

# 端午季的江南粽王,一天要卖 150 万只粽子,每一只都是手工包的 最快的裹粽师傅一分钟能包 7 个

本报记者 郑剑瑾/文 林云龙/摄 通讯员 樊雪峰

“粽子香,香厨房。艾叶香,香满堂。”转眼就是端午节,端午吃粽子是全国大部分地方都有的习俗。

儿时的记忆里,端午节是淘米水里油绿的粽叶,是拌了酱油的糯米里那一块肥瘦相间的五花肉,是冒着热气的大灶头上扑鼻的清香,是夹开粽子那一口溢满齿间的油润……

这几天,五芳斋的工人一天要清洗 300 万张粽叶,切割 30 吨猪后腿肉,出厂 150 万只粽子。近日,钱报记者走进位于嘉兴秀洲区的五芳斋产业园一探究竟。



粽子生产车间

## 一分钟包 7 个,手指纹磨平 传承的不仅是味道还有手艺

走进位于嘉兴秀洲区秀新路五芳斋产业园,络绎不绝的厢式货车进进出出,前来接待的工作人员一边抹着满头的汗一边说:“不好意思,不好意思,这几天实在太忙了,每天 150 多万个粽子要出厂子,工人们都快忙疯了。”

150 万个粽子,意味着每天要用掉 300 万张以上的粽叶,30 吨以上的猪后腿肉。在五芳斋集团技术总监、五芳斋裹粽技艺第四代“非遗”传承人胡建民的带领下,钱报记者走进了“江南粽王”的大本营。

“2005 年,新厂建好,我们就申请了这个国家级的工业旅游景点。走过长长的走廊,我们五芳斋的品牌故事、工业流程、基地风貌,一目了然。你们别看一只简单的粽子,从剔肉、去皮、切肉开始,到淘米、剥板栗、洗粽叶、裹扎、烧制等,前后需要整整 36 道工序。”

钱报记者到的时候,车间里正在包板栗雪糯粽。“工人这几天真的非常辛苦,每一个粽子都是手工包扎。”胡建民颇为得意地说:“最快的工人一分钟可以包 7 个粽子,为了奖励他们加班辛苦,这几天我们还实行了分阶发放奖金。包 1000 个粽子、1000 到 1500 个、1500 个以上,工人拿到的奖金都不同。我们这里,月收入 1 万元的算‘贫困户’了。”

由于粽叶的粗糙,工人们长期包粽子后,手指指腹的纹路都消失了。“你看,我的手指头上大部分指纹都是平的。”

“为什么要坚持手工包?机械化不是会省时省力吗?”

“机械化量产后制作工艺就会被模仿。五芳斋的味道,不仅仅是粽子本身的味道,



五芳斋裹粽技艺第四代“非遗”传承人胡建民

更是一代代继承非遗工艺的工人们传承下来的文化味和人情味。我们手工包的每一个粽子,重量上下相差不会超过 1 克。”

## 粽叶、糯米、肉、棉线都有讲究 五芳斋想制定粽子的国际标准

胡建民和钱报记者讲了一个故事。

1996 年,日本客商和五芳斋合作一款鸡肉粽、一款鳗鱼粽。讲究精益求精的客商先是派了一名技术人员驻厂 3 个月。

“糯米全部要筛选过。当时我们厂里没有筛米机,杭州有,加工费一斤 0.3 元,而当

时一个大肉粽才卖 0.2 元。”本以为米这样筛过就可以加工粽子了,没想到日本的技术员还要求他们对糯米颗颗把关。三个月的“监工”后,双方敲定了严格的制作流程,日本客商的技术人员才放心回去。

“你猜,那个粽子出口多少一只?”胡建民神秘一笑,伸出三个手指头,“卖到了 3 元一只!”

那次的事件对五芳斋触动很大,从此他们对原材料的把关更加严格。

粽叶无法大面积人工种植,而且对生长环境有非常高的要求,必须海拔千米左右的高山的背阴处,周围还得有水。“早几年我们在桐庐收购粽叶,现在我们又把目光瞄准了江西、安徽一带。”

端午节前后,五芳斋每天要用掉 300 多万张粽叶。早几年全靠人工采摘,太阳晒干,很容易有没干透、发霉的、虫蛀的叶子参杂其中。“我们制定了一套严格的工艺标准,灵感来源于茶叶烘干机。新鲜粽叶采下来后,24 小时之内烘干;另外我们还研制了粽叶清洗机,上下各 8 道毛刷,清水喷淋,干净又快速,大大减轻了人力成本。”

要想粽子好,糯米最关键。虽然江浙一带是鱼米之乡,但随着经济的发展,种稻谷的地方越来越少,五芳斋也曾经到安徽、湖北、江苏等地找过种植基地,但都不太理想。“不同地区收购上来的糯米吸水性不同,经常出现粽子夹生的情况。最终,我们找到了现在的东北种植基地。肥沃的黑土地、融化的雪水、充足的日照,米的口感特别好。虽然种植成本和运输成本比市面上的糯米高出很多,但是值得。”

除了粽叶和糯米,肉,就是粽子的灵魂了。五芳斋有自己的粽叶基地、大米基地、蛋黄基地,却独独没有养猪基地,胡建民笑着告诉钱报记者:“你知道我们为什么不搞自己的养猪场么,因为一头猪只有后腿肉和侧面的肌膘上一块肉可以做粽子,剩下的四分之三头猪怎么办?所以我们现在和大型的肉联集团合作,品质保证,也不浪费。”

连裹粽子的棉线也有讲究。早几年,车间里用的是彩色棉线,可就算是食品级的染料还是觉得不安全。最后五芳斋决定全部换成天然棉线,安全的代价是棉线的成本翻倍。

现在,五芳斋的粽子除了日本,还出口到美国、加拿大、澳洲等地的华人超市。其实早从 1995 年开始,由胡建民负责的质检部门就开始成立生产工艺标准化体系。“从一开始制定企业标准、行业标准,然后到国家标准,现在我们想要制定的是粽子的国际标准。”



师傅正在裹粽



浙江 24 小时 APP  
扫一扫,看五芳斋车间裹粽视频。