



端午节还没到,这里的粽子每天售罄 躲在小巷子里的粽子作坊

文并摄 / 本报记者 蒋曦

端午节近在眼前,杭城各大超市已经开始卖力地吆喝起各式粽子,就连洋品牌星巴克,也把粽子当成了招牌货。不过,不少杭州人还是偏爱老底子的粽子味道,据说,城南的一家粽子店,最近时常卖断货,老板不睡觉都忙不过来。这家藏在小巷子里的粽子作坊,到底有啥吸引人的妙招?

城隍牌楼巷 17 号

很少有年轻人知道这样的门牌号——城隍牌楼巷 17 号。这是一间两层楼的老房子,房东租出去变成了店面,没有名字。因为大多数人记不住门牌号,所以在跟人形容的时候要讲“城隍牌楼巷靠近中山南路,我爱我家中介的斜对面,看到很多粽叶就是了”。

前天晚上和朋友吃饭时又说到那家店,两个朋友都已经大腹便便了,说起那个 3 块 5 的大肉粽还是掩饰不住地喜欢:好吃,实在,吃粽子就要去那里。当然还要附带一句:太实了,你们女孩子吃不下的。

次日上午 9 点半,找到那家店,门口已经挂出了牌子:今天粽子已售完。但是,小店门口依然人声鼎沸,每隔几分钟便会有人过来询问。

“现在是端午啦,特殊时期,平常又没这么好的。”老板一边裹粽子一边摇头,“一年到头就是过年和端午好。”

老板姓周,江西上饶人,在杭州 18 年了。4 年前在大马弄开了早餐店,主要做粽子和豆浆,附加茶叶蛋,过了半年搬到了这里。

老周坐在几个叠起来的塑料凳子上面,双脚架在旁边的杠杠上,左边是粽叶,面前是一大盆糯米和切好的大肉,白色棉线团在地上。左手拿两张粽叶,折成漏斗状,装入糯米和大肉,一般小肉粽用 3 两糯米,大肉粽就是 5 两,而小肉粽里大致放一块肥肉一块瘦肉,装满装实后再用一张粽叶包上裹在一起用白色棉线捆紧,打个结,嘴巴一咬把线咬断,一个粽子就完成了。

老周动作很麻利,算了下时间,大概是 1 分钟两个。

问他是不是专门学过,他反倒纳闷地问我“要学吗?我就是看别人做就会了啊。”我说他动作快,他笑,“我这一点都不算快啦,要真的快我就去吴山广场比赛了。”

小的卖 2 块一个,大的卖 3 块 5 一个,有人要在小的基础上再加肉,就收 2 块 5,但绝对很实,老周基本上要把糯米在粽叶里撑满了才肯罢休。他这里的小粽就有一个拳头那么大,和市面上的大肉粽差不多个头。你如果说味道没什么特别之处,那个价和价格绝对实在。

一般是以做肉粽为主,也有赤豆粽和蜜枣粽,但最好是要提前预约。老周说,粽叶是义乌发来的,因为老婆以前在义乌做过早餐,大肉是肉联厂进过来的,棉线则是江西老家拿来的,用他的话说,杭州也有,就是贵了些。

端午节前的粽子 随时都会售罄

上午 10 点钟,老周在裹粽子,老婆打扫卫生,请来的帮工则在煮面条。老周说,自从做早餐行业以来,都是凌晨 2 点起床,磨豆浆蒸粽子,10 点钟这顿既是早餐也是中餐,吃完就要睡觉了,睡到 3 点多起来继续裹粽子,卖到晚上 9、10 点上楼睡觉。也就是说,晚上做的粽子是次日上午要卖的,上午做的粽子就是晚上卖的。

但今天肯定是无法在中午 10 点钟去睡觉了,因为一个公司昨天定了

200 个粽子,说好 12 点来取的,老周才做了 150 个,其中还有一半是生的,这不得快马加鞭了。

越是急,似乎客人越多,老周还要一一耐心回答。

要么直接指指牌子告诉人家:“拜托,粽子卖光了!”

也有碰到野蛮的,非要老周卖给他几个,他干脆挥手:“没了,我要睡觉了!”

高兴时不忘跟人开玩笑:“你得算好时间啊,看看,都几点了,这个时候肯定没了!”

