

端午粽上市，本土粽子又有你意想不到的新口味

- 猪肉咸蛋黄粽
- 蛋黄咸水鸭肉粽
- 定安仙沟牛肉粽
- 蛋黄鸡翅粽



本报讯 吃粽子，是端午节的传统习俗。近日记者走访海口部分超市发现，随着端午节的临近，各式各样的粽子开始被集中摆放在显眼位置，节日氛围浓郁。对于海南人来说，吃粽子要吃猪肉蛋黄粽，但是今年，海南的粽子市场也呈现出与往年不同的变化，虽然猪肉蛋黄粽仍然占据“霸主地位”，但是也出现了一些新品种，比如鸡肉粽、鸭肉粽、牛肉粽甚至狗肉粽。据业内人士估计，预计下周末将迎来粽子销售高峰。

记者 张野 文/图

市场

鸭肉粽、鸡翅粽……本土新品粽子等尝鲜

距离端午节(6月7日)还有十几天，昨日记者走访了海口几家大型超市发现，各种精心包装的粽子被摆放在了超市显眼的位置，礼盒装与散装的堆在一起，节日的氛围日渐浓郁。

记者注意到，今年各大超市主要推出的还是海南传统的猪肉蛋黄粽，产地以定安和儋州居多。

从价格上来看，今年的粽子价格与往年相差不多，散装蛋黄肉粽价格为7元-17元/个，礼盒装每盒6到8个不等，价钱为70元-200元。

记者注意到，除了传统的猪肉蛋黄粽，今年市场上还出现了鸡肉粽、鸭肉粽以及牛肉粽等新口味的粽子。记者在龙昆南路一家大型超市看到，海南本土的粽子摆放在了显眼的位置，除了猪肉蛋黄粽，今年新增加了蛋黄咸水鸭肉粽、蛋黄鸡翅粽、定安仙沟牛肉粽等。

“往年都是猪肉蛋黄粽为主，会有少量的排骨粽，今年开始有了鸡肉、鸭肉、牛肉粽。”该超市销售人员告诉记者。

在金盘一家超市内，记者还看到了加积鸭蛋黄粽。

反响

猪肉蛋黄粽仍是海南人最爱

记者了解到，海口多家超市一周前就已经开始布置粽子展台。多家超市销售人员均表示，目前，粽子的销量与去年同期相比相差不多，预计市民集中购买时间将会集中在端午节前的10天左右，预计下周末将会迎来购买高峰。

猪肉蛋黄粽百姓吃了多年，很受海南消费者欢迎。但是对于新品粽子，市场反响如何呢？从记者走访发现，情况并不乐观。

“鸭肉粽和鸡肉粽这两种粽子到目前为止一箱都没卖出去，甚至连问的人都很少。”海口龙昆南路一家大型超市销售人员说，这主要取决于海南人的饮食习惯，“猪肉蛋黄粽吃了这么多年，现在出了其他口味，大家都没尝过，不知道味道如何，所以买的人少。”销售人员称。

记者在走访中也在超市采访了一些顾客，只有一小部分人表示愿意尝试新口味，大部分顾客都表示只爱吃猪肉蛋黄粽。“一想就不会好吃，猪肉油多，味道和糯米融合在一起很香，鸡肉鸭肉都没什么油，而且与猪肉比起来肉质更硬，应该不会好吃。”市民董先生说。

你最粽意谁？

商家

供货商：今年团购订单下降近一半

今年，海口一家粽子供应商负责人李先生估计，今年的粽子销量会比去年增加，但是现实情况却不乐观。

“粽子销售一方面是超市零售，还有就是团购订单，现在看超市的销量与去年同期差别不大，但是团购订单少了很多。”李先生介绍，按照往年的情况，这个时候的团购订单应该已经很多了，“往年这个时候订单都是几万个、几千盒这样，今年少了近一半。”

李先生介绍，团购订单大部分是单位订购，

今年很多单位不再购买猪肉蛋黄粽，“单位要考虑员工的需求，如果100个员工里有50个不愿意再吃猪肉粽了，那么单位肯定就不会下单了。”

李先生的分析不无道理，海口一家旅游公司负责人告诉记者，往年公司端午节都会团购粽子发给员工，但是今年很多员工提出不想要粽子，公司最终决定发过节费代替发粽子。

记者了解到，订单量的减少直接导致今年很多生产商大量减少雇佣工人，甚至很多小企业今年干脆放弃了端午节的粽子市场。

生产企业：下周或迎来销量高峰

定安一家知名粽子生产企业负责人朱先生接受记者采访时表示，今年该公司的粽子依然坚持主打传统的黑猪肉蛋黄粽，“市场上的一些新品粽子我们不太敢做，因为这些产品从工艺和质量上容易出问题，而且不符合海南人民的口味，所以我们还是坚持传统。”朱先生说。

该负责人表示，和很多粽子生产企业一样，今年该品牌的粽子销量也有所下滑，“目前来看，今年的出货量比去年同期下降了30%左右。”朱先生告诉记者，按照往年的情况，现在就已经是销售高峰了，但是今年可能会来得晚一点，预计下个周末会达到销售高峰。

朱先生介绍，据他了解，今年定安的粽子生产企业都减产，用工也少了很多，但是他本身持乐观态度，“虽然老百姓对食品的安全有些担忧，但是因为这个让大家打破几千年来传统不吃粽子，我觉得不太可能。”

相反，他恰恰认为，现在的海南猪肉是史上最安全的猪肉，“我认为现在对猪肉的检验是最严格的，以我们定安为例，猪肉从屠宰场统一屠宰统一配送，点对点冷链运输，而且食品药品监督管理局有专门的人员进驻屠宰场。对于我们粽子生产企业来说，食药监的工作人员三天两头就来检查台账。”朱先生说。



端午节未到，各大超市粽子抢鲜上市