



乐山86岁“粽子爷爷” 5毛钱一个的粽子卖了20多年



在摊位上忙碌的“粽子爷爷”陈少洪。

6月14日，端午节的早晨，乐山市苏稽镇双红村一处路口，86岁的陈少洪老人像往常一样推着三轮车卖粽子。粽子的价格和往常一样，5毛钱一个——这个价格，他已经卖了20多年，更早之前是2毛钱一个。

这些年，不断有顾客劝他涨价，但都被他婉言谢绝，“我又不图挣钱，卖粽子是为打发时间，挣点钱够生活就可以了。”老顾客和周围的居民们对此钦佩不已，亲切地称呼他为“粽子爷爷”。

一个粽子只卖5毛钱 味道和品质却没有丝毫马虎

陈少洪今年86岁，是土生土长的苏稽人。14日早晨7点，记者来到双红村，隔着马路一眼便看到了在苏稽家喻户晓的“粽子爷爷”。

“粽子爷爷”的背微微佝偻着，腰上系着一条白色的围裙，头上戴着大大的斗笠，面前的三轮车上摆放着粽子。陆续有附近的居民来买粽子，不一会儿老人的粽子就卖完了。对于后来的顾客，陈少洪只好不停解释：“今天煮的两锅粽子都卖完了，要吃的改天赶早来买。”

陈少洪卖的粽子都是他自己手工包的，凌晨2点起床煮粽子，天亮后，用三轮车把热气腾腾的粽子拉到路口售



端午节当天，“粽子爷爷”推来的粽子一个小时就卖光了。

卖。“每天包100多个粽子，卖完了就回家。”陈少洪介绍，他的粽子有两种口味——红豆粽和白味粽。搭配白味粽的是两种甜味蘸料，一种是芝麻花生白糖，另一种是翻砂红糖浆。

一个粽子虽然售价只有5毛钱，但是老人对粽子和蘸料的味、品质没有丝毫马虎。粽叶选用的是箬壳叶，制作前要先浸泡。他说，箬壳叶比箬叶包的粽子清香味更浓一些，口感上更好。

红糖蘸料是拿一块红糖，加热水放在石舂里，一点一点舂化成绵密的红糖浆。白味粽搭配红糖浆，也是最经典的吃法。另一种白糖蘸料，是在白砂糖中加上芝麻和碎花生，将粽子在蘸料里滚上一圈再吃，其口感和滋味更加丰富。

一锅粽子挣几元钱 顾客提议涨价被老人婉拒

陈少洪的家，距离摆摊的路口只有不到30米。因为14日是端午节，平日里只卖一锅粽子的他，当天特地多煮了

一锅粽子，没想到拉出去一个小时就卖完了。“今天收了个早工，明天休息一天。”见父亲将三轮车慢慢推回家，小女儿陈惠秋一边叮嘱父亲，一边赶忙上前打开两扇木门，帮父亲收拾。

陈惠秋平日里会帮父亲买食材、包粽子。“我们一年只休息3天，端午节的第二天、中秋节的第二天，以及大年初一。平时无论寒冬酷暑、刮风下雨，父亲都要到路口卖粽子。”陈惠秋说。

用料扎实的粽子，一个只卖5毛钱，实际上利润极其微薄。陈少洪说：“一锅粽子除了物料成本，挣不到10块钱。”周围邻居和常来吃粽子的老顾客，都认为一个粽子卖5毛钱“太吃亏”，希望“粽子爷爷”适当涨点价。“他这个价格都是20多年前的了，现在物价涨了，食材、人工等成本算下来，根本谈不上赚钱，相当于做公益了，所以我们都支持他涨价。”一位邻居说。

在上世纪90年代初，靠卖粽子养家糊口的“粽子爷爷”陈少洪，其实曾经涨过一次价。“最开始我是卖2毛钱一个，后来物价上涨，就卖5毛钱一个。”陈少洪说。

距离第一次涨价，已经过去了20多年。对于周围人建议的第二次涨价，陈少洪坚决不同意：“最开始卖粽子是为了挣钱，但现在儿女们成家立业，对我也比较孝顺，经济上不存在困难。现在卖粽子，主要是老了没啥事干，包点粽子卖可以打发时间，同时也方便上班的年轻人吃口热乎的早饭。每个月有个200多元的收入，能把我基本生活维持起走就行了。”

