

“十佳香城粽王”包出浓浓端午味 (上)

陈秀兰:年年参赛都有收获

“12号选手,68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“香城粽王”。

今年43岁的陈秀兰是泉塘社区6组居民,如何能在短短20分钟内包68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,粽子也包得又快又好。

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“网络粽王”;第二届又参赛,以15分钟包了77个粽子,获得“香城粽王”;第三届包粽公益大赛,陈秀兰20分钟包了91个粽子,再次将“香城粽

王”收入囊中。今年,她又以20分钟包68个粽子的好成绩,获得本届“十佳香城粽王”。同时,她还在本届网络投票中,获得了3876票,荣获“十佳网络粽王”。

“我今天来现场,最主要的目的就是包爱心粽!”陈秀兰表示下一届包粽公益大赛她还要参加。

(记者 陈志茹 通讯员 周香玲)



位:咸宁市市场

周小玲:兴趣是最好的老师

“我包好了,主持人!”赛场上,25号选手周小玲不仅粽子包得好,速度也非常快,在规定的时间内提前包完了所有的粽子,也再次获得第四届包粽公益大赛“香城粽王”。

今年53岁的周小玲,家住咸安区温泉街道办事处。她已连续参加本报举办的四届包粽公益大赛,获得两届“香城粽王”,一届“人气粽王”。

赛场上,粽叶、大米、麻绳在周小玲手中飞舞,只需几秒钟,一个精致的粽子就完美呈现出来。周小玲包粽子已有30余年,她从一个初学者,到包粽“达人”,这其中离不开她的努力学习。

周小玲的粽子为什么会包的这么好,又这么快?周小玲表示,主要原因是她对包粽子很感兴趣。每年的端午节,她不仅包好自家的粽子,还会义务

帮助亲朋好友包粽子,只要邻居说一声,她就会上门帮忙,长期以往手艺也越练越精了。

本届大赛,周小玲再次喜获佳绩,分别获得“十佳香城粽王”和“十佳网络粽王”。“没想到这次参赛成绩会这么好,明年我还要来,享受包粽子的乐趣。”周小玲开心的说。

(记者 陈志茹 通讯员 周香玲)



主办单位:

余萍莉:用心参赛定有回报

“17号选手,71个粽子”在第四届包粽公益大赛总决赛现场,17号选手余萍莉20分钟包出71个粽子,荣获“香城粽王”。

今年53岁的余萍莉是温泉街道办事处白茶社区居民。她已连续参加本报组织的第二届和第三届包粽公益大赛,分别以68个粽子和87个粽子,获得“香城粽王”。因为报名报晚了,她没能参加第一届包粽公益大赛,她感到十分

遗憾。本届大赛,余萍莉做足了准备,不仅再次获得“十佳香城粽王”,还以4506票获得了“十佳网络粽王”。

“我觉得今年的状态非常好。”拿到“粽王”的余萍莉十分欣喜,她总结参赛的经验:“只要用心参赛,爱一行精一行,就会有回报!”

余萍莉在街坊的心中是个乐于助人的人,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。她自从被本报评为“香城粽王”后,亲朋好友都亲切地喊她“粽王”。

当日决赛现场,她沉着淡定,粽叶和糯米在她手上,仅需3个步骤就包好了一个棱角分明、精致饱满的粽子。

余萍莉说:“比赛名次不重要,重要的是传承传统文化、和谐邻里关系。每次参加活动都让我受益匪浅,明年我还要来感受传统节日氛围。”

(记者 陈志茹 通讯员 周香玲)



郝十元:自学成才常常拿奖

“比赛之前准备得不够充分,不然还可以包得更多的。”虽然获得了“十佳香城粽王”美誉,郝十元还是有点小小的遗憾,“规定的时间到了米还没有包完”。

郝十元来自浮山街道办事处大畈社区,今年59岁的她是第二次参加本报举办的包粽公益大赛。郝十元回忆,去年的比赛中,她20分钟包

了71个。

说起包粽,郝十元属于“自学成才”。她说,30多岁当妈妈后,看到别人包粽子就在旁边看,看着看着慢慢就学会了。“当初学包粽主要是想给家人吃,没想到还可以参加公益活动,真是一举两得。”郝十元笑言。

“包粽子看起来容易学起来难。如今年轻人会这门手艺的越来越少。

儿媳妇也说过想跟我学,但她平时工作很忙,到现在也没学会。”郝十元表示,不管时代如何发展,自己还是希望能将这门手艺传承下去。

郝十元还告诉记者,之前她也参加过4次武商量贩等商超举办的包粽比赛,拿过两次一等奖,两次二等奖。

(记者 王奇峰 通讯员 袁佳丽 刘娜)



李英:3天包粽1000多个

“今天能够得奖,在我的意料之中。”说到拿奖的感受,李英开心地说道。

李英是浮山街道办事处甫兴社区居民,今年50岁。李英说,她前几天到中百仓储汉地尚街店购物时,从前台工作人员那里得知比赛的消息后,就果断报名参赛。赛场上,因动作娴熟,李英仅仅用了15分钟,就包完了

比赛分发的糯米,也不出意外的获得了本届“十佳香城粽王”。

跟大多数人包粽子只为节令性尝鲜不同,在李英眼中,包粽子还可以是谋生的手段。李英告诉记者,2004年搬进城里生活后,每年端午节当天,她都会到学校附近叫卖自己包的粽子。“一般是提前几天准备好物料,再用3天时间包好,通常3天时间能包好

1000多个,端午节当天全部卖完。”李英说。

“近几年,我发现传统口味的粽子在学校附近已经卖不动了。”李英还告诉记者,随着生活水平提高,和中老年人钟爱传统口味不同,蜜枣、腊肉、葡萄干等传统馅料的粽子已经很难赢得年轻人的青睐。

(记者 王奇峰 通讯员 袁佳丽 刘娜)



市委、