

藏在古镇里的手工粽子 尝出时光与人情的味道

文字:见习记者 张孜怡
记者 曹佳慧 许怡彬 欧阳蕾昵
摄影:记者 杜洋域
见习记者 于洋 王金秀
部分照片由受访者提供
版式设计:赵惟杰

金山:百年老字号做出新滋味

临近端午,在金山区枫泾镇的“叶聚兴”粽子工厂里,工人们正熟练地包着粽子。将三片粽叶叠成漏斗形状,放糯米、加馅料,随着手指的翻动,一绕一捆,一只“枕头形”枫泾粽子便包好了。“枫泾粽子是金山区非遗美食,个大料足,长条的形状可以放更多的馅料,粽馅占比可接近一半。”“叶聚兴”品牌主理人陈勋说。

五花肉粽是枫泾粽子的经典口味,大块五花肉肥瘦相间,被糯米紧紧包裹,加热后肉香、米香和粽叶香交织缠绕,一口下去,肥而不腻。“我们工厂的五花肉都来自爱森,粽叶来自浙江丽水、河南,糯米来自江苏金坛。”陈勋介绍说,叶聚兴的原材料都经过精心挑选,“河南的新鲜粽叶有清香,丽水的干粽叶韧性好,两者结合起来包粽子,粽叶不容易破,香气也更浓。”此外,除了五花肉粽、蛋黄肉粽、蜜枣粽、豆沙粽等口味,“叶聚兴”还推出了海派黑椒等新口味。

“叶聚兴”生产基地里,也实现了传统手工技艺与工厂化生产相结合。10多位工人用传统的手法包粽子,而前期洗米、拌米和拌料以及后期真空包装等环节则会用到机械设备操作,流水线式的生产方式,使得工厂一天可生产2万-3万只粽子。

“小时候爱吃粽子,现在自己卖粽子。”从小作坊到工厂,陈勋回乡创业已有7年。在上海市委、市政府对老字号振兴工作的大力支持下,陈勋以百年老字号品牌“叶聚兴”第四代传人,扛起品牌振兴和传承的担子。

近年来,以枫泾粽子为载体,“叶聚兴”进行品牌升级,在保留了老味道的时候,让市民吃出“新滋味”。为满足不同人群多元的需求,推出了方便快捷的“自热粽”、适合健身人群的牛肉粽、七颗咸蛋黄组成的七龙珠肉粽……

今年端午,结合《千里江山图》的元素,“叶聚兴”推出了“粽情千里青绿”礼盒,内部的6个小盒可以拼成一幅画作,颇具巧思。“我们还与全家合作,推出一款‘粽意到家’礼盒”,目前已在全家App上线售卖。陈勋介绍,通过与全家、小南国等企业、销售平台合作,枫泾粽子一步步从古镇走向全国。

如今,在线上、线下,消费者都可以买到地道的枫泾手工粽子。值得一提的是,在枫泾古镇南大街,“叶聚兴”还开设了一家粽子体验店。在古色古香的体验店内,游客可以免费体验包粽子、品尝新品,了解粽子和端午节等传统文化。

“下一步,我们将扩大生产,开设第二条生产线,并增加线下门店。”陈勋说,让更多人知道、吃到枫泾的传统美味。

青浦:“灰汤粽”打破糯米不易消化的“陈规”

有着300多年历史传承的灰汤粽,原本是青浦朱家角本地的传统美食,但却因为种种原因在青浦失传了半个世纪之久,直到近期青浦区朱家角文史馆的工作人员在收集民间传说故事时,了解到一则关于灰汤粽的民间传说——

传闻300年前,在江南水乡有一户农家意外失火,乡亲们看见了都过来帮忙,当火势扑灭了才发现家里的米面都被豆壳灰浸透了。之后,当他们使用浸透了豆壳灰的大米煮饭时,意外得到了色泽金黄、口感香糯且不易腐坏的米饭。就这样村民们发现了灰汤的作用,并将灰汤粽的制作技艺传播开来。

“灰汤粽”,顾名思义它的“灵魂”就在熬煮的一锅灰汤中,灰汤粽制作技艺包含了老祖宗的智慧,是几代人传承下来的手艺。灰汤的主要材料是豆壳灰,能够使得粽子里糯米的淀粉糊化粘度升高,形成软糯口感,也让灰汤粽比一般的粽子更加容易消化。据朱家角文史馆负责人陆忠辉介绍,碱质灰汤具有抑制真菌的功能,维生素C含量高,加上糯米本身的健脾补气效果,一些脾胃不适的人群也可以食用。

记者走访发现,青西地区的老百姓都有自制灰汤粽的习俗。将洗干净的豆壳充分燃烧,就得到了豆壳灰,待水烧开后冲淋拾掇好的豆壳灰,已经浸透的糯米,再度被浸泡在灰褐色的灰汤水中,其中含有的碱质与糯米中的蛋白质相遇后,糯米的颜色会发生奇妙的变化,这就是灰汤粽呈金黄色的奥妙所在。煮熟后的灰汤粽晶莹剔透、口感糯香,又比普通粽子多了一层风味。

松江:6小时慢火炖出的味道一口难忘

作为千年古镇的泗泾,不但有悠久的历史积淀,更有深厚的文化底蕴,长期以来在民间流传着“阿六汤圆广利粽,洪喜摊粉味不同,腐干出自三星斋,洪兴美酒酱同半”的民谣。

端午临近,松江泗泾古镇老街的“广利粽子”店比以往更热闹,工人们将两片粽叶对折成斗状,先平铺一层糯米,放上馅料,再附上一层糯米,最后盖上粽箬、定型、捆扎,数秒就将一只粽子包好了。不少市民自备大包小包来“备货”。

作为松江区非物质文化遗产保护项目,广利粽子的历史可以追溯到清光绪十九年(公元1893年),至今已有130年历史。最初店名为“延寿斋”,开设在泗泾镇道院弄口,1996年店名改为“广利粽子”。

广利粽子深受食客的欢迎,与讲究的用料分不开,粽箬只选用福建产的,且是最新最嫩的头批,糯米选用安徽产的,肉粽的精肉选用纯精的腿肉,油肉一定要用脊膘。为了保障粽子的口感,门店不卖生粽,每一只包好的粽子会经过锅炉慢火炖上6小时之久,才能带出广利粽子“香、松、软、糯”的特点。

2015年,“广利粽子制作技艺”被列入第五批松江区非物质文化遗产代表性项目名录。广利粽子具有松、鲜、酥、咸淡适口、香气浓郁的特点,目前,店里有广利大肉粽、五花大肉粽、蛋黄大肉粽、白糖桂花豆沙粽、红豆蜜枣粽、血糯米板栗粽等多个种类。