要是遇到老客人,老周一边干活一边和人拉家常:“难得么,你不是搬家去了九堡吗?”“哎哟,老客人么,你放心,端午节那天我给你留着,五六个还行,多了就没了哦。”

碰到有人问下午什么时候可以来买,帮工的说 5 点,老周还要往后拖一拖,“6 点来,6 点以后,越晚越好。”

正说着,来了一执法人员,开了电瓶车,在店门口暂留,“好了哇?元宝心那边的!”估摸着是昨日定的货。看着老周正站起身来,还以为他准备送货。“我才不送货呢,怎么可能!当然自己来拿。”老周笑笑,“我这是亲手做的啊,没时间,快不起来啊!”要说,这还真是纯手工出品。

正碰上端午节,老周说没想到今年买粽子的时间提前了那么多,还有一个多星期呢,就有单位来订货了,一定都是三四百个以上,28 号当天的也已经定满了,估计那天要吃到老周的粽子还要起个大早去碰碰运气了。

换着花样儿吃粽子

端午节到了,粽子又有理由地位飙升了,每逢这个时候,总是粽子扎堆,吃不完。粽子这玩意儿,因为是糯米做的,不好多吃,浪费又不好,送掉一批还有余留。爱动脑子又爱吃的人就想到“废物利用”了,把粽子换个花样儿来吃,既新鲜又好吃。

山花烂漫和她的飘香子排

山花烂漫是大学行政人员,下厨做菜算是一大爱好,虽然她谦虚地说好久没好好做菜了,但这创意菜试水作品“飘香子排”却是得到了所有人的认同。

这不,端午还没到呢,就已经有人陆续送来粽子了,往年的情景重演。而好几批粽子里,她发现乡下送来的味道偏淡,于是就开摸索着给粽子也来点创意。

选两只肉粽,菜场里挑半斤子排,她还特别告诉大家,在剥粽子的时候,粽叶不要扔掉,最后装盘的时候就用粽叶垫着,保持粽子的原生态。

步骤:

1、将粽子水煮变软后,剥去粽叶(不要丢掉),把粽子放碗里捣碎。

2、取一个有深度的碗,将剥下来的粽叶一张张铺在底部,然后将捣碎的粽子放在上面,压平。

3、把子排用热水冲洗干净沥干,热锅下油,放入生姜、辣椒(山花烂漫特别提到,自己是因为爱吃辣才放的)爆香后,子排放进去翻炒几下,再加老酒、老抽、豆瓣酱、盐煸炒至子排上色变红后,加少许白糖即可。

(为什么要放糖呢?山花烂漫解释道,放糖的目的是增加菜的鲜味而不是甜味,所以,可以不放味精,但糖须加少许。有豆瓣酱或是老抽做的菜,就一定得添点糖平和咸度,这可是厨娘多年来的一条心得。)

4、将做好的子排摆在盛粽子的碗里,上蒸锅蒸 15 分钟即可。

Shelly 和她的蛋皮煎粽块

Shelly 是做外贸的,同时也绝对是个勤快的主妇,为了弄一顿像样的早餐差点上班迟到,还好,虽然她坦言自己并不怎么爱吃,但是老公和女儿喜欢的不得了,作为妻子和母亲,这就够了。这道蛋皮煎粽块对 Shelly 来说并非什么创意菜,出生在嵊州的两人很小时候妈妈就做给他们吃过了。

外面一层是薄薄的蛋皮,里面则是切成块的粽子,咬下去外面香脆,里面酥软,而且有着浓浓的粽子香味,这样的粽子更像一道点心,所以 Shelly 一早还来了一杯自己家磨的豆浆,很爽哦。

原料:普通白粽子 2 个,鸡蛋一个,小葱一棵,一点油一点盐

步骤:

1、先把粽子切成小颗,或者片均可。

2、鸡蛋打散,加一点盐或者再加一点白胡椒粉去腥。

3、平底锅加热后加和平日炒菜差不多的油,6 成熟的样子就可以下切好的粽子了。

4、一面煎黄后翻面,两面都煎好后加入蛋液。

5、小火,转动锅子,蛋液凝结后撒葱花,起锅,就 OK 啦!

