

黄粿里的人生至味

■本报记者 刘淑芳 吴丽萍

人间至味是清欢。

在丽水人的年货清单里，有一样极富特色的米制品——黄粿。它黄里透绿、色泽晶莹，搭配柔韧的口感和清新的香气，成为无数人难以忘怀的清欢之选。

随着时光的流转和时代的演进，古老的手工艺正悄然让位于高效的现代化机械生产。在转型浪潮中，丽水各地涌现出一批采用机械化手段制作黄粿的工坊与企业。

在庆元县五大堡乡，有一家黄粿生产企业历经蝶变。走近它，不仅能探寻黄粿中蕴含的那份醇厚“至味”，通过细心地品味和感悟，还能见证现代生产的活力中深藏的美好。

从见乡愁到兴产业

庆元县五大堡乡的东山后村，隐匿于庆元东部的苍茫群山之中，潺潺流水悠然穿村而过，为这片土地平添了几分灵动与生机。这里，便是吴祥宝魂牵梦绕的故乡。

如今，返乡创业的吴祥宝不仅是丽水市非物质文化遗产“黄粿制作技艺”代表性传承人，还担任着庆元县黄粿产业发展协会的会长。然而，在上世纪90年代，为了生计，他不得不背井离乡。从摆地摊到掌勺烹饪，再到投身工程领域……用他自己的话说，生活的五味杂陈，他早已一一品尝。但无论身在何方，那份每到年关时对黄粿的想念，始终如一。

2012年，一个偶然，当时在景宁从事建筑工程行业的吴祥宝遇到一个老乡，出于思乡之情，他请这位老乡代为向多年未见的双亲报声平安。未曾料到，仅仅一周后，他就收到了父亲亲手制作的黄粿。“一口咬下去，满满都是春节团圆时刻的温暖回忆。”

几乎在所有丽水人的心里，黄粿与年味难舍难分。春节前，制碱水、舂黄粿、送黄粿，是很多山里人家迎接新春佳节的“三部曲”。在一次次的舂捣声、一碗碗黄粿的滋味中，这份独特而深刻的节日仪式感让年的氛围愈发浓郁。

而它颇具喜庆的诱人黄色，奥秘在于其中掺入了灰碱。在老一辈丽水人的传统中，制作黄粿的过程充满了自然与匠心的结合。他们会亲自上山，寻觅一种四季常青的灌木枝叶，经过适度的风干处理，再将其燃烧成灰。随后，通过细致地泡水、过滤以及沉淀净化，最终提炼出金黄色的天然碱水，为制作黄粿备用。

当然，在制作黄粿的前一天，还需提前将精心清洗过的糯米浸泡长达10多个小时。浸泡完成后，这些饱满的米粒将被放入蒸笼中，历经40多分钟的蒸制，直至变得软糯。而在这整个过程中，最为关键的一环便是淋碱。经过两次均匀而细致的淋碱操作后，再继续蒸大约10分钟，此时，色泽澄黄的糯米饭便可出锅，随即被倒入石臼中，开始用传统的杵臼方法制作黄粿。

杵黄粿，是一项既考验体力又充满乐趣的传统技艺。将蒸得软糯的米饭倒入石臼中，众人便齐心协力，手握木杵，轮流上阵，将米饭反复杵捣，直至其转化为细腻的米糜。此时，乡邻间的情谊在这石臼旁得到了最真挚的体现，你家帮我，我家助你，欢声笑语交织在一起，构成了一幅温馨动人的画面。

吴祥宝家族世代传承着制作黄粿的精湛技艺，其父吴忠天更是当地远近闻名的黄粿制作大师。自幼年起，吴祥宝便跟在父亲身后，一边帮忙一边学艺，这份经历让他对黄粿的情感愈发深厚。多年后，当他再次品尝到父亲亲手烹制的黄粿时，那份熟悉而温暖的味道，如同一股暖流涌上心头，让他毅然放弃了打拼多年的生意，转行回老家做黄粿。

从小作坊到大企业

2014年年初，吴祥宝重返故乡，创立了东山岗家庭农场。

对于伴随他成长、品尝了大半生的黄粿，

吴祥宝没有局限于传统的“古法制作”模式。而是将传统技法与现代技术相融合，选取小灌木山柃木的灰碱作为原料制作黄粿，并巧妙引入机械化流程实现规模化生产。

2017年，在庆元当地渐渐做出了名声后，吴祥宝正式创立了“傻宝黄粿”品牌，并在县城内开设了首家以黄粿为核心的土特产专卖店，店内每日生产的黄粿总是供不应求。

鉴于市场需求的持续增长，吴祥宝决定投资升级工厂设备，相继引进了包括洗米机、蒸煮设备、挤压成型机以及自动切段机等在内的12台机器，全面替代了传统手工操作，使得每小时的生产效率实现了8至10倍的提升。

在庆元站稳了脚跟之后，吴祥宝着手规划“傻宝黄粿”在更广泛市场的品牌化拓展之路。然而，一个关键的挑战摆在了面前：由于传统制作工艺中采用了“草木灰”植物碱液，导致产品中的铝含量不稳定，这使得“傻宝黄粿”难以获得食品生产许可证，进而严重阻碍了其在市场上的流通以及产业升级的步伐。

