

# 粽生比拼秀手艺 粽叶飘香迎佳节



## “十佳香城粽王”俞先桃 忙碌义工原是“高手”

既当义工，又当选手，90号选手俞先桃在现场十分忙碌，别人比赛时，她帮忙洗粽叶，淘米；自己比赛时，20分钟包了89个粽子，名副其实的包粽高手。

俞先桃今年60岁，来自咸安区温泉街道办事处肖桥村，从小就学会了包粽子。生活中，俞先桃是个乐于助人的人，虽然这是她第一次参赛，但她已经连续三届在活动现场当义工，负责洗粽叶，淘米，煮粽子等工作。

决赛当天，轮到俞先桃上场比赛时，她才停下手中的工作，“比赛现场高手如云，个个都是包粽高手。”俞先桃说，比赛开始时她还是有点紧张的，毕竟这里的选手都是从前6场分赛晋级而来的，个个都是“行家”，竞争十分激烈。

获得“十佳香城粽王”的她也有点意外，“没想到第一次参赛成绩会这么好，明年我还要来，享受包粽子的乐趣。”俞先桃说。

(记者 陈志茹 通讯员 周香玲)



## “十佳香城粽王”江美玉 感受传统文化魅力

“81号选手，88个粽子！”在包粽公益大赛总决赛现场，81号选手江美玉以20分钟包出88个粽子，荣获“十佳香城粽王”。

今年47岁的江美玉是温泉街道办事处温泉社区六组居民。她此前参加过第一届包粽公益大赛，15分钟包了57个粽子获得“十佳香城粽王”；第二届因家里有事没能参加比赛，她感到十分遗憾。本届大赛，江美玉做足了准备，也再次获得“十佳香城粽王”。

“我觉得今年的状态非常好。”拿到“粽王”的江美玉十分欣喜，她总结参赛的经验感慨道：“只要付

出，就会有回报！”江美玉在街坊的心中是个漂亮、能干，乐于助人的“辣妈”，每年端午前夕，她都会帮左邻右舍包粽子，包得多了，手艺自然也就好了。

当日决赛现场，她沉着淡定，粽叶和糯米在她手上，就像变魔术一样，数秒就包好了一个棱角分明、精致饱满的粽子。

江美玉说：“比赛名次不重要，重要的是传承传统文化、和谐邻里关系。这次活动让她进一步感受到中华传统文化的魅力。”

(记者 陈志茹 通讯员 周香玲)



## “十佳香城粽王”陈秀兰 “粽”子选手再次来袭

“72号选手，91个粽子！”陈秀兰听到主持人喊出自己的号码时十分激动，没想到能再次获得“十佳香城粽王”。

今年42岁的陈秀兰是泉塘社区六组居民，如何能在短短20分钟内包91个粽子？陈秀兰讲起了其中的秘诀。

原来，在陈秀兰还小的时候，就经常随着母亲一起包粽子。成家后，她又向小区的“包粽高手”学习，并在每年的端午节义务帮助左邻右舍包粽子，这一包就是十多年，时间一长，也熟能生巧了，粽子也包得又好又快。

2018年，陈秀兰在社区居民的推荐下，参加了第一届包粽公益大赛，获得“十佳人气粽王”；第二届又参赛，以15分钟包了77个粽子，获得“十佳香城粽王”；本届大赛，陈秀兰20分钟包了91个粽子，再次将“十佳香城粽王”收入囊中。同时，她还在本届粽王网络投票中，获得了1113票，荣获“十佳人气粽王”称号。

咸安区温泉街道办事处综合文化站站长周香玲说，举办包粽公益大赛既可以拉近群众的距离，形成市区内各办事处、各个社区、各个小区的良好互动，又促进了传统文化的传承。这样的活动非常接地气，在群众中反响很好。

(记者 陈志茹)



## “十佳香城粽王”邓小云 小香粽见证时代变迁

决赛当天，轮到邓小云上场比赛时，她才停下手中的工作，“比赛现场高手如云，个个都是包粽高手。”邓小云说，比赛开始时她还是有点紧张的，毕竟这里的选手都是从前6场分赛晋级而来的，个个都是“行家”，竞争十分激烈。

获得“十佳香城粽王”的她也有点意外，“没想到第一次参赛成绩会这么好，明年我还要来，享受包粽子的乐趣。”邓小云说。

(记者 陈志茹 通讯员 周香玲)



## “十佳香城粽王”陈明英 平安就是最大的幸福

和邓小云一样，陈明英也对自己能在总决赛中获奖颇感意外。陈明英也是咸安区浮山办事处双泉社区居民，和邓小云是老邻居、好姐妹。

作为包粽的“老行家”，大的三角粽和小小的牛角粽，陈明英都能轻松驾驭，至于包什么馅料、包什么形状，一是看粽叶的长短、大小，二是看个人的饮食喜好。“想多加馅料的话，一般适合包成三角粽，而纽扣粽（又名牛角粽）一般个头都不大，5斤米可以包出130多个。”陈明英介绍道。

