



2018年6月14日 星期四

编辑郑华/版式设计钟涛/校对姚佳成

# “一代粽师”各有高招

端午节吃粽子，是中国人的传统习俗，但不同地区的粽子制作方法、材料、形状不尽相同，花样繁多，单是桂林本地就有很多品种的粽子。

临近端午，街上排得最长的队伍可能都在桂林各家老字号的粽子店门口，人们排上好几个小时只为能吃到最美味的粽子。跟随排队的人们，记者走进这些久负盛名的粽子店，走近桂林这些各有高招的“一代粽师”。

## 1 把粽子味道提升到极致

在鸾东市场里，黄素贞不断地接到客户电话，一订就是上百个粽子。黄素贞正是都安灰水粽的“黄阿姨”。

十多年前，黄素贞在鸾东市场做着服装生意，为了回馈客户，她会把得意之作粽子送出去，因为好吃一些客户提出购买粽子的要求，她就边做服装生意边卖粽子。随着好评越来越多，2008年她专心做起了粽子生意。

黄素贞老家在河池都安，老家做的都是灰水粽，把山上的野生树叶晒成半干烧灰过滤出灰水，与糯米搅拌混合，最终糯米被浸泡成黄色或者黑灰色，煮出来晶莹剔透。“现在我的粽子是黑灰色，也是为了区别市面上一般的黄色，此外灰水粽更易消化。”黄素贞说。

粽子的形状是三角形，配料有绿豆、板栗、猪肉。别看配料简单，这块猪肉就是黄阿姨的“秘密武器”。“我研究粽子花了几十年，来到桂林后口味也偏向这边，相对偏重，老家的粽子口味偏淡，我现在都吃不惯。”她说。

这块猪肉需要提前腌制，黄素贞曾经尝试过很多不同的调味料、香料，最终在2007年形成最开始的口味。“从以前到现在，我只会固定要一家猪肉摊的肉，如果这家摊没货了，我甚至会停工。我只会用前腿肉，因为肉感嫩滑，肥瘦适宜。”她说。

她表示，这几年根据客户的反馈和自己的研究，口味一直在调整，而今年的粽子是最好吃的。“除了馅料配比严格上秤，去年我发现原料也是关键，在米、绿豆、板栗的采购上也有了要求。”黄素贞说，糯米要有光泽、绿豆颜色要自然、板栗要圆润整颗，整个搭配起来，粽子呈现极致美味。

黄素贞说，从一开始只能煮90个粽子的小锅，到第二年5个锅，再后来增加到20个锅，现在已经使用电高压锅，一次可以煮1000个粽子，仅需3小时。“粽子销往全国各地，去年光是端午节就卖了30万个粽子，全年卖了100万个左右。”

作为“粽师”，黄素贞去年获得了东南亚国际旅游美食节广西民族地方特色美食大赛特金奖，今年1月荣获桂林餐饮行业十大匠师称号。

## 2 都说她是“粽子大王”

太平路上的粽子大王可以说是桂林名气最大的粽子店，冯五桂正是粽子大王的创始人，如今仍在把控粽子的配方与口味。

冯五桂最开始是做米粉生意，一次偶然的机会，她从一位老乡口中得知了桂林粽子的配方和制作方法，她便自己做粽子在米粉店销售，没想到不少人争相购买。“虽然得知了配方，但是要拿得出手卖，我还是花了很长时间研究口味的。”她说。

让她下定决心专心做粽子生意的是去了浙江嘉兴的一个粽子基地，她被大规模的粽子工厂所震撼，一些公司甚至可以卖上亿元，回到桂林后，她就开始了自己的粽子梦想计划。

2000年，粽子店开在了太平路上，当时还不是叫粽子大王，但是吃过他们粽子的人都说好，一传十、十传百，慢慢地这家店就成了市民口中的“粽子大王”。

除了糯米、绿豆、芸豆、板栗、猪肉这些配料的选择外，她认为粽子的盐味十分关键。“盐是控制咸淡的关键，我们粽子要做的就是咸淡适宜，符合更多人的口味的。”冯五桂说，猪肉的腌制和肥肉瘦肉的搭配也十分讲究，肥肉多了太腻，瘦肉多了会渣，两者达到一种平衡才是关键。