针对黄粿进入市场面临的“瓶颈问题”，庆元县市场监督管理局抓住了山区传统特色黄粿产业质量提升试点的机遇，全面而深入地进行了市场调研分析、科学严谨的论证以及细致的对比试验，致力于推动地方传统特色食品的风险闭环管理与产业升级。通过省市县三级联动的不懈努力，成功完成了黄粿生产的风险排查与工艺优化，创新研发出了黄粿制作的新配方，并据此编制了《黄粿食品产业质量提升规范化操作指南》。这一系列举措的落实，最终在2023年取得了突破性进展——全省首张黄粿生产许可证在庆元县顺利颁发。

在成功取得生产许可证后，吴祥宝计划将原有的“小作坊”转型升级为一个综合性的傻宝黄粿产学研基地。2024年8月，面对市场需求的急剧增长，原有的老厂已难以承载生产需求。为此，吴祥宝毅然投资200多万元，在距离县城更近的五大堡乡濠淤村，建立了一个全新的黄粿生产基地——傻宝黄粿工坊。该基地配备了更先进的生产设备，并全面实现了生产流程的全自动化，为进一步提升产能与品质奠定了坚实基础。

在这座崭新的厂房内，最近这段时间，磨粉机、拌料机、蒸汽炉与真空包装机等现代化设备正协同高效运转。七八名工人正热火朝天地忙碌着，有的负责蒸米、倒米，有的则专注于将冷却后的黄粿进行真空包装，并将其整齐地码放在货车上，运往全国各地客户的手中。“随着春节的临近，为了满足客户订单的紧急需求，农场连日来一直处于紧张而忙碌的状态。”吴祥宝向记者透露，根据往年的经验，黄粿的生产高峰期还将持续加剧，预计会一直忙碌到大年十八。据悉，黄粿通过线上、线下等销售渠道，畅销至全国各地，自去年以来，销售额已突破400余万元。

从一个人到一群人

黄粿的成就并非吴祥宝一人的独享，其甜蜜果实也惠及了更广泛的群体。

在东山后村，众多老人因此找到了新的生活寄托，得以在家门口实现了就业增收。62岁的吴林玉便是其中一员，过去她主要在家务

农，自从吴祥宝返回家乡创办家庭农场后，她的生活轨迹发生了转变，拥有了一份相对稳定的工作。随着农场生产效益的不断提升，她的收入也随之稳步增长。当新厂落成时，吴林玉紧随吴祥宝的步伐，来到了新的工作环境，月薪为130元。

不止于此，依托傻宝黄粿工坊，自去年9月起，五大堡乡在濠淤村创新性地实施了“村集体+村民+强村公司+企业”的共赢模式，成功地将黄粿生产与乡村旅游、非遗文化体验、直播带货等新兴业态相融合。通过精心规划，推出了“非遗研学游”“农耕文化体验游”等三条特色工坊旅游线路，吸引了超过3000人次的游客前来探访，为村集体和村民带来了60余万元的年收益。

对于很多庆元人而言，“傻宝黄粿”不仅是一个品牌，更是凝聚产业力量、激发发展活力的源泉。自2018年起，吴祥宝便不遗余力地投身于庆元黄粿制作技艺的传承与发扬，并成立了黄粿产业发展协会。迄今为止，五六百名黄粿制作能手从吴祥宝工厂的实训基地里走出来。

如今，黄粿已成为庆元县一项举足轻重的民生产业。据统计，在庆元，专注于黄粿生产加工的小作坊数量达到了9家，代加工专业户超过10户，销售经营户更是多达30余家，年产量高达7000余吨。除此，一条涵盖糯米种植、木灰碱烧制、生产加工、包装销售等环节的黄粿全产业链，也随着“傻宝黄粿”的做大做强而悄然形成，这条产业链不仅强化了上下游的紧密协作，更为庆元的2000余名群众提供了就业创业的机会，极大地促进了区域经济的发展。

“将传统的黄粿制作技艺留下来，造福更多的人”，这是吴祥宝长久以来的心愿。而他更为宏大的目标，则是将庆元黄粿产业推向新的高度，吸引年轻一代回乡投身创业，确保这一产业的可持续发展。令人欣慰的是，吴祥宝的女儿吴淑敏对父亲的黄粿事业充满热情，成为了黄粿产业的“新生代”代表，并带着新思维、新理念，续写着与黄粿的不解之缘。

在吴祥宝和众多黄粿产业从业者心里，黄粿已远远超越了食物本身，它更像是一座穿越时空的桥梁，连接着历史与未来，让古老的传统技艺在现代社会绽放新的光彩，焕发勃勃生机。随着新年的脚步日益临近，五大堡乡迎来了络绎不绝的食客，他们专程赶来品尝这道熟悉而独特的小吃。围坐一堂，品尝的不仅仅是记忆中的年味，更是一种人生至味。

本期策划主题

岁时记

深读丽水