



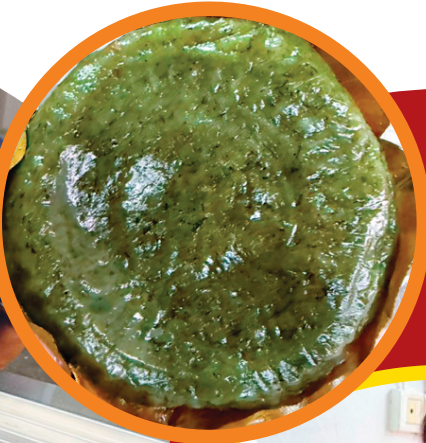
走街串巷

寻美味之二十四十六

小吃简餐

六狮洲马路市场旁平乐粑粑店：

用料实实在在 做粑堂堂正正



←艾叶粑。



↑店铺门面。



←陈友群将蒸熟的艾叶粑放入簸箕中纳凉。

↑狗舌粑与马蹄糕。

←店铺地址。
(地图软件截图)

在七星区上关路六狮洲马路市场旁，有家朴素的手工粑粑小店。没有精致门头，没有亮眼装潢，仅一块红底简易招牌写着“平乐粑粑店”，店内一张老旧操作台和摆满的竹编笼，便是全部陈设。店主陈友群是土生土长的平乐县人，守着这间不足10平方米的铺子，纯手工做粑粑，已坚持13年。

★推荐理由 真材实料不掺假

我是老顾客了，住这附近十几年，隔三岔五就来买几个。她家的艾叶粑拿在手里就能感觉到真材实料，咬开全是芝麻、花生的馅，甜而不腻，底下垫的柚子叶还有一股清香味，很好吃！

——家住三联村的市民刘阿姨

★记者探店 料足味正 一天卖出1500多个

从虞山桥底转入六狮洲马路市场，沿着狭窄巷道继续往里走，便能闻到艾叶混着柚子叶的淡清香，这就是“平乐粑粑店”。记者到店时接近中午，但依旧有不少顾客进店选购粑粑，有的一买就是十几个。

小店主打艾叶粑、南瓜粑、大肚粑、狗舌粑等平乐风味粑粑，另有马蹄糕、肉粽出售，粑粑类售价在1.3元至1.5元不等。在老板推荐下，记者品尝了艾叶粑和南瓜粑。艾叶粑外皮由新鲜艾叶揉制，冷吃时入口有嚼劲且绵密不粘牙，内馅是炒碎的花生混合芝麻红糖，甜度适中，底部柚子叶独有的清润香气恰好中和糯米的腻感，层次柔和自然。南瓜粑色泽黄爽，外皮融合新鲜南瓜泥，内里是老板自制的平乐风味红豆沙，绵密清甜，毫不甜腻。

据陈友群介绍，单一批次粑粑从揉

面、包馅到上锅，整套流程需要1个多小时，每笼蒸制约40分钟，每个粑粑足有二两重，分量实打实。店内每日能做1500多个粑粑，大半供给周边油茶店批发，零售散客要想买全各种口味粑粑，只能赶早挑选。

陈友群表示，制作粑粑最难的工序不在揉面包馅，而在原料采集。“揉面、包馅做了十几年，早就熟能生巧了，但艾叶、柚子叶必须抽空回平乐老家采摘，秋冬时节集中采收，运回后摊开彻底晒干，用厚塑料膜密封储存，才能保障全年之用。”市面上不少商家改用粽叶替代柚子叶，成本更低、采摘更省事，陈友群却始终坚持传统搭配：“粽叶香味厚重，会盖住艾叶本身的鲜，柚子叶自带清润香气，和艾叶是绝配，少了它，粑粑就少了灵魂。”

★小店故事 坚守初心 平乐粑粑卖了13年

陈友群今年50多岁，来自平乐县。问起为何来桂林市区开店，她答得爽快：“年轻时觉得桂林人流量大、机会更多，就想着过来打拼，靠手艺谋生。”她告诉记者，做粑粑的手艺不是跟哪位大师学的，而是从小就会的，“这不叫手艺，我们那边人都会做。”在平乐，艾叶粑、南瓜粑是家家户户的日常吃食，她从小看长辈做，耳濡目染，慢慢摸索出了自己的心得。

2013年，陈友群在六狮洲的巷子里租下这间小门面，正式开启了自己的手工粑粑生意。彼时，一个粑粑售价仅几毛钱，顾客大多是周边常住居民和做油茶生意的老主顾。开店13年来，她始终坚守初心，沿用最传统的制作工艺、最原始生态的食材，从未更改过粑粑的配方与味道。“做吃的，凭的就是良心，真材实料，绝不弄虚作假”，这是她开店之初就立下的规矩，也是她坚守至今的底线。

经营多年，不乏中间商上门劝说陈友群缩减工序、更换低价原料、扩大生产规模，以此降低成本、提升利润，每一次都被她断然回绝。回乡自采艾叶、手工熬豆沙、现炒馅料，原料供给有限，无法大规模量产，只能维持小本经营。虽说人工采叶、手工熬馅折算下来利润微薄，但她始终觉

得，食客吃得安心，比多赚钱更重要。

13年日复一日早起晚睡，辛苦不言而喻。凌晨4点多，天还没亮，陈友群便准时到店开工，揉面、备料、包馅、蒸制，7点多准时出第一锅新鲜粑粑，刚好赶上街坊邻里的晨间采购。白天全力赶制当日的零售订单与批发订单，夜幕降临后还要提前备好次日所需的米面、馅料，全年无休，几乎没有闲暇时光。问她做了这十几年来有何感受，她笑了：“累，确实很累，但是累也值得。人家说你的粑粑好吃、实在，我就很高兴了。”

如今，儿子早已熟练掌握全套粑粑制作手艺，但他另有自己的事业，不愿接手这份常年辛劳的营生。谈及小店的未来，陈友群心态平和、坦然从容：“自己年纪大了，我也不执着扩张或开分店。日后若晚辈愿意传承这门平乐小吃手艺，我就安心教；要是不喜欢，也顺其自然。”

13年，从平乐到桂林，陈友群用一个真材实料的粑粑，温暖了一代桂林人的清晨与午后。也许再过几年，这家小店会随着她的退休而关门，但那些从小吃到大的人，一定不会忘记这口柚子叶清香里的平乐老味道。

记者滕嘉 文/摄