



小吃简餐

槐米入馅“粽”享别样桂林味

走街串巷

寻美味之一百八十一



这家小店让尝鲜者变成了回头客

→琳琅满目的粽子。



→扣肉板栗粽。

↓陆芳梅在帮顾客装粽子。



↑小店地址(手机软件截图)。

溢泉香粽

联系电话: 18777335505 (微信同号)



→小店门面。

★推荐理由 料足味正 软糯不腻

这家店的粽子是真材实料，咬一口全是肉，糯米也裹得紧实，一点都不松散。最难的是不腻，吃完一个还想再来半个，家里人都爱吃，我都经常过来买。

——家住九龙花园的张阿姨

★记者探店 扣肉板栗粽创新出彩

日前，记者来到八里街银庄巷，刚走到巷口，就看到一家悬挂着绿色招牌的粽子店，招牌上写着“溢泉香粽”四个大字。门店前的长条桌上，整齐码放着多种口味的粽子。记者刚到的十分钟内，就看到不少路过的市民被这诱人的粽子吸引，纷纷排队购买。看得出来，这家小店在附近居民心中已是小有名气的“老店铺”。

尽管端午已过，“溢泉香粽”的生意依旧不错。店主陆芳梅一边给顾客装粽子，一边和记者聊了起来：“我们这店每天凌晨3点就得开工。泡糯米得选当年的新米，提前用清水浸泡6小时；腌肉用的鲜肉，要按比例拌上调味料，静置一晚才行；包粽子也有讲究，每片粽叶都要刷干净再泡软，糯米裹得松紧合适，这样煮出来的粽子才好吃。”她说，小店从早上7点营业到晚上8点，所有粽子都是手工制作，每天限量售卖，卖完就收摊，不少熟客都知道得早点来才能买到喜爱的口味。

店内的价目表一目了然：最便宜的鲜肉豆子粽2元一个，最贵的扣肉板栗粽8元一个，此外还有紫糯米板栗粽、排骨板栗粽等

多种口味。陆芳梅介绍，鲜肉豆子粽很受老主顾欢迎，每天一上架就卖得很快；扣肉板栗粽是自己创新出来的口味，将香芋扣肉包入其中，用料实在，来旅游的客人常买几个当伴手礼。

“老板，来两个鲜肉粽，我给爸妈带回去明天当早餐。”刚下班的王先生拎着公文包走到前排，熟络地和陆芳梅打招呼。他告诉记者，自己在隔壁街上班，下班都会特意绕路来买。“我爸妈吃了几年，就认这个味道。他们总说，这手工包的粽子比超市里机器做的有‘烟火气’，米香和肉香都更浓郁。”

记者也忍不住买了一个扣肉板栗粽，想要亲自品尝这份独特的美味。陆芳梅从大铁锅里捞出一只，熟练地解开系着的糯米草，剥开粽叶，油亮的糯米紧紧粘在一起。咬一口，肉香立刻在嘴里散开：扣肉炖得入口即化，瘦肉鲜嫩有嚼劲，板栗和香芋的粉甜中和了肉的油腻，糯米软糯不粘牙，每一粒都吸足了肉汁，咸淡适中，咽下后嘴里还留着一丝粽叶的甘香。

★小店故事 用一只粽子守住老味道

今年是陆芳梅经营这家传统粽子店的第十个年头。从最初在街边摆摊时的门可罗雀，到如今开店每天的供不应求，这位坚持纯手工制作的女店主，用十年时光诠释了“匠人精神”的真谛。

陆芳梅是临桂两江人，她包粽子的手艺有着深厚的家学渊源。“我从小就看妈妈和外婆包粽子，那些手法就像刻在记忆里一样。”25岁那年，原本经营火锅店的她，看到母亲的粽子摊生意日渐红火，便毅然决定回来继承这门家传手艺。

“刚开始学的时候，妈妈要求特别严格。”陆芳梅回忆道，从选米、泡米到腌肉、包粽子，每个环节都要反复练习。“糯米要选颗粒饱满的，五花肉必须是三层肥瘦相间的，粽叶得用新鲜的，就连捆扎的力道都有讲究——太松米会散，太紧又影响入味。”这些看似简单的细节，往往需要数十次练习才能掌握。

谈到自家粽子的特色，陆芳梅自豪地说：“那就是一个‘鲜’

字。”由于父亲曾从事猪肉生意，她对猪肉选材格外挑剔。除了原料鲜，她和母亲还创新性地在馅料中加入槐米和黄栀子，不仅赋予粽子独特的槐花清香，还具有凉血止血、清肝泻火的养生功效。

创业初期并非一帆风顺。“刚开始很多人不理解，觉得手工粽子和机器包的没什么区别。”陆芳梅笑道，“后来我干脆在店门口现包现做，让大家亲眼看着一个个粽子是怎么包出来的，一直到现在我们仍坚持用传统糯米草捆扎，保留着最质朴的工艺。”这份真诚打动了顾客，渐渐地，尝过的人都成了回头客。

如今，这家小店已经成为社区的一张美食名片。除了附近居民，不少餐饮店也慕名前来订购，更有食客专程从市区驱车前来。谈及未来，陆芳梅眼中闪烁着期待的光芒：“希望能把这份传统手艺传承下去，将来建个粽子工厂打造一个品牌，让更多人尝到地道的家乡味道。”

记者刘琪 文/摄