

小吃简餐

槐花粽子店：

全州金槐入米 小火慢煮鲜香

走街串巷

寻美味之二十四十五



←店铺门面。

↑店铺地址。
(地图软件截图)

↑蒋亮明将煮好的粽子放在桌上晾凉。



←五花肉粽。



→槐花粽子。

在象山区苗圃路上，有一家特色粽子小店。门店没有华丽装修，却在周边食客心中名气十足。店主蒋亮明夫妇每日守在店中，坚持手工现包、当日现卖槐花粽。凭借独特的风味、新鲜扎实的食材以及坚守传统的手艺，甚至有不少食客专程从阳朔、临桂等地驱车赶来，只为品尝这一口地道的槐花粽香。

★推荐理由 槐香清润 食材新鲜

我住在叠彩区都经常绕路过来买粽子。市面上有些粽子吃起来容易泛酸，他家的槐花粽就不会。糯米浸润着淡淡的槐花香，入口清爽；猪肉新鲜入味，板栗、芸豆等配料用料十足。每次来都会买上十多个放冰箱慢慢吃，全家老小都爱吃。

——家住叠彩区爱琴湾小区的陈阿姨

★记者探店 槐花入粽 赋予独特口感

循着浓郁的粽香，记者来到象山区苗圃路的槐花粽子店。店铺营业时间从早6:30到晚8:30。记者在采访时注意到，有不少市民进店选购，不少人一买就是十来个，带回家储存。

店内仅两款招牌粽：3元鲜肉板栗粽、5元五花肉板栗粽。二者板栗、芸豆、绿豆等配料配比相近，核心区别在于所用的猪肉部位，口感也因此各具特色。

在蒋亮明的推荐下，记者分别品尝了两款招牌粽子。刚剥开粽叶，一股清新的槐花香气便扑鼻而来，混合着糯米、肉香与板栗的甜香，层次丰富。蒋亮明介绍，店里所用的槐花是全州本地金槐，打磨成粉后融入糯米之中，还会搭配少许黄栀子水。“传统糯米性温，加入槐花粉后，不仅增添粽子的天然清香，口感也变得清凉爽口，而且槐花是天然食材，没有添加剂，吃起来也健康。”

蒋亮明告诉记者，自家的鲜肉板栗粽主打新鲜纯肥肉，熬煮后油脂充分渗入糯米，油润

香浓，肥而不腻，是偏爱浓郁肉香的食客的首选。而五花肉板栗粽则更受年轻食客青睐，肥瘦相间的五花肉经过腌制，肉质紧实弹牙，油脂分布均匀，相较纯肥肉粽多了几分嚼劲。两款粽子的米粒均饱满紧实，煮后软糯绵密，不会出现松散夹生的情况。

谈及食材选料，蒋亮明也有着自己的坚持。店内所用猪肉，全部采购周边店铺现杀的土猪肉，虽然价格偏贵，但肉质更香也更鲜嫩、口感更佳。糯米则固定选购产自龙胜的圆糯。除了食材新鲜，店内始终遵循“当天包、当天卖”的原则，根据每日销量灵活调整制作量。

在煮制工艺上，蒋亮明表示，早年在家做粽子，一直用柴火大锅慢熬，煮出的粽子风味更醇厚；如今开店为提升效率换成高压锅，不过每一锅依旧要兑灰水小火慢熬五六个小时，直至糯米完全软糯绵密，里外熟度一致，依旧迎合了老一辈食客对粽子挑剔的口味。

★小店故事 二十余年 从挑担子到守小店

蒋亮明夫妇做粽子已经有20多年了。早年间，他们在西山早市附近摆地摊，挑着担子卖粽子，后来又蹬三轮车，一卖就是好几年。期间他转行做过水电工、开过饭店，兜兜转转，最终还是回归粽子老本行，开起实体店小店。“我老婆一直做粽子，我后来也跟着一起做，做着做着就离不开了。”2019年，蒋亮明先在苗圃路巷子开了第一家门店，经营三年后店铺拆迁，临时搬到叠彩区乌石街。因大批老顾客反映路途太远，没过多久又迁回苗圃路现址，从搬回至今，小店已经稳定经营4年。他说：“老顾客太多了，搬远了大家要专程跑来找我，我过意不去。”

蒋亮明告诉记者，自家的粽子手艺是跟母亲学的。“我们全州那边，家家户户都会包粽子，而且一定要放槐花。不放槐花的粽子，当地人都不爱吃。”蒋亮明介绍，全州的传统粽子就是槐花粽，放灰水和槐花，煮出来清香扑鼻，吃了不泛酸。当地传统粽子多用腊肉做馅，腊肉味道厚重浓烈，不少外地食客吃不惯。到了桂林市区之后，他根据本地人的口味慢慢改良，改用新鲜猪

肉，肉腌得更入味，配料也更丰富，极大提升了粽子的接受度。但槐花和灰水这两样传统，他始终没有丢。

蒋亮明告诉记者，从业20余年，自己明显感受到食客口味的变化。如今食客不再只满足于口味单一的传统粽子，更偏爱食材丰富、层次多元的美食，不少年轻人曾建议他推出新潮口味，拓宽消费群体，但他始终坚守底线，传统的煮制工艺和槐花入粽的核心配方从未改变。“我们店铺周边的常客多为中年人与老年人，大家偏爱原汁原味的传统风味，与其盲目跟风创新，不如坚守初心，把两款经典槐花粽做到极致。”

如今，蒋亮明的生意主要靠回头客支撑。有人从县城专程赶来，有人一次性买几十个真空打包寄往广东、海南等地。“我们也做真空包装发货，若是鲜肉粽还得配冰袋，快递成本太高，粽子本身售价低廉，运费反倒比粽子更贵。”蒋亮明笑着说，谈到对未来的打算，他最大的心愿是在本地和外地找几家代卖点，让更多人尝到这份特色槐花粽香。

记者刘琪 文/摄