

幸福的味道我知道! 妇联主席为家乡米粉代言

今日女报/凤网首席记者 李立 记者 唐天喜

湖南“米粉大擂台”正在长沙的九所宾馆火热进行中,来自全省14个市州的118种特色米粉同台PK。实际上,除了擂台上的米粉,各个市州的特色米粉还有很多。这不,湖南一些市州的妇联主席便为家乡米粉当起了代言人,这些当地米粉店同样有着令人食指大动的美味和让人感慨的故事。一起来看看吧!



扫一扫,分享您家乡的米粉

一碗米粉
就是爱情的味道

代言人:贺玲玲

(永州市冷水滩区妇联主席)

推荐理由:我有一碗粉,足以慰乡愁。尽

倾江河里,赠食天下人。它是独门手艺、传承秘方、风味独特的少东家·祁阳米粉;它是粉条纤细、汤料鲜美,滑溜爽口、软绵又带着嚼的宁远禾亭水粉;它是精选几十种名贵中草药,以香、辣为主要特色,回味无穷的胖子卤粉……它散发着浓郁的泥土芬芳,是前人活着的细胞,是饮食文化的血脉根系,蕴藏着极为丰富的乡土文化和民间智慧。它是千里万里远离家乡也忘不了永州味道,饱含着儿时最难忘的记忆和浓浓的乡愁。

它就是永州米粉,历史悠久的文化符号,历经千年而不衰,以其独特风姿,成为了永州饮食文化的一个标志。

“这碗粉

可以说见证了我们的

爱情。”4月17日早上9点多,永州小伙唐先生带着女朋友又一次开车20多分钟,来到大西门凉拌粉店吃粉。唐先生的女朋友告诉记者,4年前两人认识后就被男朋友带到这里来吃粉,隔一段时间就来,“粉好吃”。坐在一旁的交警叔叔告诉记者,他已经在这里吃了10年粉。

“新冠肺炎疫情期间,店里人不不是特别多。”粉店老板娘唐鸾鸣告诉记者,凉拌粉七八月是旺季,“最多的时候一天能卖出1000多碗。一到周末,就有人打包带到长沙给读

一碗米粉
就是回家的味道

代言人:罗敏(株洲市天元区泰山路街道办事处党工委委员、组织委员、妇联主席)

推荐理由:株洲人吃米粉是全天候的,早上吃有“油水”,中午吃是省事,晚上吃“韵味”。据说,株洲人每天要吃掉7万多公斤湿米粉,其中有5万公斤的扁米粉。在我看来,株洲米粉的代表之一就是攸县米粉,它是国家地理标志保护产品,以早稻籼米为原料,经选米、浸泡、磨浆、滤水、蒸熟、冲捣、揉搓、挤压、轻煮、晾晒等十余道工序制成。吃起来,韧弹爽滑、回味无穷。来株洲时,你可不要错过。

刘智玲的早上是从凌晨4点半开始的。

“凌晨5点多,公交司机就上班了,我得起来早作准备,为他们提供米粉。”4月20日,株洲市天元区玲玲粉店女老板刘智玲告诉记者,开店15年来,除了过年期间,她每天都这

地点:永州

米粉代表 >>

大西门凉拌粉:
一天卖出1000多碗

书的孩子吃。”

相比现在的名声在外,唐鸾鸣和丈夫何少军30多年前因为下岗决定开粉店时,可费了不少心思。那是上世纪

90年代,唐鸾鸣住在永州市零陵区大西门,附近有家凉拌粉店的粉就不

错,“我经常去吃,还想出钱买他的秘方,对方也不卖。”开了店的唐鸾鸣只好自己一边去吃,一边回家做实验,“做得不好就倒掉”,还经常询问自家客人意见。

慢慢地,唐鸾鸣和何少军摸索出了自己的卤水配方。“我们的凉拌粉好吃就好吃在两个地方,一是卤水,一是粉。”何少军告诉记者,卤水是由卤药、猪后腿肉、白酒、糖、盐等熬制而成,“卤药含有10多种中药材,平常药店都能买到”。粉的来源其

实跟当地大多粉店一样,不同之处在于何少军夫妇的制作上。“送来的粉都是半干粉,需要后期加工,使之变得柔软又有弹性。比如,泡粉时,一般需要中火,水温保持80℃左右,时长大概是10-15分钟,这就要靠眼力和手感来掌控。”

