

小小尖粽藏民俗 一折一旋见功夫

一尖立桌

陈妙莉介绍,尖粽最大的特点就是上尖下平,因形状限制,其上半段均为糯米,馅料则集中在底部,这样才能保证粽子成型后线条修长、比例协调。

永康尖粽里的匠心传承

别看尖粽只在底部捆一根绳,但起粽非常考验手感和经验。陈妙莉向记者展示包尖粽手法,只见她将一片小粽叶叠放在大粽叶上,于大叶片三分之一处折叠内旋一圈半,形成一个锥状尖角后,依次填入糯米和馅料。随后,她用手掌将叶片尾部折回,与尖角侧面90度垂直,在底部便形成了一个三角平面。最后,她拿出一根红绳将底部叶片缠绕严实,尖部则完全依靠粽叶之间的折叠与包裹定型,不加捆扎。

一绳定形

尖粽不同于普通粽子,只用一根绳子捆,所以粽叶的折叠贴合度很关键,折底部的时候不能用蛮力也不能轻,得拿巧劲折,不然就全散了。陈妙莉说,包好的尖粽要棱角分明、尖头挺立,既要立得住,也要煮不散。熟练的师傅包一个尖粽需要20多秒,比普通粽子还要多花近10秒。

不光制作讲究,煮尖粽也有门道。陈妙莉介绍,普通粽子一般可以



尖粽

直接放入锅中大火焖煮,而尖粽则需要使用传统煮法,即水烧开后放入粽子,小火慢煮。尖粽入锅时要平整斜放,并以锅中心为圆点,尖头朝向锅心横躺排列。这样做,是为了让尖粽在受热和糯米膨胀过程中保持形状,避免上半段糯米溢出,影响成品外观。

尖粽不只是端午节吃的粽子,

在永康,它还有特殊的节日地位。陈妙莉告诉记者,在一些重要节点,永康人都有买尖粽、送尖粽的习俗。孩子周岁时,许多人家会准备甜尖粽,寓意生活甜蜜;学生高考前后,亲友送尖粽,则寄托着学业进步、金榜题名的祝愿;乔迁新居时送尖粽,也代表对新生活节节向上、顺遂安康的期盼。

一缕粽香载家情 传统手艺续薪火

福瑞祥的尖粽故事,始于1943年。早年的福瑞祥以馒头+粽子的组合上门做点心,成为永康人生活中的一部分。当地人结婚要送喜馒头,孩子办周岁宴要送周岁粽,其中必定少不了尖粽。

而陈妙莉的包尖粽手艺是向婆婆学的,其婆婆任金钗是福瑞祥品牌第二代传承人。1995年的一天,她看到从小就会包粽子的丈夫,只用20秒便包出一个棱角分明的尖粽,顿时来了兴趣,下定决心要学会这门手艺。由于此前从未包过粽子,刚开始时,她手指僵硬笨拙,常常顾得了尖角,顾不上底部,包出来的粽子不是立不住,就是煮的时候容易散。经过家人手把手教学,她学了至少一个星期,才慢慢掌握其中门道。

学会包尖粽后,陈妙莉并没有止步于会包。多年来,她常与丈夫一同精进尖粽制作技艺,琢磨如何把尖头做得更精致、侧面粽叶包得更平整、口感调得更适口,也在传统甜咸口味基础上不断尝试创新,将家传手艺进一步传承发展。



陈妙莉在包粽子

2022年,陈妙莉被评定为第六批永康市非物质文化遗产传统粽子(尖粽)制作技艺代表性传承人。

如今,这门手艺也在陈妙莉一家的日常中传承延续。儿子主动选择留在店里,逐步接手管理与销售,一门心思扑在产品品质把控上。就连家中3岁的小孙女也常在一旁看大人包粽子,有时还会拿着绳子学着绕,传统手艺在耳濡目染中播下了种子。粽子是我家的根,福瑞祥到现在已经80多

