

◀ 上接02版

板栗粽

秦伯娘食品有限公司(铁西旗舰店)

打造安全食品是我们重要的决策。做粽子小吃美食我们是专业的、认真的、负责任的，小时候妈妈的味道。

粽叶清香裹温情，顺丰领“鲜”送到家！

◀ 秦伯娘板栗粽店面。

秦伯娘板栗粽：

陪伴铁西居民多年的老味道

小店地址：象山区铁西小区铁西一里20号

推荐理由：馅料丰富颇具视觉冲击力。

在“老桂林”眼中，铁西社区是美食的聚集地，能够找到许多桂林“老味道”，粽子自然也不例外。秦伯娘板栗粽这家小店，前身只是马路边的一个小摊，靠着秦伯娘包粽子的精湛手艺，在铁西扎根开店，成为了不少桂林人端午节惦记的味道。现在经营店铺的是秦伯娘母女俩，母亲在铁西一里的店里坐镇，女儿主要在黑山早市摆摊。

店铺招牌的板栗粽，入手感觉特别“稳重”。打开粽叶，粽子上全是大颗的板栗和芸豆。咬到粽子泛油的咸蛋黄时，咸香的味道混合上豆子的甘甜，让粽子的味道层次又上了一层楼。

屈伯娘松糕：

跟米打了一辈子交道的老板娘

小店地址：秀峰区乐群市场北口

推荐理由：老板娘是米制品专家。

在乐群市场北口，有一个面积不超过10平方米的小档口，平时台面上总是满满当当地摆着年糕、松糕等小吃，其中也包括老板娘做的凉粽。

“1983年我就开始在这摆摊了。”老板娘周玉珍说，她的摊位从没换过位置，虽然招牌写的是松糕，但是只要跟米有关的产品她都会做。“店名‘屈伯娘’是我妈妈，现在传到我的手上，便一直这么用下来了。”

周玉珍做的凉粽金黄透亮，米粒紧紧地抱成团。周玉珍给凉粽搭配的是混合了花生和芝麻的白糖粉，糯米凉粽蘸上香浓甜蜜的糖粉，在嘴里有别样的滋味。

周玉珍说，凉粽的材料只有糯米，想要做好凉粽，泡糯米时就要特别下功夫。“浸泡的时间、包的手法、煮的火候，这些都会影响凉粽的口感。我妈妈过去教我，材料越简单，越考验师傅下厨的基本功。”

屈伯娘松糕



↑ 屈伯娘松糕摊位。

↓ 彭记担子
米粉店。

彭记担子米粉

桂林传统风味经典美食

彭记担子米粉：

老板娘是街坊公认的“包粽高手”

小店地址：象山区象山街道临桂路6号益兴大厦

推荐理由：老板娘是食堂退休员工，粽子是店铺的明星产品。

这家彭记担子米粉店是彭忠苏和老伴经本勇共同经营的。1997年，彭忠苏从单位食堂内退后，便开起了米粉店。

“我觉得只卖米粉太单调了，所以就开始做粽子。”彭忠苏说，自己包了20多年的粽子，还靠着自己的手艺积累了一批粉丝。

蛋黄瘦肉粽是彭忠苏的招牌产品，浸泡好的糯米和泡涨的芸豆拌在一起，包裹住咸蛋黄和瘦肉，经过高温的炖煮，蛋黄和肉互相渗透，美味混合在一起。

平日里，老两口一天包三四百个粽子游刃有余，到端午前就必须另请帮手了。“团购的都几千几千个地要，我们忙不过来的。”彭忠苏告诉记者，现在儿子和儿媳也经常到店里帮忙，但她和老伴目前仍挑着大梁。在很多人眼中，开店包粽子是份辛苦的活，但她却乐此不疲。

记者阳聃甫 文/摄

