样的状态已经持续一个多月了。

张老板说，5月底他接到某航空公司订购50万只粽子的订单；6月3日，海口市一超市下了5万只粽子订单，2天后又紧急追加4万只；6月7日，广州某企业下单订购2万只；记者到达工厂3个多小时前，三亚市一家旅游公司追加1万只粽子。

“真的太忙了，我得赶紧和工人把这些粽子送到冷库储存起来，1个小时后海口那家超市就要来取货了。”张老板说。

在定城镇沿江二路一家粽子生产厂家，老板王先生告诉记者，上周他已接到近30万只粽子订单，算上4月份和5月份的省内外的订单，所订购粽子超过100万只。

定安粽子使用的是本地糯米，不是新产的一律不用

玩在海南，吃在定安。对海南美食颇有研究的海口美食家药先生说，定安自古出美食。而定安粽子，传承至今已有近千年历史，与定安粽子有关的历史故事与人文传说几天几夜都说不完。

定安历史文化积淀十分深厚，定安人对粽子有着深厚的感情。“粽”与“中”谐音，对古代赶考的定安学子们来说，粽子不只是食品，更是带有“应考必中”的美好寓意。

“定安粽子吃的就是生态富硒、新鲜养生，吃的是特别工艺，吃的是富农科技。”药先生说。

一个饱满的定安粽子与众不同，首先在于其食材选取上。王沸健介绍，定安粽子取材非常讲究，定安县耕地面积70多万亩，一半土壤是富硒土地，尤其是定安县南部乡镇的火山岩地区，土地种植出的糯米富含人体所需的硒元素。2014年，定安大米成为国家地理标志保护产品。

定安粽子所用大米均为本地新产糯米，新鲜。老米糯性或者粘性已经消失，因此所做出来的粽子口感、

使用新鲜正宗黑猪肉，咸鸭蛋用富硒红土泥腌制25天以上

并非所有粽叶都可以包出好吃的粽子。王沸健告诉记者，定安粽子所用粽叶均来自定安南部火山岩地区，野生，含硒元素，商家收购时要经过精挑细选，大小不一的、出现黑烂或者虫咬的，一律拒收。

王沸健说，定安粽里的咸鸭蛋是用富硒红土泥腌制的，含硒产品，腌制25天以上，鸭蛋韧劲十足。

定安粽子所用黑猪肉也与众不同。定安黑猪是本地猪与国外优质瘦肉型猪杂交而成，主食当地的玉米、稻谷、番薯等五谷杂粮。凭借上等品质，定安黑猪获得国家地理标志证明商标。

王沸健说，定安粽子所用定安黑猪均来自“定点”供应商。养殖户、农户与粽子协会或粽子生产厂家签订协议，确保所供应的猪肉为正宗定安黑猪，生长期均在9个月以上。定安黑猪的生长环境为山区、丘陵地带，放养、散养为主，工作人员不定期进行抽检，包粽子所使用的定安黑猪肉，一般选猪手双肩或前部肉，该部分肉质鲜嫩，甘甜绵柔，营养丰富，肥厚搭配均匀，不用屁股肉。入库之前，验肉师傅会从颜色、韧性、温度、新鲜度、味道等方面严格把关，确保肉质上乘。

王沸健告诉记者，5月底，一家黑

味道和新米包的粽子均不一样。

定安粽子所用糯米在包粽子之前要经过验收关。王沸健说，富有经验的验米师傅，通过大米的颜色、形状、味道等多方面把关。新米的颜色整体呈乳白色，牙白色；形状偏长偏瘦，味道闻起来有鲜米的香味，老米则相反，有股糙味。

“这方面甚至要做到一丝不苟。”王沸健说，前阵子某米店准备向一家定安粽子生产厂家供应大米，但验米师傅在入库前核验大米时，发现大米颜色泛黄，闻起来有呛人的糙味，断定这不是鲜米，拒之门外。

定安县农业局工作人员告诉记者，定安县本地米现价为4元/斤，每年定安米产量约300万斤，但仍供不应求。

猪肉“定点”供应商给粽子厂家介绍另一个卖家，验肉师傅发现其中部分猪肉系冰冻肉，新鲜度不合要求，最后拒绝。“警告3次以上，商家就会被排除在合作之列。”

6月9日上午，记者在定安县定城镇仙沟村一处定安黑猪养殖合作社看到，养猪场门前菠萝蜜、芒果树、荔枝树上硕果累累，树下的鱼塘里养着罗非鱼，水面上的野鸭子在戏水，母猪们气定神闲，小猪们你拱我，我拱你，在猪栏外的空地上撒欢儿。“小猪断奶后要散养40天，可以提高免疫力。”负责人李老板告诉记者，他的养殖场规模算是中型的，定安黑猪养殖早已经实现产业化、品牌化，类似规模的养殖场在定安已有几十家。李老板的几十个猪栏干干净净，猪粪投入沼气池，产生的沼气可用于生活做饭，残渣可做肥料，形成良性循环，这里俨然是一个立体生态农业的小天地。