陈明英今年55岁，在城区经营一家副食小商店。

陈明英告诉记者，作为父母亲唯一健在的孩子，她一直很羡慕别人家兄弟姐妹多。“一大家子在一起生活，其乐融融的多好。”陈明英说，端午节也是纪念先人的重要日子，值得认真对待。“时代在变，口味在变，心境也在改变，但对端午这个传统节日的重视不能改变。”陈明英表示。

(记者 王奇峰 实习生 周越 通讯员 袁佳丽)



## “十佳香城粽王”祝细玉 为家人付出无怨无悔

“20分钟包粽87个！”在包粽公益大赛总决赛上，今年58岁的祝细玉再次荣获“十佳香城粽王”。

祝细玉是本报的忠实“粉丝”，今年已是她第三次参加包粽公益大赛。虽然每年的比赛选手都很厉害，但祝细玉凭借娴熟的包粽技能，次次都将“粽王”美誉收入囊中。

“往粽叶里填好糯米后，要用手压一压，让米粒更紧实。”祝细玉介绍，要想让粽子形状好看又不会煮散，捋粽叶、填糯米、压紧、封口、捆扎等各个环节都要注意。

祝细玉是咸安区浮山办事处龙潭村人，十几岁时学会包粽后，年年端午前后她都要为家人和亲朋们“露

一手”。除了包粽，她还会做糍粑、年糕等各色美食。为了不让包粽这门传统的手艺失传，祝细玉除了教会了女儿，还先后带出了十几个“徒弟”。

在邻居们看来，祝细玉是大家庭的“总管”，负责一大家子的吃穿用度，十分辛苦。但祝细玉说，能为家人付出，虽然辛苦但很幸福，自己无怨无悔。比赛当天，祝细玉早早起床，洗好了衣服，又做好了早餐，再准时赶往集合地点。“参加比赛既是对公益活动的支持，又是对传统文化的弘扬和传承。”祝细玉表示。

(记者 王奇峰 实习生 周越 通讯员 袁佳丽)



## “十佳香城粽王”王玲 包香粽的“常胜将军”



“预备，开始。”随着主持人一声令下，第一组来自永安街道办事处的选手们开始了有序的比赛。

其中，一位身着橙色衣服的阿姨很快引起了场边群众的关注。因为仅仅过了5分钟，阿姨包的粽子就已明显领先，且她所包的粽子个个扎实美观。

这位身着橙色衣服阿姨不是别人，正是第一组比赛中以88个粽子笑到最后并获得“十佳香城粽王”。

(记者 葛利利 通讯员 余素芳)



## “十佳香城粽王”朱慧珍 初次参赛不负众望



一把米、粽叶一裹，绳子一系，一个扎实的粽子就完成了。当天28号选手朱慧珍在20分钟里包了85个造型完好的粽子，顺利获得“十佳香城粽王”。

“我祖籍是鄂州的，跟随家人扎根咸宁30多年了。”朱慧珍说，虽然祖籍不是咸宁的，但她的包粽子技术都是在咸宁学的。小时候家人都不会包粽子，她看到邻居们包粽子觉得很有意思，就跟着学，没想到一学就会。学会后她从刚开始的包给

家人吃到后来帮助邻居包，慢慢地手速越来越快，粽子也越包越好。

这次在邻居们的鼓励下，朱慧珍第一次参加了包粽公益大赛。决赛当天，现场高手太多，她本没有什么信心，但在家人和邻居们的加油声中，朱慧珍不负众望的拿到大奖。朱慧珍说，得奖她很开心，但能参加活动传递爱心，这比得奖更让人开心。

(记者 葛利利 通讯员 余素芳)



## “十佳香城粽王”张细英 包粽秘诀“熟能生巧”



包粽子又快又好的秘诀，就四个字“熟能生巧”，此次30号获奖选手张细英就是如此。

比起那些有几十年包粽经验的老师傅，今年42岁的张细英是包粽子的“新手”，2007年张细英才学会包粽子，但是包得多也熟能生巧了。“从我学会开始，端午节前的一段时间我每天都会包粽子。”张细英说道，她每年都要包几百斤糯米，帮朋友包、邻居包、亲戚包，只要

是人家拿着糯米和粽叶来找她，她总是会热心的帮人包好。练手的机会多了，粽子也就包得越快越好。

这次获得“十佳香城粽王”，让张细英有些激动。她以前也参加过包粽比赛，但没拿过奖。“没想到这次能拿空调扇，明年还要来参赛！”张细英兴奋地说，今年获得了奖品还献了爱心，感觉非常值！

(记者 葛利利 通讯员 余素芳)



## “十佳香城粽王”罗华荣 参加比赛只为公益



当天第四组选手比拼时间由20分钟缩减为了10分钟。发令枪一响，现场气氛很快紧张起来，最终99号选手罗华荣10分钟包了60个粽子拿到了第四组的冠军。

“我喜欢这样的公益活动。”罗华荣说，其实拿奖是次要，每年来参加比赛，她都是冲着公益活动而来。在等待比赛时，罗华荣也一直在爱心区专心包粽子。一想到包的粽子能送给需要的人，就感到非常开心。

(记者 葛利利 通讯员 余素芳)



■本版图片:记者 赵忠志 毛亚轩 张仰强/摄