每天凌晨三四点,唐鸾鸣和丈夫何少军就会起来泡粉、熬卤水,然后开店,一直忙到上午11点左右。

随着客人越来越多,唐鸾鸣一家的日子逐渐变好,从当初租一个门面开店,变成了自己在冷水滩区买下3个门面,“花了300多万元”。

至今,唐鸾鸣不开分店,“一开分店,产品质量可能就掌控不到位,来吃的都是街坊邻居,我们要提供最初的味道给他们。”



贺玲玲
我为家乡米粉代言

地点:株洲

米粉代表 >>

玲玲粉店:为抗疫医护人员免费送早餐

么早起床。

刘智玲的店铺不大,只有12个座位,生意好的时候经常外面还排起了长队。她的粉店以攸县米粉为主,码子有牛肉、牛腩、排骨等20多种,免费的配菜也有10多种,包括花生米、酸豆角、酸萝卜、油渣等,考虑到要吃得健康,还常配备时令蔬菜。“来的大都是熟客,最让我难忘的是,有些孩子从国外回来时,哪怕家就在对门,也要先到我这里吃碗粉再回家。”刘智玲告诉记者,“好多人说,最好吃的永远是自家楼底下的那碗粉,我想为大家做一碗这样的粉。”

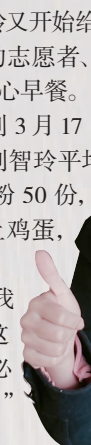
常被客人感动的刘智玲也经常感动着别人。

1月30日晚,刘智玲收到了株洲市中心医院血透室护士的微信留言,对方询问是否能配送早餐。刘智玲

不但接下这个活,并决定在新冠肺炎疫情的特殊时期为这些医护人员免费供应早餐。很快,刘智玲又为该院感染科医护人员免费送餐上门。“他们全天穿戴防护服,出行不便。我也找来雨衣和鞋套充当防护服。”刘智玲说,“不怕是不可能的,但是看到英勇的医护人员,我也就有了勇气。”后来,刘智玲又开始给附近小区从事疫情防控的志愿者、过往的公交司机送去爱心早餐。

从1月31日到3月17日的40多天时间里,刘智玲平均每天要送出爱心米粉50份,每份都是炒码加上鸡蛋,价值约2万元。

“国家有难,我不能偷安。想让这个世界更好,你必须也要自己也发光。”刘智玲告诉记者。



罗敏
我为家乡米粉代言

地点:郴州

一碗米粉
就是幸福的味道

代言人:俞红玲

(郴州市北湖区妇联主席)

推荐理由:有人说,郴州人每天吃粉,并不单纯是为了果腹,而是为了吸一口那浓郁的米粉的香气,和那么多配菜带来的幸福感。

每当凌晨,大多门店已经歇业,仍会有很多鱼粉店为你亮一盏灯。无论是刚加完班的上班族,还是在附近“压马路”的小情侣,无论是出租车司机,还是行色匆匆的外地人……都在排着队,只为嗦碗鱼粉,然后心安理得地入眠。

米粉代表 >>

黑米粉:健康美味新“食”尚

在郴州,早上起来嗦一碗地道的鱼粉,是当地人的习惯。不过,在如今的郴州,“黑米姐姐”肖秀玲让不少郴州市民尤其是年轻人的口味有了变化,一碗黑米粉做的鱼粉,成了健康美味的新“食”尚。

做黑米粉的黑米,来自于郴州市北湖区的高山梯田。作为湖南一筐百福生态农业开发有限公司的创始人、郴州市惠农粮油专业合作社的创建人,肖秀玲打造了全国首家专注高山黑米产业生态链的农业产业化企业。

肖秀玲出生在湖南郴州桂东县的一个农民家庭。2008年,她听说北湖区同和乡茅坪村里有一片田地,因山高路窄已被抛荒八年。肖秀玲找到村干部,将其流转了过来。经过持续三年的艰苦复垦工作,才将水利设施及道路设施基本完善,大部分水田恢复生产。在这片充满希望的田野上,肖秀玲栽种了被称为“米中之王”的黑米,并逐步推广。

随后,肖秀玲开始挖掘地方传统米食工艺,并研发高山黑米深加工,开发出了黑米米粉、黑米烧麦、黑米糍粑、黑米粽子等三十多款黑米产品。

2014年,肖秀玲注册了“黑米姐姐”品牌,2016年,开设了黑米姐姐美食体验馆。近年来,郴州的高山黑米产品也随着“黑米姐姐”品牌的发展而逐渐被更多的人知晓和喜爱。



俞红玲
我为家乡米粉代言