华西都市报-封面新闻记者 叶海燕 摄影报道

探访成都“粽子一条街”： 鲍鱼粽火锅肉粽 “新奇货”销量都不错

洗粽叶、和馅料、包粽子……今年端午节，成都的第一抹粽香依然是从马鞍山路“粽子一条街”飘出的。

马鞍山路有数十家粽子店铺。白味、豆沙、椒盐、鲜肉、鲍鱼、咖喱、菠萝……粽子口味上，商家不断推陈出新；论斤卖、装礼盒，价格以品类划分，从十几元到上百元不等；吃粽子街几十年的婆婆们，仍然“战斗”在一线……人来人往的粽子一条街，烟火气浸润了一年又一年的仲夏。

馅料推陈出新 新奇口味层出不穷

展叶、填料、包裹、绕线……不到10秒，一个粽子滚进盆中。粽子外形相同，区分馅料全靠绳线的颜色。摊位上，传统口味仍是主打，甜口的有白味、蜜枣、豆沙、八宝，咸口的有椒盐、鲜肉、



老板打出“超级网红大肉粽”的招牌。

卤肉、腊肠。一众经典口味之间，几样“新奇货”很是惹眼，比如鲍鱼粽。记者走访发现，粽子价格普遍为12元到15元1斤，鲍鱼粽却卖12元一个。“很多人喜欢啊，每天要卖2000多个。”一家摊位的老板王芳群并不担心销路，因为每个粽子都有足足二两，内馅是一颗完整的鲍

鱼，口感、味道都很巴适。

在另一家店铺，记者看到了咖喱鸡肉粽。老板张蒙说，他们每年都会推出新的口味，去年尝试了板栗肉粽，卖得不好，今年就研发了咖喱鸡肉粽。“现在咖喱鸡肉饭挺火的，年轻人、小孩子都爱吃，我们就在粽子上尝试了一下，卖得还不错。”她说，“我们不会做得太咸、太辣，尽量符合大众口味。”

此外，记者还看到了菠萝粽、藤椒牛肉粽、火锅肉粽等。“火锅底料是我们自己炒制的，微辣、偏麻，不会很刺激。油香油香的，很多顾客都很喜欢。”店员王秀文说。

价格相差不大 礼盒精美卖得好

一家粽子店门口，杨先生开着小货车来拉粽子。“这是公司订的，总共129

盒，拿回去发给大家过节。”杨先生说，他们订购了300多件礼盒，每件48元，里面有8只粽子、8颗盐蛋。

蒋先生是这家店铺的老板，杨先生是他今年端午期间众多客户中的一员。“单子接到忙不过来了，最多的有订1000多件的单位，还有一个青海老板，来旅游的时候认识了，订了500多盒。”蒋先生说，端午前，他几乎每天都从早上7点忙到夜里11点。他家的粽子，称斤零售，肉粽类14元1斤，素粽子12元1斤，礼盒价格则根据内含粽子品类数量另算，价格从28元到208元不等。“这几年，粽子的价格相差都不太大。相比从前，现在的粽子品种更多了，礼盒包装更好看也卖得更好。”

华西都市报-封面新闻记者 曹菲 戴竺蕊 实习生 丁晗 摄影报道

华西都市报讯(记者 杨金祝)包“廉洁粽”、制作廉洁香囊、宣传端午节知识……近日，成都高新区桂溪街道大源社区开展“粽情迎端午·清风话廉洁”主题活动，让社区居民过了一个意义非凡的端午节。

现场设置了端午知识、廉政知识宣传点位，让社区党员群众在学习中共同追思廉洁典范屈原。活动在党群同包“廉洁粽子”中拉开序幕，社区将提前准备好的食

包“廉洁粽”制作廉洁香囊 成都高新区桂溪街道过“廉”味端午

材分配给大家，让大家撸起袖子尝试包“廉洁粽”。现场另一边，桌子上摆满五颜六色的彩绳、丝线、香料，专业老师带领大家制作五彩绳和廉洁香囊。在增趣味环节，社区居民玩起了“钓廉洁粽”游戏，参

与者在规定时间内钓起的粽子，可作为奖品带走。据悉，活动以这种趣味方式提醒党员群众，在品尝美味粽子的同时，强化廉洁观念，把廉洁过节当成一种常态。“此次活动是为了让社区党员群众

了解端午节传统文化习俗和内涵，深入推进社区党风廉政建设，增强广大党员群众廉洁自律意识。”桂溪街道纪工委相关负责人说，活动结束后，社区还为辖区低保人员、困难群众送去节日的祝福与问候，带去亲手包的粽子、咸鸭蛋、牛奶等，“希望通过活动增进邻里关系，增强党群凝聚力，把关心和关爱之情传递给社区的广大群众。”