

“这粽子本地人看了都流口水。”
“屯昌黑猪肉粽味道杠杠的。”
“一口咬下去，满口肉香。”

.....

随着端午节脚步临近，粽子开始飘香于线上、线下的销售市场。其中，海南省屯昌县黑猪肉粽以中国国家地理标志保护产品屯昌黑猪为主要原料，从本地取材，以传统手艺包制，口感浓香软糯，备受消费者青睐。

据不完全统计，2025年屯昌县制作销售粽子企业（作坊）已增至70余家，其中品牌企业20余家，作坊50余家。近年来，屯昌20多个粽子品牌悄然崛起，2024年全县粽子产业年产值为7280万余元，真正实力出“粽”，逐渐在海南粽子“江湖”中占据重要一席。

南国都市报记者 任桐 实习生 潘凯/文 记者 林鸿羽/图



包制时，咸鸭蛋黄要放置在粽子最中心。



扫码看视频

稳占“C位” 屯昌黑猪肉实力出好“粽”

“出锅啦！”5月22日，位于屯昌县屯城镇的广兴酒店食品加工厂车间里一片热闹的景象。屯昌广兴酒店负责人陆永波不停地穿梭在制作间、蒸煮间、包装间，为一批批屯昌黑猪肉粽订单赶工。

“今年订单达到10余万个，这几天是最忙的。”说着，陆永波剥开一个刚出锅的粽子，去掉粽叶，粽子外形呈方锥形，棱角分明。“快尝尝，我们屯昌黑猪肉粽的味道好得很。”

记者闻着粽香，趁热夹起一大块粽子，一口全放进嘴里，猪肉、蛋黄、糯米交融的香味，顿时散开。“香，真香呀！”

屯昌黑猪肉粽为什么这么好吃？面对记者的提问，作为屯昌县级非遗代表性项目黑猪肉粽制作技艺传承人陆永波自豪地介绍起来：“屯昌黑猪肉粽的‘精华’就是里面鲜嫩多汁、肥而不腻的屯昌黑猪肉。”

屯昌黑猪，是屯昌县特产，中国国家地理标志保护产品。屯昌黑猪外表以白肚皮、三角形印堂、黑脊背为主要特征，以玉米、稻谷、木薯、花生饼、米糠等农家食料为主，实现真正的绿色繁育和生态养殖，在省内外赢得了“皮薄、肉嫩、味香”的好口碑。2016年2月1日，国家原质检总局批准对“屯昌黑猪”实施地理标志产品保护。

屯昌黑猪肉好吃，却也不是每块肉都能用作粽子的原料。据悉，屯昌黑猪已入选“屯长香”县域农产品公用品牌产品矩阵，按照约定，全县肉粽企业（作坊）须精选屯昌黑猪肥瘦相间的五花肉、前腿肉或是柳条用来制作肉馅。

陆永波悄悄告诉记者：“屯昌黑猪肉包粽子，腌制也很重要。我家里制作粽子，从爷爷奶奶一代开始，至今已经60多年，有一套自己的独门配方，所以用这样的猪肉包的粽子，味道地道，鲜嫩多汁。”

是什么成就了 屯昌黑猪肉粽的美味？



屯昌黑猪肉粽采用屯昌本地原料加工而成。



虫草花融入屯昌黑猪肉粽馅料。

本地原料“助阵” 成就一只美味黑猪肉粽子

当然，要成就一只好粽子，每一项取材都不容忽视。传统屯昌黑猪肉粽，主要用料除了屯昌黑猪肉外，还有粽叶、咸鸭蛋黄、糯米。

先来说说屯昌黑猪肉粽所用的粽叶。屯昌大屯香食品有限公司负责人甘娥介绍：“屯昌黑猪肉粽采用的是源自本地山岭的柃叶。这种柃叶自带一股清新的自然香气，煮制过程中，粽子的内部便被这股香气所环绕，吃的时候也是满口生香。”

包裹在粽子最中心位置的红心咸鸭蛋黄，也有讲究。屯昌黑猪肉粽的咸鸭蛋黄是屯昌农家散养的香草鸭所产，大颗而紧实，泛着天然透亮的橙黄色。以屯昌本地特有的红泥土包裹腌制，让鸭蛋的蛋黄变得沙软流油。“蛋清、蛋黄分离，以生蛋黄包进粽子，煮后成形，一口下去，红腻沙糯，咸度适中。”甘娥说。

再来说说糯米。屯昌县新兴镇四季如春，日照充足，雨水充沛，常年种植水稻，由于土地肥沃，硒元素等矿物质含量高，生产出来的大米营养丰富，颗粒饱满，质地柔软，色泽清白、透明，饭粒油亮，香味浓郁，吃起来有回甘知味。而屯昌黑猪肉粽所有的糯米，就是来自屯昌新兴镇的富硒糯米。

“一只粽子，猪肉与糯米比例几乎是1:1，所以糯米是非常重要的。”屯昌县昌味之源食品有限公司总经理符俊说：“第一，要保证米好，第二还要花些巧心思，在糯米里加一些金蒜等调料，让糯米自带咸香味，这样包出的粽子口感更好。”

创新美味 让黑猪肉粽成为家乡一张“名片”

“我们年年包粽子，顾客年年吃粽子，口味上必须创新，才能满足大众的口味，同时也才能让这份非物质文化遗产更好地传承发展下去。”陆永波表示，这也是她作为传承人的一份责任。

为此，她在坚守传统屯昌黑猪肉粽制作技艺的基础上，不断创新馅料。2024年，将海南斑斓融入，制作成屯昌黑猪斑斓肉粽，今年，她又大胆将富含18种氨基酸的虫草花融入馅料，并一举斩获2025年海南粽子行业劳动和技能竞赛创新粽子竞赛特色奖。

“虫草花在咀嚼时，咯吱咯吱的，有一定的纤维感，口感鲜美，菌香味浓郁，包在粽子最外层，与糯米交融在一起，这个创新兼顾了美味和营养。”陆永波说。

远不止这一家，据了解，作为扎根屯昌已长达几十年的老牌餐饮企业，屯昌广兴酒店、红林大酒家等粽企纷纷创新，让这份传统美食焕发新生。

作为落户屯昌的新粽企，屯昌县昌味之源食品有限公司同样也走在创新的路上。公司总经理符俊说：“今年我们推出了屯昌黑猪椰子油肉粽、屯昌黑猪斑斓肉粽等，还会根据特殊顾客需求，推出了牛肉等粽子。”

在时光的长河中，屯昌黑猪肉粽以其独特的风味传承着一方水土的记忆。它承载着家乡的味道，也传承着代代相传的技艺。如今，屯昌守艺人既要坚守这份传统美味，也要在其中融入更多本地特色食材，让粽子的口味更加丰富多样。

陆永波表示：“坚守传统，融入创新，这是一条我们正在探索的道路。我们会继续努力，让屯昌黑猪肉粽的味道更加深入人心，让它成为家乡的一张名片，让更多人了解屯昌，爱上屯昌。”



传统屯昌黑猪肉粽香而不腻。