

【编者按】

每个地方都有属于自己美食记忆,它可能是你从小吃到大的一碗粉,一份让你唇齿留香的地方小吃,也可能是一样让你从心底里自豪的土特产。今起,本报推出“寻味株洲”特别报道,通过展现株洲各地的特色米粉、特色小吃、土特产,寻找记忆中的乡愁,唤醒您的味蕾。

株洲日报记者 李军 通讯员/彭丽娜 刘晓晓 张和生 陈启浪

对很多株洲人来说,元气满满的一天,总是从“嗦”一碗鲜香热辣的米粉开始。

日前,“湖南米粉大擂台”火热开赛,醴陵炒粉、攸县烧汤粉代表株洲参与角逐。

虽说米粉老少咸宜,但或圆或扁,或粗或细,或劲道,或软糯,也是各有所爱。若在株洲设一“擂台”,醴陵、攸县、炎陵、茶陵的米粉来PK,你会把票投给哪个?

醴陵米粉

“三天不吃粉,神仙站不稳”

说起醴陵,人们通常会联想到精美的瓷器、绚烂的烟花,其实它的米粉也是一绝。

醴陵人喜欢吃粉,他们对米粉的钟爱,据说有民间俗语为证:“三天不吃粉,神仙站不稳。”

烹炒醴陵米粉以晒粉即干米粉为制作原料。为何称“晒粉”?只因制作环节,需选糯米打碎、浸泡、磨成水浆,将米浆在大铁锅中蒸成米糊,再摊到宽盆中冷却。待米糊凝透,用刀划成宽宽的米粉皮,再用筛子挤成圆柱状的粉条。因为有捶打、挤压的过程,就像米粉皮被砸,然后从漏孔里挤出,故称之为晒粉。米粉皮嫩,不耐煮,且现做现吃,不便于收藏;米线却可以烘干,长期保存,韧而耐煮,相当于面条。

醴陵米粉怎么吃?烹饪手法“文武兼备”。

这次选去省里参赛的醴陵炒粉,属于“武烹”。

步骤是先煎鸡蛋,煎至鸡蛋两面刚刚凝固,轻轻拨到锅底一侧,待锅中响起清脆的爆油声,放豆芽菜翻炒,若悄无声息,锅中油温过低,豆芽菜不易炒熟。豆芽菜炒至五分熟,将泡好的米线放到豆芽菜旁边,依次撒上干辣椒粉、豆豉、盐和味精、葱花,翻炒到豆油将米线染成深棕色,再于火口上颠锅舞勺,让粉和豆芽菜、鸡蛋混合。

火候到位的师傅炒出来的醴陵炒粉,粉色泽金黄,柔韧可口,豆芽菜晶莹剔透,鸡蛋黄醇厚香,可谓色、香、味俱全。醴陵炒粉里的蔬菜,不限于豆芽菜,几乎任何蔬菜都可用。

“文烹”则以醴陵下锅汤粉为代表。它以筒骨汤为汤底,米粉之外,再加青菜、豆芽菜、鸡蛋、猪肉等多种新鲜配料,小锅慢煮,再辅以特色辣椒酱作为“点睛之笔”。浓汤鲜辣,配料丰富,米粉柔韧爽口,这才是一碗地道的醴陵下锅汤粉。

醴陵米粉,尤其是炒粉,是街边早餐和夜宵的主角,大街小巷,无论门面大小,几乎没有一家餐馆酒店不会做。但地处醴陵市中心滨河路的“陈婆佬”店,有30多年历史,那里的醴陵炒粉和醴陵下锅汤粉都不可错过。据当地人讲,夏季夜宵旺季,能容纳200人的店,还需排队等候。

米粉PK 你会“粉”谁? “寻味株洲”特别报道之一



一碗攸县烧汤粉,配料丰富,鲜香爽口。(全媒体记者 谢慧 摄)

炒得火候到位的醴陵炒粉,香气扑鼻,色香味俱全 (醴陵市委宣传部 供图)

