



既像咖啡馆也像面包店

杭州城北开出高颜值粽子铺 只用自己的味道

本报记者 潘骏

五月入夏,端午节的气氛越来越浓,市面上的粽子店,又忙碌了起来。

最近,杭州拱墅区冠军路育才中学对面有家名叫“春英粽铺”的小店,一下子火了起来,被网友称为“杭州颜值最高的粽子”。

老板娘祝君英是衢州江山人,今年刚好50岁,粽子铺是她和老伴一起经营的,开业一个多月,店里每天五六百只粽子,当天就全部售罄。

地道衢州江山口味 辣肉粽最畅销

昨天下午,记者来到“春英粽铺”,灰色的水泥门头,深褐色的木制柜台,如果不仔细看招牌,容易误以为是个咖啡店或者面包店。日式装修风格的店里层层叠叠有序摆着不少粽子,半开放式的结构,工作人员包粽子一目了然。

老祝系一条粗布围裙,一手拿夹子,一手拿纸盒,时刻准备给顾客打包。

粽子共有4种口味,主打的是杭州少有的衢州江山口味,用不同颜色的绳子扎着。甜的有蜜枣粽,咸的有招牌咸菜肉粽(辣/不辣)、咸菜排骨粽、蛋黄肉粽。“现在店里每天要包五六百个粽子,基本上当天都卖完了。”老祝乐呵呵地说,每只粽子都是夫妻俩亲手做的,分量实在、新鲜可口。

店里什么粽子卖得最好?在老祝看来,当属江山辣肉粽。“江山人的粽子之所以特别,全在于一种配料,那就是江山人的生菜,江山话叫sáng qì,外表酷似咸菜。有了它,江山粽才叫江山粽。”老祝说。

记者随即买了一个辣肉粽和一个排骨粽。辣肉粽第一口下去,满嘴都是糯米的酱香和生菜(sáng qì)的酸爽,第二口便能吃到期待的五花肉。

小店生意确实红火。记者在店里不到半天时间,顾客一拨接一拨闻香而来,买上四五个热乎乎的粽子,正好带回去和家人朋友分享。

说起开店的缘由,老祝说,其实粽子铺是自己儿子给他们开的,店名中的“春”来自老伴的名字,“英”则取自己名中一个。“孩子从读大学到工作一直在杭州,我自己一直待在老家江山,老伴最远到新疆工作,一家人分隔多地。”老祝说,儿子希望依托着小店的方寸之地,一家人在杭州慢慢扎下根,团团圆圆。



只用自己的味道 不让喜欢我们的人失望

“我们一家,之前都没有做过餐饮生意,妈妈在老家做过经典小吃,朋友都说好吃。”儿子祝昭威目前在杭州从事和医疗设备相关的工作,得知他要在杭州给父母开家店,周边的亲朋好友给出了不少建议,“开个粽子店,杭州好吃的粽子店很多,但是衢州风味的却很少有。”

祝昭威说,这家粽子店从想法到落地,十分感谢自己的女朋友和她的家人。有段时间,他天天和女朋友讨论店会是什么样子,大到设计风格、选址,小到选灯光、油漆颜色,最后店铺的设计是女朋友表弟设计,手绘是女朋友妹妹画的。“现在这个店,自己真的很喜欢,与其说是一家店,更像是家里的厨房。”小祝说。

自己父母的生活也随着这家店改变了。曾经,妈妈喜欢麻将和跳舞,爸爸坐在房间里喜欢看球赛。就在4月13日,春英粽铺正式营业那天,妈妈四点就起了床作准备,也会因为对收款机、配送等不熟悉,导致工作上的失误,向儿子小祝来一番解释。

开业的第一周,磨合得也越来越顺利,来购买的顾客也多了起来,父母基本到家倒头就睡。每当小祝建议他们先休息好,第二天早上晚一点再去店里,但是他们总是为喜欢吃自己家粽子的顾客,七点多甚至更早就到店准备。所以小祝现在能做的就是尽可能的去帮父母减轻压力,“下班周末,我基本都在店里。”

小祝说,杭州好吃的粽子真的很多,他们只用自己的味道,“不要因为别人不吃辣我就不放辣,别人说太油我就放瘦肉。”在小祝眼里,妈妈做的是什么味道就是什么味道,“我不期望所有人都喜欢我们的粽子,但我希望不让喜欢我们的人失望。”

互动:

中国地大物博,不同地域的物产和气候造就了五花八门的饮食文化。十里八乡不同俗,相同的食物也会有完全不同的口味。豆腐脑该吃甜的还是咸?是争论不休的话题,粽子也不例外。咸甜两队你站那边?欢迎登录小时新闻App,点击“发帖报料”和我们互动。



扫码参与互动

