



小吃简餐

唐大姐粽子店：

稻草扎粽慢煮8小时 20年守一口紧实

走街串巷

寻美味之二十四小时



唐大姐粽子店

←店铺招牌。

↓罗小元在包制板栗鲜肉粽。

↑店铺地址。
(地图软件截图)

←板栗鲜肉粽。

→每颗粽子都有丰富的配料。

在桂林七星区的鸾东市场里，有一间“唐大姐粽子店”，店门前总是整齐码放着各式粽子，店里常年飘着草木清香、肉香与粽香交织的独特气息，藏着无数桂林人念念不忘的传统味道。这里的粽子不仅俘获了周边街坊的味蕾，还远销外地，让地道的桂林粽香“飘”得更远。

★推荐理由 粽子软糯 吃出桂林老味道

她家的粽子是很正宗的桂林灰水粽风味。糯米吸饱了草木灰的清香，搭配粉糯的板栗、绵密的绿豆，以及裹着黑芝麻的肥肉，口感软糯不腻，越嚼越香。每逢端午节，家里亲戚总托我去买，它是我们家认准的老味道。

——家住五里店路的陈女士

★记者探店 稻草扎粽 慢煮8小时

循着食客的指引，记者来到唐大姐粽子店。店面不大，门口摆着一口锅，锅里粽子正冒着热气，空气中弥漫着粽叶与糯米的清香。老板罗小元和女婿正忙着手里的活，一边包粽子，一边招呼客人，手上片刻不停。

“来两个板栗粽，一个灰水粽。”一名顾客进门就喊，显然是老面孔。罗小元笑着应了一声，利落地从锅里捞出粽子，装袋递过去，动作干净利落。

在罗小元的推荐下，记者尝了一个板栗粽。剥开粽叶，粽身呈浅琥珀色，糯米紧实却不黏牙。咬一口，板栗的甜、绿豆的绵、肥肉的香在口中融合。最特别的是，粽香里还透着一丝淡淡的草木香。罗小元笑着解释：

“那是因为我们用稻草绳扎粽子，煮的时候稻草的香味会渗进去，比很多用棉线捆的要香多了。”

记者好奇，一颗粽子从开始制作到煮熟要多久？罗小元说，从泡米、洗叶、备料到包好、煮熟，少说也要八九个小时。“糯米要泡透，肉要提前腌，板栗要挑甜的。包一个粽子只要一分多钟，但煮要8个小时以上，煮得久，糯米才更黏更香。”她边说边包，一片粽叶、一勺糯米、一块肉、几颗板栗，三两下就包出一个棱角分明的粽子，动作行云流水。至于包粽子的速度，她笑着说：“正常包的话，一个小时50个左右。要是比赛还能更快，但我们就慢慢来，稳一点，粽子才紧实。”

★小店故事 20年坚守 老手艺借新渠道出圈

罗小元是阳朔人，今年快60岁。这门包粽手艺是祖传技艺，是刻在骨子里的老手艺。过去在农村，几乎家家户户都会手工包粽。“2005年左右，那时候不知道干什么，大家认可我的粽子，我就来菜市场这里开了粽子店。”

开店之初，店里的粽子品类较单一。经过日积月累的打磨，不断优化口味、丰富品类，生意逐步向好。如今，店内最受欢迎的便是招牌板栗灰水粽，也是最具桂林特色的传统口味。“灰水粽是桂林端午必不可少的老味道，我们在传统基础上改良，加入绿豆、鲜肉、板栗，肉里拌了自家磨的黑芝麻，增香提味，吃起来更香且不腻。”

说起这些年做粽子的感受，罗小元感叹道：“好累。”她伸出双手，手指关节粗大，皮肤粗糙。“最大的困难就是手疼。绑粽子要绑紧，不紧就不好吃。大拇指这里天天用力，有职业病，轻轻动就疼得很。”

虽然累，但罗小元也快乐着，因为她收获了大批粉丝。她告诉记者，自己不懂复杂的电商运营，也无心开设网店，却紧跟时代学会了用抖音分享日常。不少外地食客刷到了她的视频，隔着

屏幕被这份地道老味道吸引，通过私信、微信下单订购。如今，凭着实打实的口感和真诚的经营态度，她的粽子走出桂林，收获了大批外地的忠实食客。

记者问她未来有什么打算，罗小元说得很实在：“估计再干10年就退休了。干不动了就不干了，身体健康最重要。”她打算不开分店，不做广告，不搞花哨的包装。

聊到最后，记者问及为何老板姓罗，店名却叫“唐大姐”，罗小元笑着说，这背后藏着一段小插曲。她本姓唐，婚后登记信息时不慎出错，随了夫姓罗。街坊邻里多年来早已习惯称呼她“唐大姐”，为了贴合大家的习惯，店名便一直沿用至今。

如今，唐大姐粽子店依旧是鸾东菜市场里一个不起眼的小店，没有网红店的喧嚣，没有精致包装的噱头，只有一口锅、一双粗糙的手，以及一颗颗用稻草绳扎紧的粽子。也许再过10年，这家店会随着罗小元的退休而关张，但那股混着稻草香和粽叶香的桂林老味道，早已深深烙在每一个尝过的食客心里。

记者刘琪 文/摄