攸县米粉

国家地理标志保护产品,据传有上千年历史

在早餐店点粉时,“攸县粉”可作为一个选项点餐,足见它的“江湖地位”。

2014年,“攸县米粉”上榜“国家地理标志”保护产品,成为当时攸县第3个国家地理标志商标。

相传,攸县米粉已有上千年历史,它起源于道教朝拜圣地——攸县莲塘坳镇阳升观,道教提倡素食,元末明初的米粥便是攸县米粉的前身。因着这层渊源,它也被赋予了深厚的文化内涵。

攸县米粉以早稻糯米为原料,经选米、浸泡、磨浆、滤水、煮熟、冲捣、揉搓、挤压、轻煮、晾晒等十余道工序制成。它的工艺与圆粉制作相同,只是在挤压成型时米粉更细。

攸县米粉属于干制细粉,吃法大体是先用水泡发,然后“炒、煮、蒸、凉拌”四大类型,任食客凭喜好选择。

米粉虽是素食,但攸县人从不拘泥于素食本身,他们从这种不起眼的细米粉中找到灵感,捣鼓出攸县“烧汤粉”的新做法。攸县米粉在下锅前硬邦邦的,放入锅中煮约5分钟,再将其捞起放入事先准备好的

高汤中,搭配新鲜食材。吃攸县烧汤粉也有讲究,先吃瘦肉、豆腐、猪血,再吃粉,然后喝汤。攸县米粉韧弹爽滑,回味无穷,深受广大老百姓的喜爱。

攸县烧汤粉怎么做? 先切好配料,根据喜好切瘦肉、豆腐、猪血、青菜叶等;把水烧开,放入攸县米粉;煮至易掐断,捞出;洗净锅,倒入食用油,打入攸县农家土鸡蛋,可煎、可煮;添加姜、肉等配料,轻轻翻炒至有香味;加入冷水,根据粉量打汤直至烧开;放入3勺农家辣椒粉,待汤变色即可,也可根据喜好放酱油,耗油代替。

攸县为派出代表参加全省“米粉大擂台”,走访试吃了全县近10个乡镇、街道,最终敲定佳裕兴隆米粉店参赛,去攸县吃粉不可错过这家店。

而最地道的攸县烧汤粉,少不了皇图岭的新鲜活豆腐、新鲜猪肉、农家土鸡蛋和新鲜猪肉,所以要吃攸县“烧汤粉”,皇图岭是必去的地点。

攸县“炎米”米粉系攸县米粉的代表,是县、市级非物质文化遗产传承保护项目,并获“全国百佳农产品品牌”“湖南省农业产业化龙头企业”等80余项荣誉称号。

炎陵米粉

干粉为主,也有特色烫粉皮

或许很少有人知道,炎陵人不仅爱吃粉,吃法更是颇有特色。

据说,上世纪七十年代之前,炎陵也有不少小作坊制作鲜榨米粉,但工艺相对复杂,很耗精力且产量少,慢慢被淘汰了。目前,炎陵的米粉都是干米粉,制作工艺上和攸县米粉类似,只是炎陵米粉较粗一些。煮食炎陵米粉时,将干米粉浸水泡发,在开水中煮熟需要掌握火候,时间短了煮不熟,煮过了会变成粥状。

炎陵的特色米粉是烫粉皮,类似广东的肠粉,但口感不同,炎陵烫粉皮在口感、吃法上富有客家特色。

在炎陵城乡均有烫皮摊、店,制作烫皮之传统习俗以炎陵县沔渡、十都最为流行。几乎家家必备。现多以现食为主,佐以香料调制,价廉味鲜,闻名县内外。老一辈多习惯将新鲜烫皮晾干备用,有的用油炸,有的用砂炒,常为客人迎亲送客

之佳品,是当地非常有特色的一道小吃,普遍作为早餐。

做烫粉皮的简要步骤是:一般都用早籼米,清洗,浸泡8-12个小时,然后打浆,浆打好了,放入柴火灶上煮。蒸好后冷却,既可切成条状,也可切丝,然后加鱼头或排骨等码子,配姜片、辣椒、蔬菜等煮粉。

