

吃在咸宁

米酒

本报记者 陈希子

米酒虽然带有一个酒字,但酒精度数很低,在咸宁,米酒吃法多样,用途广泛。

西街老城区一家饭馆师傅的手艺很巧,也很会创新,他会将糍粑切成小方块,加入到米酒中煮开,就成了糍粑米酒,味道甜而不腻,香软可口。

夏天天热,如果在外面劳作回来,从缸里舀出一碗米酒,悠悠地喝下去,一股香甜便伴着清凉,从口中沿着喉咙一路滋润着滑下,整个人立马就变得神清气爽,痛快至极。冬天吃米酒,不一会儿就浑身发热,驱寒舒畅。

米酒好吃,做起来却要“技术”。做米酒,要有适宜的温度,一定要摊凉了再拌米曲,温度达不到或是掌握不好,做出来的米酒要么发酸、要么苦涩,味道不纯正。而且糯米和米曲的比例也一定要合适,米酒味道才会好。

若是更讲究的,做米酒要用清凉可口的井水,浸泡糯米倒在筛子里滤干,然后把锅里盛满水,将木甑子放锅中,灶上架上柴,用旺火蒸起来。糯米要隔水蒸上一锅到刚好通透,以不夹生为佳。刚酿出的米酒汁液略浑浊,用勺子舀一口品尝,甜糯沁肺,忍不住一碗全部吞下腹。

在咸宁的很多乡村,无论谁家来了客人,不管远亲或近邻,淳朴豪爽的乡亲们都会敬如上宾。客人来了,除了宰鸡杀鸭,自酿的米酒是少不了的。主家性情耿直,陪客人喝酒更是爽快,粗瓷大碗,一碗一口干。

咸宁人也会将鸡蛋、汤圆等与米酒一起烹制,软糯绵滑,甜润心底。米酒除了味道好,还有助消化、提神解乏、解渴消暑、促进血液循环和美容润肤的功效。

小小一碗米酒,总是让人神思千里。酒中纯白的柔和的糯米颗粒,泛着晶莹的光泽,带着醇甜的记忆,小河流水般静静流淌着,呼唤我回到浓浓乡情中去。

绿豆糕

本报记者 朱亚平

绿豆糕是中国传统特色糕点之一,具有悠久的历史和文化意义。端午节前后,咸宁城区大街小巷都有售卖绿豆糕,超市内、糕点铺子里,更有现场制作过程可看,购买者可以一边观赏一边品尝。

绿豆糕的由来和历史最早可以追溯到明朝,当时被称为“甘露饼”。随着时间的推移,绿豆糕的制作技艺得到不断完善,逐渐形成了独特的制作工艺和口味。

绿豆糕的种类和风格因地域而异,分为南、北两大派系。北方的绿豆糕制作时不加任何油脂,入口虽松软但无油润感;而南方的绿豆糕,包括苏式和扬式,制作时需添放油脂,口感松软、细腻。

绿豆糕的制作原料主要包括煮熟的绿豆粉、蒸熟的山芋粉(或小麦粉、豌豆粉)、植物油(芝麻油)、熟猪油、绵白糖、糖玫瑰花、黑枣肉、桂花糖等。绿豆糕的制作方法十分考究,需要选用高质量的原材料,并经过精细的加工。家庭版制作方法包括准备食材、混合原料、成型和蒸制等步骤。

脱皮的绿豆提前浸泡一晚,放在冰箱里,防止天热发芽,清洗几遍,滤出杂质,放在蒸锅或者电饭煲等任何可以蒸煮的器具里,蒸40分钟左右,用手拿出几颗捏一下,可以捏成粉末就代表煮好了。

将煮好的绿豆放入辅食机,加入糖水打碎。取出放到不粘锅中,加入黄油,开火炒到成团。炒完放到大碗,盖上保鲜膜,戳几个洞,防止水汽流入绿豆中,晾凉后分成小团,压膜即可。

定型好的绿豆糕,就可以直接食用,或放入冰箱冷藏保存。我试过两次,发现加入奶粉,减少糖的分量,味道不腻,绿豆的香味也更浓郁。

咬上一口,细润紧实,清香绵软不粘牙,豆香浓郁,口感软糯,入口即化。绿豆糕具有清热解毒、祛暑止渴、利尿消肿等功效,适合孩子们在夏日当零食吃。

绿豆糕不仅是一种美味的食品,更是承载着人们对历史人物和文化的敬念和敬意,在端午节成为送礼的首选,寓意着积极向上和飞黄腾达的美好祝愿。



本版图片:记者 夏正锋

8500名功夫少年以武会友

湖北青少年武术(套路)馆校俱乐部比赛在咸宁市金叶体育馆开赛,为期两天的比赛中,参赛运动员们呈现了南拳北腿、刀枪棍棒的武术盛宴。

赛场上,身着武术服装的少年们精神抖擞、充满朝气,踢、踹、翻、摆……他们拳脚生风,刚劲有力,刀、枪、剑、棍在手中舞得行云流水、雷霆万钧,通过赛场上的努力和拼搏,争夺得每一个荣誉和奖项,一招一式尽显中华武术的魅力与武术健儿蓬勃向上的精神风貌。