“定安黑猪品种优良，再加精心养殖，猪肉更精细，而且没有膻味。”李老板说。

记者从定安县畜牧兽医局获悉，定安县每年黑猪肉产量为300多万斤，市场上定安黑猪肉比普通猪肉价格都要高不少。



定安本地黑猪



腌制好的黑猪肉馅料

核心提示 定安，海南四大古邑之一，拥有深厚文化底蕴，素有“十里一进士”美誉，也是海南古代唯一探花郎故里，一直以来都有“海南文化看定安”的说法。由此可知，定安文化在海南文化中占有独特而重要的地位。

在定安悠久灿烂的历史文化长河里，美食文化不可或缺。定安粽子是最为独特的美食记忆。从最初的食材选择，到包裹制作，到最后的火煮，晾干，保鲜……可以说，每一个步骤，每一道工序，都颇为讲究。“粽”里寻它千百度，就爱它的与“粽”不同。

小小定安粽子乃至定安美食，缘何能有如此巨大能量，让各路“吃货”趋之若鹜？定安粽飘香世界，靠的又是什么独特品质呢？它火爆岛内外的“秘诀”到底是什么？

端午节到来之际，记者前往定安县，采访定安县粽子协会、美食专家，走访生产厂家，一探定安粽是如何“炼”成的。

记者 罗晓宁 刘兵/文
李志良/图

●富硒泥腌的蛋
●粽叶是精选的
●米选新产的
●肉选正宗的

不负粽望

用火慢煮12小时以上，肉馅烂透，味道鲜美口齿留香

定安粽子搭配与众不同。“二两米、二两肉、一个蛋黄、五张粽叶，捆绑方式三纵三横”，定安粽取材每一样都是原生态上好食材，都来自大自然馈赠。”王沸健说。

6月8日15时30分许，在定安县塔岭工业开发区另一家粽子生产厂，办公室主任马先生向记者展示刚出锅的定安粽，剥开绞缠在一起的粽叶后，沁人的心脾清香扑鼻而来，软嫩清爽的富硒糯米与肥而不腻的黑猪肉、醇香的蛋黄完美交融，色香味俱佳，唇齿留香。

定安粽子味美与蒸煮方式有很大关系，一般用火慢煮12小时以上才能出炉，有的煮甚至超过16个小时，粽馅中的猪肉煮到烂透，肉香才能渗透到糯米中。煮制过程中，粽子会排出一层2-3厘米厚的油腻黑油。这样出锅的粽子，粽叶漂亮，不染油污，粽子糜香味透，吃起来油而不腻，回味无穷。定安粽子出锅后即可食用，若要长期保存，需要用电扇吹一整天甚至一天一夜，直至热粽子完全变凉，表面干透，接着经过杀菌、真空包装，这种不加防腐剂的粽子可以放上3至6个月。定安粽子商刘先生认为，这就是定安粽子可以走出海南，远销岛内外，足迹遍布全国的原因。

“互联网+销售”，将定安粽子打造成知名产业品牌，助力精准脱贫

“定安粽子”品牌形成，是定安县委、县政府不断加大帮扶以及严格管理的结果。定安县商务局有关负责人告诉记者，2010年，定安县委、县政府开始举办定安美食节，连年来借助这个平台，定安粽子的销量一年比一年多，至今已经翻了十几番，从2010年的100万只，涨到2017年的1800万只。

该负责人说，2009年，定安及时出台相关政策对粽子企业进行扶持，申请QS认证，定安粽子率先进入超市销售。同年，定安县迅速成立粽子协会，组织生产企业学技术引设备，实现真空包装，高温消毒等规模化生产工艺。定安粽子上飞机，进高铁，申请国家地理标志产品并成功获批国家地理标志证明商标……定安粽子从出炉到上市，都经过食药监局等相关部门把关后才与消费者见面，每年举办端午美食文化节前，粽子协会都会抽检送检，为食品安全把好最后一道关口，让消费者吃得放心、安心。

“互联网+销售，插上了科技翅膀的定安粽子，已经成为知名的地方品牌，就此成为一个强有力的产业链。”该负责人说。

王沸健说，根据协会统计，定安县每年从事与粽子有关产业的人员约有3万人，其中很多贫困户通过参加捆绑粽子培训，吃上了粽子饭。

定安县商务局该负责人说，定安粽子就是要实实在在地助力定安县精准脱贫。



新鲜出炉的定安黑猪肉粽