

“十佳香城粽王”包出浓浓端午味(下)

祝细玉:技艺娴熟收获美誉

“20分钟包粽77个!”在第四届包粽公益大赛上,祝细玉再次将“十佳香城粽王”美誉收入囊中。

祝细玉是包粽公益大赛的熟面孔,今年是她第四次参赛。虽然高手如云,但她技艺娴熟,每次都能脱颖而出。

“往粽叶里填好糯米后,要用手压一压,让米粒更紧实。”祝细玉介绍,要想让粽子形状好看又不煮散,将粽叶、填糯米、压紧、封口、捆扎等各个环节

都要注意。祝细玉包的是尖尖的牛角粽,她说,这种粽子容易煮熟,吃起来也更香,虽然看起来简单,但是包起来可不容易。

祝细玉是浮山街道办事处龙潭村人,今年59岁。她从十几岁学会包粽后,每年端午前后,都要为家人和亲朋们“露一手”。除了包粽子,她还会做糍粑、年糕、宝塔肉等各色美食。为了不让包粽这门传统手艺失传,祝细玉除了教会

女儿,还先后带出了十几个“徒弟”。

在邻居们看来,祝细玉是大家庭的“总管”,除了带孙儿,还要负责一大家人的吃穿用度,很是辛苦。但祝细玉说,能为家人付出,虽然辛苦但很幸福。“参加比赛既是对公益活动的支持,也是对传统文化的弘扬和传承。”祝细玉表示,以后有机会还会继续参赛。

(记者 王奇峰 通讯员 袁佳丽 刘娜)



张巧云:“包”出爱心乐在其中

“好开心,没想到这次能得到这么多奖!”拿着“十佳香城粽王”和“十佳网络粽王”两个奖杯和奖品,永安街道办事处77号选手张巧云高兴得都合不拢嘴了。

张巧云是永安街道办事处凤凰社区居民。对于一个从小就喜欢各种手工活地她来说,包粽子怎能不会。“我14岁就会包粽子了,现在已经包了40年的粽子了。”张巧云介绍说,市面上的粽

子形状只要让她看看,她都会包,而且她包的粽子精巧紧实。因此,每年端午节,都是张巧云最忙的时候——亲朋好友都会买来糯米请她帮忙来包。

“我上午就帮邻居包了10斤糯米,等下回去还有10斤糯米等着包。”张巧云说,一个端午过完,她最起码都要包下100多斤糯米。本届包粽公益大赛,她先是在永安街道办事处的初赛

赛中取得了前五名的好成绩,又凭借着好人缘在网络评选中夺得“十佳网络粽王”,最后在总决赛的比赛中,她20分钟包了56个粽子夺得了“香城粽王”称号。

“今年大丰收,明年我还会再来。”张巧云开心地表示,这样的公益活动,有粽子包,有歌舞看,有爱心送,还有各种奖拿,实在是很值得。所以,明年的包粽大赛,她一定第一时间报名。

(记者 葛利利)



童爱华:包粽大赛“名利双收”

在包粽公益大赛总决赛第三场的比赛中,随着裁判一声令下,只见74号选手童爱华五指翻飞,灵活自如,手起叶转,一个粽子的轮廓就已成型,左手抓米填枣,右手拿绳缠绕,动作干净利落,一气呵成。

20分钟80个,个个形态饱满,小巧紧实!童爱华不负众望,夺得“十佳香城粽王”。童爱华说,小时候她非常

喜欢吃粽子,但是家里没人会包,只能请别人帮忙。“请别人包需要排队,就要饿很久。”童爱华说,怎么办?只有自己来学。

20岁时,童爱华终于在工作单位上碰到了一个包粽子能手,对方包的粽子又小巧可爱,又饱满紧实。为了学会别人包粽子的手艺,童爱华每天都要缠着对方问,最终童爱华学会了

包粽子。自此,童爱华一发不可收拾,不仅包粽子给家人吃,还帮助邻居们包,每年都要包100多斤糯米。

也正是由于熟能生巧,现在包粽子对童爱华来说就跟玩似的,又快又好。“我今年参加了4场包粽子比赛,每场都拿奖。”童爱华自豪地说,包粽大赛让她在这个端午“名利双收”。

(记者 葛利利)



陈金英:意外取得了好成绩

“是我吗?是我吗?我是香城粽王?”在得知自己获得“十佳香城粽王”时,来自永安街道办事处的陈金英十分意外。

陈金英是凤凰社区的居民,今年70岁,平时主要在家操持家务,带带孙子。曾参加过首届包粽公益大赛的她当时并未取得任何名次。“由于家人不

爱吃我包的粽子,所以粽子也包得少,都是别人请我时就包一些。”陈金英说道,受家人的影响,她对自己包粽子的手艺并不是很自信。这次包粽公益大赛,邻居们约她一起参与,她有些不自信,觉得肯定拿不到奖。但是受不住邻居们的热情邀约,她就参加了初赛,并成功晋级决赛,后在总决赛现场一

鸣惊人取得了20分钟包下56个粽子的好成绩,夺得了“香城粽王”称号。

“获得大家的认可,真是谢谢你们。”拿着奖项后,陈金英激动地一个劲现场工作人员表示谢意。陈金英说,她包了50多年的粽子,只有在这次一次比赛中得到了认可,她感到很自豪。

(记者 葛利利)



尹秋云:包粽手艺来自母亲

在第四届包粽公益大赛总决赛第四轮的比赛中,来自博仁中百店的员工尹秋云,20分钟包了66个粽子获得了“十佳香城粽王”。

今年56岁的尹秋云家住老毛巾厂,在博仁中百店主要负责卤牛肉的销售,已经在该店工作一年多,听说有包粽子比赛,她第一个报名参加。

尹秋云说,小时候每年端午前,她的母亲都会泡好粽叶和糯米,然后一家人围在一起包粽子。自己能包得一

手好粽子,是她母亲手把手教会的。一开始学包粽子的时候,不是漏米就是包不紧,包了两三年粽子后,就熟能生巧了,后来就越包越好。

她最擅长的是普通三角粽,自从学会包粽子后,每年端午都会包上满满一盆粽子,有时候还被邻居请去包粽子,邻居也总是夸她手艺好。因为包得一手好粽子,她经常参加包粽比赛,每次都获得好名次,这让她对包粽子更加有信心。

尹秋云说,自己包了26年粽子,粽子的馅料越来越丰富,以前家里条件不好,包的都是白糯米粽子,煮熟后蘸着糖吃。现在条件好了,有鲜肉粽子,蜜枣粽子、腊肉粽子等10几个品种,想吃什么馅料的粽子都可以包。

尹秋云笑着对记者说,包粽子有技巧,包得又好又快也有技巧,拿粽叶、放料、包成形、扎线等一系列动作,要一气呵成。包粽子的时候,心里不能慌张,要稳重,才能包得快。(记者 吴青朋)

