



衡阳衡山筒骨粉：一吸一嗦，美味在口

文、图：今日女报/凤网记者 欧阳婷 周纯梓 吴小兵

嗦粉体验

骨汤里加入新鲜青椒和剁辣椒，甘醇中带着刺激辣味，圆粉纤细筋道，油煎鸡蛋浓郁鲜美。最绝味的还是那一大段筒子骨——戴上手套，吸管一吸，美味无处可逃。



戴上手套，拿起吸管，插进筒子骨，轻轻一吸，再嗦上一口沉浸在汤汁里的Q弹米粉，浓郁的米香味瞬间中和骨髓的浓郁，最后喝一口熬煮了近10小时的香醇底汤，一碗衡阳筒骨米粉才算吃完。

“为了确保米粉质量，我们是最早一批到达九所宾馆湖南‘米粉大擂台’活动现场的。”4月17日，衡阳市衡山县紫巾米粉总店店长赵雅琴告诉记者，“一个上午就卖出了200多碗”。

机缘巧合成就粉店招牌

21年前，一场洪水冲垮了房子，为了补贴家用，赵雅琴的婆婆周爱华辞去教师工作，到县城开了一个米粉摊，专卖衡山米粉。

“当时，一块钱一碗粉。”一个放着炉灶的推车和几张桌子、几把椅子就是米粉摊的全部家当。

一开始，周爱华的米粉摊只有常见的木耳肉丝码、辣椒炒肉码，但味道好、分量足，受到来往客人的喜爱，“一天可卖七八十碗”。

有一天，码子已卖完，米粉所剩无几，周爱华决定收拾东西回家。这时，一名熟悉的食客过来了，想要吃碗米粉，“你现炒一个码子就行”。在客人建议下，周爱华从粉摊旁的肉铺买了一点瘦肉，和鸡蛋炒在一起。

客人吃粉时，不住地说“好吃”。于是，周爱华决定将“瘦肉鸡蛋码”放进备选码子中。经过一段时间的观察，周爱华加入猪肝，做成“三鲜粉”，同时，加上新鲜青椒和带有微酸的剁辣椒向客人售卖。

很快，这碗鲜中带辣的原味三鲜粉获得了众多食客的好评，并成为周爱华米粉摊的招牌。由于现在的人对养生越来越关注，周爱华将原味三鲜粉中争论较多的猪肝去掉了，“现在大家一谈‘衡山米粉’，就是指的我们家的原味三鲜粉”。

随着排队吃粉的人越来越多，周爱华赚到了第一桶金，准备为家里建房子。但这时，不少客人提出，希望她能将米粉摊变成米粉店，“有一个更好的用餐环境”。

2005年，紫巾米粉总店成立，周爱华继续为自己“建房子”的目标打拼。

当筒骨遇上米粉

2013年，凭借一碗碗米粉，周爱华不仅在农村老家建起了一栋房子，还将孩子养育成人。儿子哇培结婚后，周爱华就退居二线，由哇培泽和妻子赵雅琴两人操持店面。接手后，赵雅琴和哇培泽在坚守母亲米粉老味道的基础上不断创新改良。其中，日常作为熬制底汤的材料筒子骨就被他们发展成了码子的一种。

“刚开始，筒骨粉十分清淡，适合小朋友和老人吃。”赵雅琴告诉今日女报/凤网记者，因为不断有客人希望将筒骨粉做成辣辣的口感，她便将筒骨粉和三鲜粉结合起



招牌三鲜粉



赵雅琴(右二)在“米粉大擂台”现场招待客人。

来，打造了双码粉，“不仅能够大口吃肉，也能够满足湖南人对辣味的需求”。这个组合非常走俏，“准备的筒子骨经常售罄”。

食客喜爱的背后，是每天凌晨4时，赵雅琴和婆婆周爱华就已经赶到店里忙碌的辛苦。此时，筒骨已经小火慢熬了将近10个小时，骨头上的肉已经能够轻易扯下来，但又不会掉落。接下来，赵雅琴和婆婆泡米粉、买当天的新鲜瘦肉和辣椒……3个小时后，店铺正式营业。

“有一家三代，从我婆婆的米粉摊吃到现在。”赵雅琴说，开店至今，米粉店的地址几经更改，但这批忠实的老顾客“搬到哪就吃到哪”。面对这些长情的客人，赵雅琴很感动：“我们会坚守初心，为顾客提供最初的味道。”



