



祖孙三代传承技艺 擦亮“老字号”粽子品牌

■ 郑铭雅



朱跃章在精心检查刚出炉的粽子。黄祥 摄

美食传承着文化，浸润着历史的气息，品味一道古老的菜肴，仿佛品味一段逝去的岁月。定安“伍荣昌”祖孙三代传承技艺，擦亮“老字号”定安粽子品牌，沉淀定安美食文化。

2014年，“伍荣昌”肉粽凭借其独特的口感韵味被选为“飞天”粽子，成功飞进海南航空、首都航空等六家航空公司的航班，成为端午节食品。

创业艰辛 记忆犹新

传承了三代人的定安“伍荣昌”肉粽起源于定安县雷鸣镇干埔村，创始人是出生于上世纪20年代的朱庆清。

1953年解放后，全民所有制的集体服务副食商店成立主营副食类产品，向社会招工。怀揣包粽子手艺的朱庆清顺利进入副食商店工作，负责包粽子并挑粽子按“工分制计薪”沿街叫卖。

朱庆清虽没读过很多书，可头脑灵活，手脚灵便，经过在副食店里的几年打磨，他掌握了包粽子的全部工序。

上世纪80年代，因工作缘故回老家过晚年生活的朱庆清与长子朱明富一家四口人生活在一起，由于地少人多，口粮有限，朱明富一家的生活条件变得更加拮据了，为解决经济现状，父子俩毅然决定做起粽子生意。从小对包肉粽耳濡目染的朱明富，在父亲手把手的教授下，也很快就上手

了。

生意走上正轨后，朱家便开始细分工，朱庆清与家人“主内”，朱明富“主外”，每天挑着粽子沿街叫卖，海口、琼海、三亚、文昌等市县都曾留下他挑粽叫卖的身影。两个箩筐一根扁担挑起160个粽子，味道可口的定安粽子受到了当地群众的青睐。

事业有成 回报家乡

作为第二代肉粽传人的朱明富，为了让自家的粽子口感更特别、更美味，他在传承父辈的技艺基础上做了大胆尝试，并对配料进行研究和提升，在精选优质的定安黑猪肉原料上还添加了自家酿制的咸鸭蛋，朱明富的粽子咬一口就能尝到实诚的味道，渐渐地“伍荣昌”肉粽打出了品牌，赢得了远近顾客的好口碑。

“如今，‘伍荣昌’肉粽已有自家的生产基地及售卖店面，不必再过挑担卖粽的日子。”朱明富自豪地说。

历经市场风雨，“伍荣昌”走到了2013年，第三代肉粽传承人长孙朱跃章与堂弟朱庭斌创办了海南定安伍荣昌实业有限公司，并在定安县委县政府的引导下，国家工商总局正式核准批复“伍荣昌”商标保护，兄弟俩一个管粽子生产，一个管粽子销售，真真正正地打破了粽子家族式经营的传统模式，从此“伍荣昌”定安粽子结束了前店后坊个体经营模式，

个体户就此划上圆满的句号。

“有次端午节回老家，当看到村民们个个都能熟练地包起粽子时，那一刻我就在想，新厂的选址一定要选在老家干埔村，这样一来可以就近解决他们的就业问题，二来还能给他们提供一个温馨的友爱的工作环境。”朱跃章回忆着说道。

回去后的朱跃章，随即把想法告知了家人，意见一提出，就得到了全家人的支持。就这样，朱跃章怀揣着对家乡的恩情，于2015年，带着一起创业打拼下来的专业营销团队回乡创业。

功夫不负有心人，同年3月，“伍荣昌”粽子生产基地新厂落成投产，新厂的落成不仅给朱跃章带来了莫大的欣慰感，还给村民们带来了希望。

定安伍荣昌实业有限公司自新厂落成投产以来，就解决村里就业80余人，当厂里供货量大时，临时增加就业人数高达200人。“新厂建成后，对我们年纪大些的妇女帮助实在太大了，厂里一年365天都生产粽子，我们不用担心季节性‘失业’问题，即使产量大的时候我们会很辛苦，但老板对我们的帮助也让我们知足。”员工朱阿姨开心地说道。

原来，朱跃章对待厂里的员工就像亲人一样，在订单数量多的时候，朱跃章都跟着员工们一起忙活起来，就连每天生产粽子产生的粽子水，都会免费供应给村民养猪，既生态又环保，也为养殖户节省了部分开支。当看到村里在家待业的小伙子，朱跃章都会聘请他们进来，像待家人一样照顾着每一位员工。