制作过程中,用“草木灰水”泡过的米做的烫皮更好吃;磨浆时用石磨磨浆,比机器打的口感更好;簸箕蒸的与用铁皮蒸的烫皮口感也不一样。簸箕是竹子做的,蒸时有竹香,增加了烫皮的香味。

去炎陵吃粉,炎陵县城老车站附近的“老鄱县”店是必去的。目前那里是美食城,但以前,别人普遍卖5元一碗的粉时,“老鄱县”能卖到10元一碗。同时,炎陵县霞阳镇炎陵西路的又一家米粉店,网友评价也不错。

若想买炎陵干米粉自己煮粉,炎陵的“神农米粉”也是一个不错的选择。

茶陵家粉

传统手工制作 有柴火味

在人们的印象中,茶陵和米粉之间的联系似乎很远,但茶陵人爱吃米粉,可是被写进了县志的。“副食有糯米淀粉粉、粉条、薯粉等。”《茶陵县志》上写得明明白白。

茶陵家粉,这是茶陵人对当地米粉的称呼。40多岁的谭文斌开了“文斌米粉厂”14年,父母辈也是作坊式的制米粉手艺人。谭文斌家的米粉以现做为主,每天凌晨4点多起来制作米粉,销售范围限于茶陵县的早餐店,能保存一到两天。

28岁的谭美波也是从父亲那学的制作米粉手艺,小谭手磨粉是他米粉厂的主打产品,他的米粉厂半手工半机械制作红薯粉、米粉,每天产量达几千斤,把米粉销到了株洲市区、江西、广东等地。他未来的目标是规模化经营,把米粉厂做大做强。

据他介绍,茶陵家粉有它的独特之处,一是手工制作有柴火手工工艺;二是米粉较细,口感软滑细腻。

茶陵的干米粉,选用优质大米,配合地下水浸泡洗净,用石磨磨浆,蒸粉,压片,复蒸,冷却,干燥,包装,成品。基于传统的柴火手工工艺,又结合现代技术精制而成,不含食用添加剂,防腐剂等。

手工红薯粉以农户栽种的红薯为主要生产原料,经人工筛选,浸泡,机械清洗,粉碎,多次过滤、调糊,蒸粉糊体、冷却、切丝(条),凉、烘、干,压重包装,包装(色)匀,色泽均匀,口感柔韧滑爽,富有弹性。

社情民意

画中有话

轮滑上路,险!



4月14日下午,天元区天台路,一名溜轮滑的小姑娘吸引了驾驶员及行人的注意。女孩前方一名成年男子骑着自行车,自行车后座伸出一根绳子。女孩脚踩一双轮滑鞋,一手抓住绳子,靠自行车牵引在路面滑行。两人身边不时有车辆经过。

市公安局交警支队事故预防与处理大队教导员杨余介绍,使用轮滑鞋代步上路,违反《道路交通安全法实施条例》第74条规定:行人不得在道路上使用滑板、旱冰鞋等滑行工具。这种行为一旦被发,交警会进行严厉批评教育,还可进行相应处罚。全市各小学即将迎来开学,学生安全教育不能放松。

株洲日报记者 刘平 摄

直通车

业主跟风毁绿种菜 部分山体出现滑坡

城管部门将清理现场,物业公司要重种草皮

株洲日报记者 沈全华

株洲日报讯 连日来,荷塘区新塘东路金荷塘小区多名居民投诉称,有人跟风毁绿种菜,严重影响小区环境及正常生活秩序。4月14日,记者跟随市长热线督办员前往小区调查。

记者在现场看到,10栋和18栋附近种菜现象比较突出。10栋后面,有人围着山体种菜,部分山体出现滑坡。在18栋,前坪的草皮变成七八块菜地,甚至还有农家肥。

小区的中房物业项目经理徐承平拿出整改通知称,近年来,小区业主毁绿种菜现象越来越多,他们上门做了大量工作,但收效甚微。目前,在物业和社区工作人员的劝阻下,12栋的居民已放弃种菜,其他楼栋涛声依旧。