年了。陈妙莉说,眼下的心愿就是把上一辈的手艺和品牌稳稳守住,再让儿子、孙子一代代传下去,让福瑞祥做成真正的百年老店。

在陈妙莉心里,尖粽是一份代代相传的家族记忆和地方味道。一片片粽叶包裹的不只是糯米和馅料,更是手艺人的坚守与心意。做粽子要注入情感,才能做得好。这份藏在粽角里的匠心,也随着家族的延续,始终温热如初。

守古法巧创新 非遗尖粽焕新生

说起以前的永康尖粽,大家第一反应就是经典豆沙甜口,同时受限于尖溜溜的造型,馅料稍多就容易变形散漏,早些年也没那么多花样可讲究。如今,在陈妙莉手里,尖粽悄悄变了模样。她在糯米中掺入血糯米、小红豆,一口下去,糯香里带着绵密,口感层次丰富不少。

馅料更是突破了传统边界。以前,大家总说尖粽装不下厚馅料,煮着容易散形,我们就琢磨着把馅料搓成细条嵌进去,用量克制但滋味足。陈妙莉笑着说。从鲜肉、蛋黄、板栗、香菇等这些大众爱吃的经典咸口,到贴合年轻人喜好的辣味粽子,甚至再到可按需定制的专属风味,前前后后开发出数十种口味,再也不是从前一甜到底的单调模样,爱吃的人也越来越多。

尖粽就连捆粽子的材料也跟着

换了新模样。以前的尖粽都是用棕榈叶撕成细丝当绳,韧性虽足却没法区分口味。如今换成彩色棉绳,甜粽统一用红绳捆扎,透着一股节日的喜庆劲,其余口味各配不同绳色,一眼就能辨明。

要让老味道走出永康,光靠手工小打小闹可不行,生产也得跟上节奏。陈妙莉介绍,目前食品厂的粽子制作已实现60%机械化,洗粽叶、滚水泡粽叶、淘洗糯米等食材前期处理全由机器来完成,既干净卫生,又大幅提升了效率,让师傅们能把精力聚焦于包粽子上。但在最为关键的包粽工序上,陈妙莉始终坚持手搓,她说:机器再精准,也摸不出折叶的松紧、填米的虚实,尖粽周正的棱角以及挺括的锥尖,人手用巧劲捏出的分寸,机器学不来。

包得好还得送得远,保鲜技术是

关键一环。尖粽经高温煮熟、自然放凉后真空封装,再通过高温杀菌工艺处理,常温下保质期可达6个月。靠着这项保鲜工序,福瑞祥食品厂制作的尖粽如今发往全国各地,天南海北的消费者都能尝到这口永康非遗风味。

不光在吃上做文章,陈妙莉还计划让尖粽跳出餐桌。结合端午挂香包的传统习俗,她正筹备推出尖粽造型的香包文创产品,借粽与中的谐音,讨个考试高中的好彩头。不方便吃粽子的高考学子可以把香包挂在书包、书桌旁,不用吃粽子也能沾份吉利。从餐桌食品到文化符号,永康尖粽正变着模样融入日常,这门老手艺,也在新时代里越活越有精气神。

融媒记者 王巧铮 俞梦婷

永康百工 非遗寻踪

端午至,永城的街头巷尾飘起了清润的粽叶香。不同于大众熟知的四角粽,这里还流传着一门传承近百年的独特手艺——尖粽制作技艺。这种上尖下稳、能稳稳直立于桌面的尖塔形粽子,藏着永康人百年的民俗密码,也藏着手艺人指尖一折一旋的深厚功夫。

6月18日,记者来到永康市福瑞祥食品厂生产车间,工人们正忙着折叶、填料、包裹、捆绳。这种只用一根红绳捆扎的尖粽,早已超越普通节令食用的意义。让我们一起走进永康市非物质文化遗产传统粽子(尖粽)制作技艺代表性传承人陈妙莉的尖粽世界,解锁这枚小小粽子里藏着的老手艺与新生机。



陈妙莉向记者展示尖粽