筒骨三鲜粉

岳阳银鱼蛋皮粉：洞庭湖“赠送”的美味

文、图：今日女报/凤网记者 欧阳婷 潘晶慧

嗦粉体验

新米制成的米粉米香十足，吸饱土鸡熬成的金黄汤汁，洞庭湖野生银鱼加土鸡蛋蛋皮煨制的鲜香码子，便成就了一碗地域记号满满的岳阳米粉。



刚从水中捞出的洁白粉丝还冒着热气，被盛放在白色的瓷碗中，浇上一勺熬煮得浓浓的土鸡汤，盖上一勺来自洞庭湖的野生银鱼和土鸡蛋煨制的码子，撒上嫩绿葱花——一碗岳阳米粉，吃得鲜香滚烫，心满意足。

“这米粉吃起来爽滑，还有一股米香。”4月15日，岳阳南湖宾馆餐饮部经理黄拥军告诉记者，新米制成的米粉是店里的一大特色。



黄拥军将一碗新米制成的米粉端给客人。

反其道而行，研制“新米米粉”

作为岳阳人一日三餐中的常客，岳阳米粉多种多样，但大部分都由陈米制作而成，“陈米出粉率高，制成的米粉不容易断。”黄拥军说，从多方面考虑，陈米做成的米粉成为大多数粉店老板的首选。随着时代发展，食客对于食物的营养提出了更高要求。2017年，南湖宾馆打破成规，使用新米制作米粉，并成立了一个专门的制粉工厂。

“下决定容易，但真正实施起来还是有一定难度。”为了确保质量，黄拥军带领餐饮部在众多大米中选择了生长于洞庭湖地区的新鲜早稻米作为原料，几经摸索，新米制成的米浆出粉率却不高，米粉也不易成型。经过一个月的磨合改进，新米米粉终于成型，“又亮又滑，吃起来还有一股浓浓的米香味”。

“新米做成的米粉上市后，其他粉店需要预约才能够买到我们的米粉。”作为全程

关注着米粉制作的黄拥军自豪地告诉今日女报/凤网记者，为了确保米粉的新鲜，头天下午6时，制粉师傅们才将浸泡了将近10个小时的大米打成米浆、制成米粉，在第二天的凌晨4时，准时将后厨要用的米粉送到操作台上。而为了确保米粉的新鲜，工厂每天只做当天需要的量，如果其他粉店想要订购，就要预约。

洞庭湖馈赠，打造特色码子

为了让这一碗用新米制成的米粉能够有更地道的岳阳风味，大家商量后，黄拥军决定采用最具岳阳特色的食材做码子。

来自洞庭湖的野生小银鱼和乡野土鸡蛋煎成的蛋皮在砂锅中用小火慢煨，鲜味与香味并存，是小孩和老人的首选；当季新鲜的樟树港辣椒和猪肉爆炒，口味十足，年轻人格外喜欢；来自华容的特产芥菜和肉末独具风味，是外地人品尝岳阳美食的一个捷径……

味道迥异的菜码搭配熬制了4个小时的土鸡汤或者筒子骨鲫鱼汤，这样的米粉不仅让本地食客食指大动，也让外地客人心心念念。

黄拥军记得，曾经有一个

住在酒店的客人，第一天早晨，在服务员的推荐下选择了一碗岳阳米粉，吃了一碗后，他又将其他两个不同的码子也点了一遍。“一口气吃了三碗米粉”的客人依旧意犹未尽，在之后的两天里，黄拥军每天都能看到他兴致勃勃嗦粉的身影。

临走前，这位客人向黄拥军提出了一个请求，希望宾馆能够快递十斤米粉到北京，让自己的家人也尝尝。但黄拥军没法满足这个愿望，“因为米粉的保质期只有24个小时”。对方还不死心，“你们可以在快递箱里放冰块，所有费用我来支付”。最终，在黄拥军的详细解释下，他才作罢。

在南湖宾馆餐厅，外国人更喜欢简单的拌粉和干挑米粉，“每次吃完，他们都会竖起大拇指”。

“每天200斤米粉都没有剩下的。”黄拥军告诉记者，为了确保材料新鲜，此次参加“米粉大擂台”的所有食材都是凌晨从岳阳送到长沙，其中，洞庭野生银鱼蛋皮码是卖得最好的。她解释：“随着洞庭湖禁渔令的实施，以后想再吃到这个味道，就很难了”。

←一碗银鱼蛋皮肉丝粉，是洞庭湖的馈赠。