据悉,湖北省青少年武术(套路)馆校俱乐部比赛作为一项省级青少年武术赛事,至今已在我市连续举办了六届,参赛人数从最开始只有7支参赛队伍130余人参赛,到如今已发展到46支参赛队伍8500余人参赛,参赛范围也由省内向省外扩展,累计参赛人数已达4500人。

“咸宁的武术氛围非常浓厚,赛事安排细节能满满。”河南省漯河市尚武武术馆领队朱孟杰评价道。

本次比赛由湖北省体育局武术和冬季运动管理中心、咸宁市体育事业发展中心指导,湖北省武术协会咸宁市武术协会、湖北雷洪体育培训有限公司主办。

近年来,我市体育事业呈现出跨越式发展的良好势头,体育运动项目蓬勃发展,体育人才培养体系不断完善,竞技体育水平稳步提升,以咸宁市体育后备人才单项训练基地为代表的一批运动员多次在国际、国内大赛上摘金夺银,屡次刷新我市青少年体育总成绩;体教融合不断深化,成功入选国家体育人才基地、体校建设“61530”行动计划,创新性实现青少年体育事业高质量发展。

“这项赛事能连续、长期落户咸宁,充分体现了省体育局对我市青少年体育工作的关心与厚爱。”市文化和旅游局局长、市体育事业发展中心主任李振表示,下一步,将以此为契机,创新体育发展方式,整合优势资源,持续深化体教融合,不断提升武术等特色传统体育项目的吸引力,着力将咸宁武术打造成全国有影响、全省有位置的体育品牌,为建设体育强国、体育强省作出咸宁武术贡献。

中国电信咸宁分公司开展警示教育活动



本报讯 通讯员董文报道:6月7日下午,中国电信咸宁分公司组织开展警示教育活动,党员领导干部和关键岗位人员共计121人参加。

该公司相关纪委负责人通报了咸宁分公司2023年信访和案件情况以及集团公司《百案说纪》7个违纪违法典型案例,同时对7个典型案例进行了深度剖析,以案说德、以案说纪、以案说法、以案说责,强调党员干部要从典型案例中汲取深刻教训,以案为鉴,举一反三,警钟长鸣,自觉学纪、准确知纪、心中明纪、严格守纪。

该公司相关负责人讲授了以《深学细悟 精准解读条例 推动党纪学习教育 走深走实》为题的专题党课,围绕《中国共产党纪律处分条例》修订的主要内容及其鲜明特征、《条例》对于推动全面从严治党向纵深发展的重要意义、强化学以致用等方面,理论结合实际进行了全面解读。

同时,参会人员集中观看了咸宁市纪委、监委制作的警示教育专题片《坍塌》;主会场的参会人员赴咸宁市廉政教育馆开展党纪学习教育现场教学,参观了党纪法规、清风咸宁、贪腐警示录、拒腐防变、忏悔之首等展厅。

该公司相关负责人表示,将以此次警示教育活动为契机,进一步增强公司政治定力、纪律定力、道德定力、拒腐定力,为咸宁分公司高质量发展提供坚强纪律保障。

通城税务

推行新“统模式” 社保缴费更便捷

本报讯 通讯员方彩霞报道:“你们税务局要是可以核定社保缴费单后直接缴费就好了,这样就少跑一趟社保窗口。”近日,哆来咪托育服务有限公司的办税人刘丽君在缴纳完公司社保后说道。

为积极响应群众诉求,社会保险费征收“统模式”将于今年7月1日正式实行。社保费征管模式将由“核定征收”转变为“自行申报”,使缴费更加

便捷。通城县税务局为适应这一改革要求,精心制定了社保缴费清单,并探索清单化管理新模式。这份“店小二”式缴费清单旨在让缴费人一看就懂、一用就会,轻松完成社保缴费。

据了解,该局对多种缴费主体进行了精细分类,制定了社保缴费事项清单。针对机关、企事业单位、城乡居民和灵活就业人员等四大缴费主体,明确了缴费险种、征收方式、缴费

途径和期限,让缴费人一目了然。对于企业类缴费主体,特别是人员较多、管理复杂的单位,还制定了个性化清单,详细解读了申报和缴费流程,助力企业顺利适应新模式。

通城县税务局办税服务厅负责人表示,将持续优化缴费流程,探索更便捷的参保缴费方式,并积极帮助企业等复杂主体适应新模式,为纳税人、缴费人提供更优质的服务。

遗失声明

张庆遗失残疾人证,证号:42230119701231063462,特声明作废。

中共通城县委党校工委委员会遗失湖北省工会法人资格证书,编号:鄂工法证字第1711040051号,特声明作废。

崇阳县中医院骨伤科

电话:3066175 3066171 3066230
崇阳县天城镇程家巷36号

(咸)医广告【2023】第013号