除了把控好传统的口味，粽子大王也不断推出新的口味，现有叉烧、排骨、蛋黄、紫米等口味。冯五桂说：“我经常会研究尝试一些新口味，放不同调料或者不同食材，比如以前就试过放腊肉，但是烟熏味太重就放弃了，而现在已经研究出了一些新口味。”

粽子大王获得过广西桂菜名小吃、桂林名小吃、桂林特色美食产品等荣誉。“端午节有些人甚至愿意排四五个小时的队，带着凳子来买粽子，我最喜欢的荣誉还是市民给的‘粽子大王’称号。”冯五桂说。



↑肖年青包粽子的动作很快，手法娴熟。

↓黄素贞正在制作三角形的灰水粽。



## 3 传承推广传统手艺

在各个县城中，有些传统粽子的外观各具特色，恭城的黄茅粽就是其中之一。

黎晓梦是当地比较有名的一位“粽师”，从学包粽子开店起，到现在已经过去了十年。他告诉记者，黄茅粽的包法与常见的普通肉粽不同，首先要将修剪掉头尾的长条状黄茅叶平铺在桌面上，并且交叉重叠地编织起来，编到一定大小后，将珍珠糯米铺在上面。米放好后，将黄茅叶合拢做成圆柱形包好，再用稻草捆绑，包好的粽子形如龙舟，象征端午龙舟。

因为外形颇具特色，如何编织黄茅叶、如何固定并保证糯米不漏出来，是黎晓梦认为最难的地方。“黄茅粽包好后要煮五六个小时，所以包法也很讲究，要慢工出细活，不然很可能煮到一半就散了。”他表示，起

初自己包的粽子也经常有不合格的，但年复一年地不断学习、不断提高自己的技术，如今他包出的粽子既精致又美观。

谈起为什么要做一名“粽师”，黎晓梦表示，现在县城的大部分年轻人都喜欢到城里工作，很少有人在意传统工艺。“可能有95%以上的年轻人人都不会包黄茅粽，而我觉得这是恭城的传统特色，不希望这个手艺失传，所以就决定学习包粽子。”

如今，他已经把包粽子当成一个事业，并加以改良以便更好地推广。“我现在也会把粽子做成真空包装，除了桂林之外，南宁、深圳、北京、天津等地都有客人来找我购买，我也和当地的一些商家合作，希望能把黄茅粽的传统手艺传承并推广出去。”他说。

## 4 包粽子的手就是一杆秤

在市福利路的一个食品加工厂中见到肖年青时，她正在用娴熟的手法包着粽子。先在手心上平铺好五六片大小适宜的粽叶，依次放上糯米、排骨、绿豆、糯米、芸豆、板栗，再将粽叶合起来把糯米和馅料固定成型并用糯米草绑好，大约一分钟，一个粽子就包好了。

肖年青是一位颇有资历的“粽师”，1995年入行之后，一包就是23年。在工厂里上班，每天要从上午7点包到下午6点，一整天下来，她基本能包将近700个粽子，算起来，一小时就能包60多个。

在她看来，包粽子是熟能生巧，经验都是在不断的实践中积累下来的。每个粽子配料要放多少都有一定的比例，凭多年的经验，她不用秤也能将它们的分量控制得很好。“我们包的粽子每个都在220克左右，误差不会超过10克，我们自己的手就是一杆秤。”

粽子的制作过程需要用到糯米草，若稍不注意可能就会被其划伤，加上每天包的粽子数量大，人受伤也是件挺常见的事。为了降低被划伤的可能性，肖年青在工作过程中也找到了一些小窍门。“比如在包粽子前，先用锤子把糯米草锤软，这样在绑粽子的时候就不容易伤到手，在绑的过程中也可以借助筷子用力，既能绑得更紧，又能避免受伤。”

随着端午节临近，粽子的需求量也逐渐变大，肖年青有时也需要加一两个小时的班。“包粽子确实是件比较辛苦的事，不仅手要快、要灵活，长时间站着或坐着腰也会很累。”

在她眼里，“粽师”是一个很能吃苦的职业，因为坚持不下去而改行的人不在少数，要真正热爱这份工作，有耐心、有坚持下去的恒心，才能把工作做好。

记者林扬 唐霁云 文/摄