“这里是生我养我的地方，创业成功后，能回到家乡，助力于家乡建设，一直是我的梦想……”朱跃章深有感触地向记者说道。

传承技艺 香飘四海

“早在一个月前，厂里每天接收的粽子订单数量已达到3万余个，均销往省内各大超市及国内多个省份，目前已有两家‘伍荣昌’粽子专营店在海口开店营业。”朱跃章乐呵呵地向记者说道。

2014年端午节，定安粽子

“飞天”，而具有本土特色的“伍荣昌”肉粽凭借其独特的口感韵味也被列入“飞天”粽子当中，并成功飞进海南航空、首都航空等六家航空公司的航班，成为端午节食品。这项成绩，不仅打破了海南粽子上不了“飞机餐”的局面，也是对定安粽子以质取胜的肯定，“伍荣昌”由此也成为了定安粽子中的佼佼者。

当被问及“伍荣昌”肉粽怎使人馋得垂涎欲滴时？朱跃章这样回道：“实实在在的选料，恰到好处的火候，这些必不可少的环节是美味的保证。”肉粽选用定安本土优质富硒糯米，柔软质优，可口纯香。黑猪肉则做到香甜嫩滑，油润而不腻。道出了自家做肉粽几十年不变的秘诀。

看到“伍荣昌”肉粽的发展，一家人都特别高兴。朱明富一有时间就会到厂里转转，还不时地

叮嘱朱跃章几句。看着下一代也加入家族传承的行业里，老人深感欣慰。

对于电商经营，负责粽子销售方面的朱庭斌有着独特的理念，他开拓线上线下结合经营的方式，通过互联网等手段将“伍荣昌”肉粽进行营销策划，目前“荣珍”肉粽已销往深圳、广州、上海等地，逐步实现了传统小吃走文化品牌路线的华丽转身。“下一步准备成立‘伍荣昌’农民专业合作社，发动村民养殖黑猪、种植粽叶、绞麻绳等经济农作物，在追求粽子原料优质的同时带动更多村民就业。”朱庭斌说，临近端午，订单数量开始猛增，我们现在也利用起了微信、微博等新媒体经营手段，与客户或批发商进行沟通、洽谈，让更多的人能品尝到“伍荣昌”肉粽，真正实现香粽醉人，香入舌尖，香飘四海。



冷却后的「伍荣昌」粽子，即将进行真空包装。黄祥 摄



海南定安伍荣昌实业有限公司粽子生产流水线。黄祥 摄

“畅游海南 品味定安”

第三波“抢”定安美食券活动等你来

■ 郑铭雅

6月8日—11日，2016年第四届海南乡村旅游文化节暨海南(定安)端午美食文化节即将隆重举行，届时，富有本地特色的定安美食、香气扑鼻的各地小吃甜点将鲜香呈现，让你不出远门就可以尽享来海岛内外的特色美食。

据介绍，在美食节开幕前夕，为充分推广定安本土特色

美食，传播定安旅游及美食文化，提升定安的美誉度。从5月26日起，定安就推出了“抢”定安美景、粽子、美食券活动。截至目前，第一波“抢”定安美景已经结束，收到短信通知的幸运儿，可凭通知短信到景点售票口领票，门票使用期限：2016年6月1日—12月31日。

6月2日是第二波“抢”定

安粽子活动最后秒杀时刻，吃货们，千盒定安粽子在向你们“招手”，你还等什么？即刻起关注《今日定安》公众微信号，就可参与“抢”定安活动，收到短信的幸运儿，可凭短信在美食节举办期间到定安天九美食文化广场现场领取粽子。

6月3日，第三波“抢”定安美食券活动即将开启，据悉，微

信用户只需将“抢”定安美食券活动链接转发朋友圈进行点赞，积攒满20个并截图回传给《今日定安》微信号，就可获得2张价值10元的定安美食券。“抢”美食券时间将于6月3日持续到6月6日，与此同时，抢到券的幸运儿可在美食节举办期间到定安天九美食文化广场，现场即领取即消费。

据相关负责人介绍，本届美食节将汇聚各色外地美食和本地特色美食，在这里你可以品尝到正宗的定安粽子，精挑细选的特色小吃、精品粽子、特色甜点、可口饮料应有尽有，保证让你的舌尖极致畅游，让你任性吃个爽快。此外，除了琳琅满目的美食，还有精彩有趣的领导及抽奖环节，一定让你满载而归。