



走街串巷

寻美味之三百三十四



小吃简餐

保惠粽子店用“妈妈的手艺”留住地道全州味

慢火煮粽香 匠心传乡情

←绿豆板栗五花肉粽。



←店铺门面。

↑前不久,老板为客人剥粽子。

→小店地址。(地图软件截图)



在叠彩区中山北路保惠菜市旁,有一家小店名为“保惠粽子店”,经过店门口时,浓郁的粽香会扑鼻而来。每天清晨,小店老板便开始了一天的忙碌,周边的居民、熟客循着粽香而来,“就好这一口”地道的全州风味粽子。

★推荐理由 糯米香 馅料足

这家店的粽子我从小吃到大,糯米软糯带着淡淡的碱香,馅料给得很足,五花肉吃起来肥而不腻,板栗软糯,芸豆绵密。每次从广东回桂林,我都要特意来买十几个,送给广东的朋友,他们都很爱吃。

——小时候家住中山北路的杨女士

★记者探店 一叶裹百味 慢火煮粽香

近日,记者来到保惠粽子店,只见老板郑建平正熟练地操作着真空机,将粽子逐一封装、装箱,准备发往外地。

在店铺操作间,盆里泡好的糯米呈淡黄色,米粒饱满,还有不少芸豆夹杂在其中;另一边的食材区里,脱壳绿豆粒粒分明、金黄板栗圆润饱满、五花肉肥瘦相间,很是诱人。老板娘唐有凤坐在盆前,只见她取了几片粽叶交叠捋平,舀米、加馅、压实、裹叶、绑草,整套动作行云流水,不超过40秒,一只棱角分明、模样周正的粽子便包好了。

据介绍,店内的粽子品类有三种:板栗肥肉粽3元/个、绿豆板栗五花肉粽4.5元/个。“有的人喜欢肥肉的润滑,有的人偏爱瘦肉,有人又不吃绿豆,所以我们要考虑得周全点。”郑建平告诉记者,他来自全州县枳塘镇,做的是地道的全州风味碱水粽。

谈及粽子好吃的诀窍,他表示关键都在细节里:“泡糯米时要加一点自制草灰水,带着天然碱味,煮出来的粽子更香,米色也更透亮。”他还告诉记者,全州碱水粽有时会加入槐米,能多一缕清香。“包粽子关键要包紧,松了米就容易散,口感差很多,这都是老一辈传下来的方法。”

“我们店里的大锅一次能煮上百个粽子,从不用高压锅,慢火煮至少4个小时,让香味一点点渗进米里,急不得。”郑建平边说边捞起一个刚煮好的粽子向记者展示,他剪开草绳,剥开粽叶,露出里面淡黄褐色、油润发亮的糯米,令人垂涎。

记者品尝了一个五花肉粽,混合绿豆的糯米粒十分软糯,芸豆酥烂可口,板栗香甜,五花肉的肥油早已化开,油脂渗入每颗米粒,入口即化,咸香醇厚,回味无穷。

★小店故事 从母亲手中接过的粽草

郑建平告诉记者,他和爱人从全州到桂林已有20多年,起初两人在工地打工谋生。一次偶然的机,唐有凤想起母亲包的粽子:“那是刻在骨子里的家乡味,也是从小吃到的念想,我们就想着卖粽子增加收入。”

“我母亲包粽子手艺特别好,但她只做给家里人吃,从没卖过。”唐有凤十几岁时就跟着母亲学包粽子,看似简单的动作,背后是多年坚持不懈的付出。2010年,郑建平在保惠菜市旁租下门面,开始尝试卖粽子。没想到这一做就做到了现在。

在粽子选材和工序上,郑建平夫妇始终守着一份固执:捆粽子只用天然草绳,从不用棉线或化纤绳;每天现包现煮,不隔夜。夫妻俩早上6点半开门,傍晚五六点收摊,全年无休。生意最旺时,一天要用掉80斤糯米。“端午节前后最忙,那时食材涨价,粽子会涨个三五毛,平时价格一直没怎么变。”郑建平说。

如今,小店生意主要靠线下熟客,也有不少外地客人通过微信下单,让他们用快递寄送。“很多客人是在桂林工作或旅游时吃过,回去了还惦记着这个味道。”郑建平说,除了本地老街坊,还有一些游客路过时被粽子香味吸引,尝过后也成了回头客,甚至主动在社交平台上分享推荐。这份口口相传的认可,让这家不起眼的小店,在网络时代依然延续着朴素的味道。

没有华丽的招牌,没有刻意的宣传,甚至没有一张正式菜单,保惠粽子店就这样静静守在菜市边,凭着始终如一的传统味道,留住了街坊,也系住了无数在外桂林人的乡愁。那一缕慢火熬煮的粽香,不仅凝聚着全州风味的精髓,更承载着店家的坚守与匠心。

“就这样慢慢做下去吧,能把家乡的味道留下来,让想吃的人吃到,就挺好的。”郑建平笑着对记者说。

记者刘琪 文/摄