荷塘区物业服务指导中心工作人员凌胜表示,因物业和社区做工作没有效果,只好联系城管部门介入,争取这两天处理到位。物业公司应进一步加强管理,对此类违法违规现象做到早发现、早制止、早报告。

物业负责人承诺,在城管部门清理好菜地后,他们将把这些地方重新种草皮,以避免种菜现象反弹。

记者调查

文化程度低、工作经验少、职业技能缺

大龄女性再就业难,如何破解

株洲日报记者 温琳 见习记者 周兴海

“能帮我找一份工作么?”近日,年过六旬的陈阿姨,来到荷塘区湘华社区居委会寻求帮助。原来,陈阿姨近期在求职过程中四处碰壁,已经被多家单位婉拒。“他们要么嫌我年纪大了,要么说我没有专业技能。”陈阿姨说。

年龄偏大,学历不高,身体比不上年轻人,重活、技术活干不了,想找个合适的工作难度很大。记者走访调查发现,陈阿姨的遭遇是众多大龄女性再就业难的一个缩影。

现象 40岁以上的女性求职者占到两成

陈阿姨一家三口,女儿身体不好,外孙在上大学,一家人仅靠她微薄的退休工资维持生活,经济压力大。眼看外孙快开学了,急需几千元费用,找一份收入稳定的工作对她而言迫在眉睫。“我年纪大了,没有专业技能,又不懂电脑操作。”这些客观条件,让陈阿姨的找工作之路困难重重。

陈阿姨的情况,在湘华社区以及荷塘区不是个案。今年年初,湘华社区居委会对辖区失业人员进行了摸底,发现40岁以上女性失业人员就有103人,占到社区失业人员的半数以上。根据荷塘区妇联提供的数据统计,目前荷塘区登记在册40岁以上的女性求职者1222名,占到全区求职人数的两成。

湘华社区居委会主任刘慧介绍,40岁以

上女性失业者有一些共同点:大多数家庭经济条件较差,经济来源少且不稳定;想通过再就业,缓解家庭的经济压力。

“她们出来工作有一个很重要的原因,家中有病患。”刘慧发现,社区过半的40岁以上的女性求职者,存在家庭成员因病导致家庭经济紧张的现象,她们的求职意愿很强烈。租住在湘华社区的姜女士一家就属于这种情况。今年1月,姜女士的丈夫突发心脏病,高昂的治疗费用让这个并不富裕的家庭陷入困境。幸运的是,在居委会的帮助下,姜女士在一家养老机构找到工作,一定程度上缓解了家中的经济压力。

探因 文化程度低、工作经验少、职业技能缺

52岁的姜女士和丈夫下岗多年,一直没有稳定的收入来源,夫妻俩想攒钱用于未来养老,但家庭收入只够日常开销,两人存下的钱并不多。前不久,姜女士在居委会的帮助下,成功在一家养老机构就业,家中有了稳定的经济来源,姜女士还为自己添置了空调。

记者发现,姜女士与很多40岁以上的女性求职者一样,存在年龄大、文化程度低、专业技能缺乏、不会使用电脑等问题,就业面很窄。如姜女士一般求职女性,湘华社区还有不少。该社区的女性居民大多是过去农村进城的打工者,普遍存在文化程度低、不会操作电

脑、工作经验少或没有工作经验等问题,这让她们外出求职四处碰壁。“去当月嫂看孩子,人家嫌她们文化程度低;去当餐厅服务员,老板嫌她们年纪大不够靓丽。”刘慧说。

“由于自身条件不好,她们在求职过程中,普遍有畏难情绪。”刘慧在与部分大龄求职者聊天中获悉,她们中的很多人,在求职过程中对自己不自信,担心自己“不够好”“选不上”,这让她们在求职过程中,还未遇到对手便败下阵来。

