

# 端午将至 你家粽子准备好了吗？

这几家“老桂林”推荐的粽子 口味传统口碑不俗

还有一个星期就是端午节了，很多市民开始预订自己喜欢的粽子。桂林街巷里有不少口碑不错的粽子小铺。记者特意整理了“老桂林”推荐的一些粽子店，帮助大家挑选。

## 长寿粽：

包粽子的第一准则是“舍得”

小店地址：叠彩区环城北一路5号（曼哈顿酒店旁）

推荐理由：传统桂林肉粽，价格实惠分量足。

这家店的面积不到10平方米，如果不是门口小桌上堆放着满满当当的粽子，路过时很难注意到。店里的粽子价格不贵，花生肉粽4元一个，有板栗的4.5元，有咸蛋黄的6元。

老板娘姓邓，街坊们都亲切地叫她邓奶奶。邓奶奶包粽子已经有20多年了，包粽子奉行的第一准则就是“舍得”，馅料舍得加、糯米舍得放，就连绑粽子的草绳也舍得多用几根。正是这样的包粽风格，让她在街坊心里立起了扎实的口碑。

记者打开邓奶奶包的蛋黄板栗肉粽，看到5颗板栗仁。恰到好处的火候让板栗既入味又不软烂，跟糯米一起咀嚼满嘴留香。馅料里的五花肉包裹着一层黑色的芝麻粉，肥肉已经被煮透，完全不油腻，混合着芝麻味的肉香让人欲罢不能。继续多咬几口，包在粽子里面的咸蛋黄也探出“脑袋”，金黄的油脂让粽子香上加香。

↓施家园粽子店。

## 施家园粽子店：

没有店名却颇有名气

小店地址：七星区施家园路幸运公寓酒店对面巷子

推荐理由：性价比高，是附近居民早餐的好选择。

这家没有店名的粽子店，店铺在导航软件上没有定位，招牌也只有1米宽，用红底黄字写着“施家园粽子”几个字，平时老板娘就在店门口竖一块手写的牌子，上面写着“鲜肉板栗粽3.5元/个，五花腊肉粽5元/个”。要找这家店，熟客会让你导航搜索“施家园路幸福公寓酒店”，从大门口正对着的巷子走进就能找到。

记者来到小店时，老板娘朱满荣和丈夫正在包粽子。朱阿姨说，今年是她做粽子的第20年，平时夫妻俩就坐在小房间门口包粽子。她的招牌是鲜肉板栗粽，馅料是黑芝麻五花肉、板栗、花芸豆、豌豆，端午期间会多做一些五花腊肉、排骨、蛋黄等不同口味的粽子。

朱满荣的粽子这么受欢迎，除了美味实惠，还多亏了她包粽子时的一点“小心机”。她透露，自己包粽子时会往糯米里拌进一些槐花粉，这样做出来的粽子更加清香甘甜。

## 八仙粽子店：

八种配料打造店铺招牌

小店地址：叠彩区抗战路8-2号

推荐理由：家常口味，馅料有“妈妈的味道”。

1999年，微笑堂后巷开了一家“八仙粽子铺”，老板娘林若琼靠自己包粽子的手艺在市中心的“餐饮江湖”里站住了脚跟。2011年，林若琼将“八仙粽”搬到了北极广场附近的抗战路上，从此在桂林的北门扎下了根。

记者来到八仙粽子店时，店铺里正忙得热火朝天。由于临近端午，店里比平时多了不少“团购”的客人，原本供人坐的小桌现在被糯米、粽叶占据，而员工们也都在忙着包粽子。林若琼说，这场景已经成了每年端午前的“固定节目”。

林若琼说，自己很喜欢“八仙”这个名字，加上她包的粽子里面有八种馅料，所以才将招牌粽子和店名都起名“八仙”。刚出锅的八仙粽，有着浓郁的卤香味，粽子里有肥而不腻的卤肉、香糯的板栗和清香的绿豆蓉，三者互相搭配齿颊生香。

下转03版▶



→长寿粽店面。

↓八仙粽子店。

八仙粽子店

原十字街

