

◀ 上接14版

林嘉伟：融合三地粽子香

说到包粽子，秀峰区秀峰街道解东社区居民林嘉伟头头是道。她会一边比划一边告诉你，绿豆要先用沸水烫一遍，然后捞去浮皮，再冷却后备用；糯米也提前泡好，这样包出来的粽子才更有嚼劲；五花肉一定要选最好的，腌制好，这样才能入味；就连粽叶，也有学问，一般一个粽子需要五张粽叶，多了浪费，少了的话，蒸的时候容易漏。

林嘉伟的“粽子经”这么丰富，也是源于她的生活经历。林嘉伟出生在桂林，但在柳州生活了20多年。

“柳州也喜欢吃咸香口味的粽子。”林嘉伟说，柳州做法跟桂林差不多，所以自己回到桂林后，在包粽子时就会把两地的口味和包法融合在一起。

林嘉伟是个细心好学的人，包粽子时也喜欢琢磨。她发现南宁人喜欢吃比较大的“枕头粽”，她又把“大”的元素加入包粽子的手法中。所以，她现在包粽子有桂林、柳州的口味，也有南宁的样子，总之是“广西人都喜欢的那一口”。

林嘉伟和丈夫都喜欢吃粽子，有些人说吃粽子难以消化，尤其是老年人应该少吃。但林嘉伟和丈夫却没这个问题，他们不但觉得吃粽子舒服，而且好像还有养生功效。林嘉伟不但自己包粽子，她也熟知桂林市面上的粽子，她喜欢“粽子大王”的粽子，还发现铁西有一家粽子特别符合她和丈夫的口味。正如林嘉伟所说，桂林人离不开这一口粽子，端午节只是集中吃，粽子本来就是桂林人平时的吃食。

林嘉伟说，他们整个大家族都喜欢吃粽子，她有一个外甥女在北京工作，无论是不是端午节，外甥女只要想这一口味道，就会专门从桂林网购粽子到北京。有一次林嘉伟去北京看她，特意带了桂林的粽子去，外甥女拿去工作单位，被同事们哄抢一空，她自己反而没吃到，“这种咸香口味的粽子，很多北方人也很喜欢”。

遗失声明、公告通知
晚报、桂林生活网

温馨提示：本分类信息不作为交易、签订协议的依据，请进一步核实

本地权威媒体、广告覆盖广、性价比好！
包年包季合作更多优惠！

在线办理：2851488

地址：桂林秀峰区榕湖北路1号日报社采编大楼1楼

温馨传递 幸福启事

99元起登

生活服务
卷闸门服务
胜利卷闸门 专业制作或维修豪华车库门、电动门15677388668、15078332628
疏通·抽粪

专业疏通抽粪改造
南区：13557730472
北区：18377330670

疏通改造抽粪13481372220
管道疏通改造水管维修安装
化粪池清理墙面修补工商注册
疏通厨厕马桶2883818
汽车抽粪、清洗管道、防水补漏
排水管改造、刮腻子、可开发票

搬家·搬厂
半球搬家 获“行业十佳”称号 拆装空调2606628

桂北搬家 专业搬钢琴、搬
家搬、设备起重 2612891

防水补漏 精工防水补漏 长期保质量！
13377320396

防水补漏2868837
退伍军人高空作业天面卫生间铸铁
管不漏水再付款旧房翻新刮腻子
推荐防水补漏13481372220
承接屋顶天面露台窗台卫生间
彩钢瓦外墙等漏水可外墙高空

家电维修
空调维修15977438968 拆装加氟、清洗回收

遗失声明

●廖开林遗失广残疾证，证号：
45032219641024158343
,声明作废。

租转信息

招租13517735190邓
芦笛路鸡血玉博物馆旁场地
约7200m²,底价9360元/月,年
递增5%,期限3年。
环城水系建设开发有限公司

●周诚遗失桂林市人民检察
院工作证,编号:0300039,
声明作废。

品牌推荐

新房、二手房线上
免费发布 本地人自己的
房产交易平台

桂林生活网·桂团圆
链接你我多彩
生活省钱团购
好吃的好玩的 就上桂林生活网·桂团圆
桂林人的团购打卡指南！



李连英：

粽子咸香四溢包裹邻里温情

在七星区穿山街道汇丰村，粽子是节日餐桌上的“常驻嘉宾”。清明祭扫、端午祈福、中秋团圆，甚至农历九月十四的姊妹节，家家户户总要围坐在一起包粽子。村民李连英一双巧手制作的粽子不仅传承着独特风味，更包裹着浓浓的邻里温情。

“端午前一两天，村里热闹得很！”李连英说，天气晴好时，村口巷尾随处可见粽叶翻飞、麻绳穿梭的场景，欢声笑语伴着粽香飘得老远。

来到李连英家，水桶里浸着墨绿的粽叶，糯米、花生、绿豆、板栗码放得整整齐齐。她包的粽子在糯米中加入碱水，与花生充分混合，不仅避免胀气，还让粽子口感更软糯黏香。“早些年只放芸豆和猪肉，现在加了绿豆、板栗，口味更丰富。”李连英说。

说话间，李连英指尖翻飞，几片粽叶相叠，抓一把浸透碱水的糯米打底，铺上肥瘦相间的五花肉、酥软的板栗，再盖上一层绿豆，轻轻压实。“包粽子得讲究手法，捆绳时要收紧，但又不能勒破粽叶。”她手腕轻转，稻草缠绕三圈，一个棱角分明的粽子便稳稳落在篮子里。

剥开刚出锅的粽子，粽叶的清香裹挟着肉香扑面而来。外层糯米软糯透亮，中心被肥肉浸润的米粒颗颗油亮，嚼劲十足。咬上一口，烟软的绿豆、香甜的板栗与咸香的五花肉在舌尖交融，令人回味无穷。

好手艺藏不住。近几年，尝过李连英粽子的邻里、朋友纷纷点赞，每逢端午便找她订购，她在节日前也变得格外忙碌。清晨五六点，她就开始备料，随着一个个粽子送进各家各户，这份带着温度的传统美味，也成为联结大家情谊的纽带，让端午的粽香里，更添了几分人情味。

记者苏文娟 周子琪
通讯员张延玲 周璇



↑朱满荣包粽子用的糯米加入了金槐花，使得糯米金黄诱人。
记者周子琪 摄

→林嘉伟最拿手的四角粽，融合了桂林、柳州、南宁三地的特点。
记者苏文娟 摄