

“粽子大王灰水粽”代表性传承人吕庆——

“粽子大王”是怎样“炼成”的

说起太平路的地标，除了救亡日报社旧址，特别有名气的还有号称“桂林不踩雷的老牌粽子店”——“粽子大王”。

从路边摊到太平路门店，再到“粽子大王灰水粽制作技艺”被列入桂林市第八批市级非物质文化遗产代表性项目名录，“粽子大王”历经岁月洗礼，当之无愧地撑起了这块金字招牌。近日，记者跟随入选桂林市第九批市级非物质文化遗产项目代表性传承人名单的吕庆，探访“粽子大王”是怎样“炼成”的。

传承·传奇

跨越世纪的“中华名粽”

“粽子大王灰水粽制作技艺”早期分布在叠彩区大河乡漓江东岸东窑村，壮族女子阳三嫂(1908年生人)从小便学着包粽子，嫁入周家后，她结合壮族特色和东窑村本地风味做出的粽子色泽淡黄、味道鲜美、清香扑鼻，受到了大家的喜爱。经过家人的鼓励，她决心发扬这门手艺，并根据当地人的口味偏好，推出了多种口味的粽子，满足不同人的需求。因包粽手法独特且精细，代代相传。

在第三代传承人冯五桂(阳三嫂儿媳的妹妹)的努力下，于象山区铁西片区设立了摊位，扩大了生产和销售，并以“粽子大王”为招牌。

进入21世纪，第四代传承人吕庆(冯五桂外甥)在秀峰区太平路设立了新的店铺，以用料扎实、糯米软糯、馅料鲜美、口感丰富的特点赢得了大众的认可。

为进一步扩大粽子的生产和销售，2016年至今，以秀峰区桂林市粽源食品有限公司为主要生产、传习地，厂房总面积达1500平

方米，其中研发区50平方米，静态展示区50平方米，制作技艺体验区50平方米，生产区1350平方米。

吕庆用传统技艺制作的壮乡粽也深得消费者的喜爱，通过不断钻研创新制作出咸蛋粽、排骨粽、白粽、凉粽等多种口味粽子，使得“粽子大王”声名远扬。“粽子大王”的销售范围也从早期的小街小巷，逐步拓宽到桂林各县(市、区)，以及广西南宁、柳州、湖南、湖北、广东、浙江等地。

“粽子大王”的粽子也获得了“桂林名小吃金奖”“桂林特色美食产品”“广西桂菜名小吃”“中华名粽”等称号。

↑吕庆在查看粽叶。

↓吕庆(左)在与冯五桂交流包粽子经验。

传承·技艺

五大步骤二十多道工序

近日，记者来到位于秀峰区逸凡物流园的桂林市粽源食品有限公司，见到吕庆时，他正在粽子制作区域查看员工操作情况。

“‘粽子大王’能够做得越大越强，除了本身独特的口感和风味外，还依赖于几十年不变的品质，所以我力求把控好每一个从公司里出品的粽子品质。”吕庆说，在端午节高峰期，公司每日出品粽子数量达4万个。

回忆起刚接触“粽子大王灰水粽”时，吕庆感慨良多。15岁那年，他就跟着姨妈冯五桂在铁西卖粽子，那时候每天的任务就是学习如何做粽子、包粽子。

拿最经典的板栗鲜肉绿豆粽来说，需要精选龙胜糯米、五花肉、绿豆、芸豆、豌豆、板栗等食材制作。粽子的制作工艺也非常繁琐和讲究：制作粽子需要经过粽叶清洗、制灰水浸泡糯米、馅料制作、包馅扎粽、蒸煮粽子出品五大步骤二十多道工序才能制成，其中制作灰水泡糯米、腌制五花肉和包粽子最为关键。

吕庆介绍，制作灰水泡糯米讲究灰水比例：纯净无杂质的草木灰，经过滤和煮沸，静置沉淀后用于泡糯米，使粽子口感醇厚，带有天然的自然清香。腌制五花肉：精选肥瘦相间的五花肉经秘制香料腌制，辅以特有的“按摩”手法，

反复“按摩”四次，确保肉质嫩滑入味。包粽子：将粽叶置于手上，依次放入糯米、五花肉、绿豆，再填入糯米、芸豆、豌豆，板栗置于表面，用粽叶包裹紧实，再用稻草绑紧，经柴火熬制后静置一晚。

“这样制作好的粽子就会变得香气扑鼻、紧致有弹性，这种丰富的口感真的会让人回味无穷。”吕庆说。

1999年，“粽子大王”门店在太平路正式开业，吕庆坚守传统原材料和制作技艺，保持粽子的原有风味和品质。为了让粽子大王这个“金字招牌”发展壮大，他还投入资金和设备，设计真空包装。

为了更好地挖掘、传承、保护和利用传统技艺，在桂林市粽源食品有限公司成立后，吕庆又组织了4名家族成员从事板栗鲜肉绿豆粽制作技艺的传授，加上20多名从事板栗鲜肉绿豆粽制作生产的技术人员，形成了这一项目的传承群体，逐步将板栗鲜肉绿豆粽这一制作技艺发展壮大。

⇨位于太平路的“粽子大王”门店。