此外,用人单位对应聘者的硬性要求也是大龄求职者难以逾越的鸿沟。刘慧向记者出示了一份由荷塘区人社局整理的企业招工表,这份招工表共有755个岗位,女性岗位或不限性别岗位虽然有508个,但没有学历、专业技能、年龄要求等岗位仅有55个,而且多为保洁员或护理员。“这些岗位的月薪大多不会超过2500元,对于一些经济条件较为困难的家庭帮助并不大。”刘慧说。

破题 提升职业技能、转变就业心态很重要

为了帮助大龄失业女性实现“家门口”就业,湘华社区居委会做了一系列努力:社区工作人员挨家挨户联系了辖区内的所有企业单位,询问企业的招工需求,希望辖区企业为社区大龄女性提供更多的就业机会;同时,社区工作人员还搭建了招聘信息发布群,帮助社区无业居民,尤其是40岁以上的女性求职者,

第一时间获取招聘信息。

40岁以上女性求职难,缺乏职业技能是根本问题。记者在湘华社区调查发现,该社区近9成的大龄女性求职者,没有任何职业技能。尽管我市很多部门开展了技能培训,让求职者可以根据自己的兴趣爱好选择学习相应的职业技能,但求职者人员在学完技能后“毕业即失业”,还要与企业对接好。荷塘区妇联主席张思思表示,如果各企事业单位,根据岗位需求进行定向培训,培训结束后能直接上岗,能大大提升学员的就业效率和学习积极性。

此外,招聘企业对应聘者的硬性要求也是大龄求职者难以逾越的鸿沟。刘慧向记者出示了一份由荷塘区人社局整理的企业招工表,这份招工表共有755个岗位,女性岗位或不限性别岗位虽然有508个,但没有学历、专业技能、年龄要求等岗位仅有55个,而且多为保洁员或护理员。“这些岗位的月薪大多不会超过2500元,对于一些经济条件较为困难的家庭帮助并不大。”刘慧说。

解铃还须系铃人。“大龄女性求职者想要就业,转变心态很关键。”刘慧认为,有大龄女性会觉得能去的岗位薪资待遇不够,但薪资待遇高的岗位普遍要求比较高,这种“高不成、低不就”的死循环阻碍了她们就业。同时,一些相关部门组织的免费技能培训课程“报名的多,上课的少”,不少求职者的就业欲望与学习欲望不成正比,增加了她们的就业难度。

“解决大龄女性求职者的就业问题,不仅需要社会帮助,求职者自身努力也很重要。”张思思认为,只有社会和求职者共同努力,才能更好地解决她们的就业问题。

新鲜事

石峰公园取水有了“便民路”

株洲日报记者 刘平 通讯员/翁艳恒

“来公园取水,不用走泥巴路了!”4月13日,家住石峰区响石岭街道杉木塘社区的沈利兵提着两个水桶来到石峰公园猴子山下接山泉水。从公园游道通往山脚下的取水点,有一条用麻石新修的阶梯路。

阶梯路有100个左右的台阶,拾级而下,拐了3个大弯,呈反“N”状延伸到山脚下的取水点。

取水点有2股山泉水汩汩流出。前来接水的市民称,数十年前,原玻璃厂职工在泉眼处修建了过滤池,安装了出水管,方便取水,每年前来接水的市民络绎不绝。

沈利兵是取水点的常客,来石峰公园取水的时间已有20年。沈利兵回忆,在阶梯路修建前,有一条小路从半山腰位置的公园游道延伸到山脚下的取水点。小路弯曲、陡峭,雨天曾有取水市民不小心滑倒。

“以前有市民提出建议,修条路通往取水点。”石峰公园综合管理科工作人员介绍,去年,位于取水点附近的花圃建设一期项目动工,公园管理方借该项目施工的机会,特意要求施工方在公园游道至取水点之间修了一条阶梯路,方便取水市民。

新修的阶梯路比原来的小路要宽,路面干净、整洁,但阶梯路依然陡峭,且路边没有安装扶手。公园管理人员提醒取水市民,前往取水时,要注意安全。



取水后,市民从新修的阶梯路拾级而上。刘平 摄