

# 曾有经纪人想请她进娱乐圈,她说她只喜欢包粽子 “粽子西施”回来了 想把老家的独特风味带给大家

本报记者 边程壹

又是一年端午节即将到来。而“粽子西施”的回归,在一些爱吃粽子的杭州市民心中激起了涟漪。

6年前,因为长相清秀,在杭州卖粽子的衢州姑娘朱柳青突然走红,人称“粽子西施”。那之后不久,朱姑娘不知不觉中淡出了杭州吃货们的视线。

前两天,有位关注小时小店的读者给钱江晚报·小时新闻报料:“粽子西施”回来了,新店就开在高银街。

6年里,“粽子西施”过得如何,回杭后有什么打算?本报记者又见到了“粽子西施”。



6年前的“粽子西施”

## 十多秒包一只粽子,最多一天包了1500只

朱柳青的新店位于高银街,门头上“粽子西施”四字很是显眼。

店铺装修风格淡雅清新,贴着一张朱柳青6年前在潮王路开店时的照片。要知道,当时甚至有不少经纪人找到她,想让她踏入娱乐圈。

谈起当年走红一事,如今已是孩子妈妈的朱柳青笑了。她说,当时真有人找她踏入娱乐圈,可惜她一心只想做好粽子。

“现在最多时,线下一天能卖2000只粽子,线上也能卖2000只。这对于只有20平方米的店铺来说,已经是饱和的状态了。”朱柳青说。

朱柳青出生于1990年,小时就会包粽子,后进了粽子厂,到现在开店,可以说,她32年的人生大部分与粽子有关,包粽子技术毋庸置疑。

“大约十几秒一个粽子,最多时一天包了

1500个,手都抽筋了。”交谈中,朱柳青没闲着,拿起一片粽叶,将糯米、蛋黄、猪肉填入,用线捆绑,再用剪刀剪去多余线。一套流程,让人眼花缭乱。

店里的粽子大致分为大粽子和迷你粽子,大粽子有咸菜肉馅、蛋黄肉馅、细沙、肉馅等,一个6元到12元不等,迷你粽则是5元一个。

“我们的肉粽,猪肉只选前腿部分的夹心肉,粽叶来自江山市峡口镇茶丰村,糯米用高汤浸泡,酱汁是经过反复调试的,确保质量。”

朱柳青的粽子能卖这么火,靠的当然不是她的颜值,关键还是粽子的口味。

住在附近的阿姨们最喜欢她的粽子。王阿姨买了两个肉粽,她对记者说:“我就是馋‘粽子西施’的粽子了,量大又实惠。不仅仅是端午节,平常我也经常过来买。”

## 小店里藏着800多种棒冰 天渐热,生意渐渐忙起来了 两夫妻靠打拼买下190平方米的大房子

杭州入夏已有多日,可不少市民觉得,“虽然入夏了,这温度却一点都不像夏天,早晚甚至还有点凉凉的感觉”。

在这不像夏天的初夏,作为这个季节的主角,棒冰、冷饮店生意怎样?

杭州凯旋路102-7号就是一家冰淇淋店。老板娘方小玉今年31岁,12年前她跟随丈夫来杭州打拼,后来租了个仓库,做起了冰淇淋批发生意,给超市、便利店送货。

也就是这几天,店里生意慢慢忙碌起来。店里两排冰柜里,摆放着800多种棒冰,还有馒头包子和火锅食材。

方小玉说:“从事我们这行,淡旺季很明显,天气越热生意越好。往年这个时候,门店顾客已经很多了,但今年因为天气原因,顾客高峰期确实推迟了。”

在店里买棒冰,10支以上可打八折。其中价格最贵的是甜甜圈冰淇淋,一盒36元,最便宜的是大布丁和老冰棍,1元一支。方小玉说:“单价越高的棒冰利润空间越大,所以像大布丁这种1元一支的,很多店都不卖了,因为几乎没钱赚。我们为了让顾客能吃到更多的品种,会尽量提供。”

方小玉还分享了一个故事:“有个小孩子特别好玩,每次来店里都要好好逛一圈,这里看看那里看看。可最后他买的,还是他经常在买的那一款。”

除了凯旋路这家门店,方小玉和老公还拥有好几家加盟店。夫妻俩凭着勤劳,日子越过越红火,早早在江东买了190多平方米的大房子。

本报记者 边程壹

## 隐身6年后她已成家,想找回开店的感觉

在朱柳青的店铺,记者见到有一位短发男士很忙碌,一会儿搬货,一会儿算账。

他就是朱柳青的爱人。6年前,“粽子西施”还是单身,如今女儿都有两岁了。

她和老公是怎么认识的?朱柳青笑着说:“因为缘分。”

当年,粽子店开在潮王路,她住在附近小区,而小金是她的邻居。

朱柳青本来只知道这个邻居姓金,杭州人,爱吃肉粽。但某天遛狗时,她和这位邻居有了更多交集。

朱柳青养了一条英国斗牛犬,容易得皮肤病、容易中暑,自己开店从早忙到晚,爱犬无人照料。“我太忙了,当时正好他时间相对自由,又很喜欢小狗,就麻烦他帮忙遛狗。”

然后……你懂的。

朱柳青眼神温柔、说话腼腆,但她说自己是个有事业心的人。

两年前,因为疫情影响,她回老家做电商,还是卖粽子,订单量很稳定,但总觉得心里空空的。



“粽子西施”和老公

一方面,是对杭州有很深的感情,另一方面,想找回开店的感觉。“当时我老公反对,因为已经够忙了,而且还有小孩要照顾。可是,我觉得我还年轻,哪能止步于此?”

## 最想给市民推荐“咸菜肉粽”,有种独特的风味

对于未来,朱柳青说,暂时没有开分店的打算,倒是想租个更大的店铺,方便打包货物,也能让进店的顾客更舒心。朱姑娘当前最大的心愿,是想让自家的咸菜肉粽走上杭州人的日常餐桌。

“咸菜肉馅微辣,有些人一听就不买了,其实可以尝试一下。咸菜是我们老家的特色,加在粽子里,有种不一样的风味。”

“现在很多年轻人喜欢学西式餐点,喜欢用机器制作食物,但我更愿意坚守我的小店,更愿意将传统

手工包粽坚持下去。”朱柳青笑着说,“我每天包出来的产量是有限,但每道工序都亲手把关,安心!”

“看到很多大学生有找工作或者创业的压力,我想分享一下自己的经验,就是踏踏实实干。工作不分高低贵贱,只要喜欢,能坚持,就行。你看我,不是靠自己在异乡站稳脚跟了吗?”

朱柳青说,那家潮王路“粽子西施”店现在也还在,由妈妈代为运营,不过因为一些原因,后续可能会停止营业,“以后,认准高银街这家店就行了!”



夫妻俩的冷饮批发店就藏在地下室