



端午节前生意火爆。



邹佳玲。

6月15日凌晨四点,成都市武侯区浆洗街街道百花南街,一家开在菜市场的小店已亮起灯火。26岁的邹佳玲指尖翻飞,粽叶一卷,猪肉与糯米填入其中,麻绳绕两圈,一拽一紧,一颗饱满油亮的粽子便在掌心成型。从13岁在自家肉摊帮忙、包粽的“小跟班”,到端午节前日卖1.2万颗粽子、带领十余人的家庭团队创业的社区“粽界新星”,她用十三年时光,把一份最初只为“躲热偷懒”的副业,做成了街坊邻里交口称赞的美味事业。

□ 华西社区报记者 沈悦 摄影报道

04>  
华西社区报

凡人微光

2026年  
6月23日  
星期二  
责编 徐倩  
版式 张进



## 成都00后萌妹满手茧 日包千粽撑起全家“甜日子”

### 小小年纪脑洞大开 “买肉送粽”搞促销 征服街坊味蕾

13岁那年暑假,邹佳玲便跟着家人守肉摊,学着做生意。家里主营粮食喂养的黑猪肉,每天收摊总会有剩余。盛夏酷暑,她不愿守着热烘烘的肉摊,便灵机一动:“不如把剩肉切碎,包成粽子卖着玩。”起初她只做一款鲜肉粽,全部用自家黑猪肉,个头扎实,肉香醇厚。为了试水市场,她还连续十多天搞“买肉送粽”的促销活动。“看着每天白送出去的粽子,心里也打过鼓——怕味道不

行,没人愿意回头。”回忆起步时的情景,邹佳玲露出了腼腆的笑容。但黑猪肉的天然鲜香,加上秘制酱料,渐渐征服了街坊的味蕾。来买粽子的人越来越多,如今,她家粽子生意的规模早已赶超原来的肉摊主业。

### 年轻姑娘满手茧子 用心做好一件事 撑起一家人的好日子

小店如今已开发出12种口味,最受欢迎的是酱香五花大肉粽和鲜肉粽。所有馅料、酱料都由邹佳玲亲手调配。为了找到那口“对的味道”,她尝遍全城热门粽子店的出品,反复调整配方比例,再根据顾客反馈一次次微调,最终定下独特的酱香粽子风味——咸鲜醇厚,油润不腻。

说到创业的初心,邹佳玲表示:“就是希望和家人过上更好的生活。”一家人的铺子就开在菜市场中间,每日猪肉、粽叶、糯米都是现买现用,保证了每一颗粽子的食材品质。经过多年打拼,邹佳玲的店铺已从最初的20平方米小铺子换到了如今80平方米、两个门面的大铺子。

生意好起来,店铺大了,自然需要更多的人参与到工作中来,邹佳玲一家人各有分工:亲戚们大多负责包粽子,她本人除了参与包粽子,还要负责产品研发和包装设计,丈夫每天凌晨3点起床进货、卖肉,专门把控猪肉品质和肉铺运营。从准备食材、包粽子、煮粽子,到打包、售卖,全家配合十分默契。平时她6点左右到店,一人一天要包1000多个粽子,常常忙到深夜12点才收工,指尖布满了粽叶划伤的旧痕和厚厚的茧子。端午临近,她家粽子订单量大幅提升——预计端午节前夕6月18日迎来最高峰。

“她家粽子我吃了好多年了,肉多实在。”“那时候还是个小姑娘,现在手艺越来越好了。”老顾客们笑着告诉记者。这些来自街坊的认可,让邹佳玲觉得再辛苦都值得。她虽然年轻,却认定一个朴素的道理:“只要用心做好一件事,就像一颗粽子,努力做到极致,也能撑起一家人的好日子。”

从肉摊边学习包粽子的小妹妹到带领全家十余口人创业的带头人,这位00后姑娘用一双布满茧子的手证明:平凡的手艺,只要肯钻研,加上勤劳与智慧,也能有一番成就。



邹佳玲包粽子。