



从两宋开始,长沙夜市繁荣,街头巷尾家家小吃尽是美食。糖油粑粑、米粉等都是备受欢迎的民间小吃,这些美食引得无数文人骚客、淑女美人,顾不得体面,张牙舞爪大快朵颐。

老长沙的民间小吃得以流传,如今市面上打着老字号的小吃店不尽其数,但真正地道的老长沙风味却十分难觅。现代化的工艺、市场化的经营,使得为数不多的老字号也变了味,让人不得不感叹“最是人间留不住”。但幸好,还有那么一些小店依然保留着最初的风味,以独立姿态等待着我们去发掘、去保存。 ■记者 何梦青

书画家李立为什么给一家粉店写招牌? 糖油粑粑限时供应,是饥饿营销吗?

# 传统手工小吃店,老板们“玩得傲”



炸糖油粑粑也有规律要遵循。摄影 实习生 蒋璐

记者手记

## 留住时代的记忆

长沙现存最早地方志云:“吴越家饮多粥少饭。而长沙饕餮独厚,至宴宾客则穷其极品,不,则便以陋嗜笑之。”

自古以来,长沙的小吃之多之盛是家喻户晓,长沙人爱吃会吃也是众所周知,老长沙的民间小吃更受青睐,成为商贩们赚钱营生的首选生意。大家纷纷把目光投向长沙的传统手工小吃,除了想把它发扬光大之外,更多的是想从中掘金。

新时代的长沙包罗万象,长沙的传统小吃也因此得以流传。幸运的是,现代化的运输和通讯,使得传统小吃的流传范围更广;不幸的是,机械化的工艺流程和利欲熏心的不良商贩,破坏了传统小吃的口味和品质。但做生意永远不能投机取巧,因为顾客不是傻子,只有“好东西才永远不会被淘汰”。我们希望,在这个日益浮躁的社会,还会有更多像矮子粉店和李公庙糖油粑粑这样的小店存在。他们留住的,不仅是长沙的传统手工小吃,还是一个时代的记忆。

■记者 何梦青

邮储银行·理财问答

问:以上提到的传统手工小吃店,在邮储银行有哪些信贷产品适合?

答:邮储银行推出的商户小额贷款和个人商务贷款等信贷产品适合这些小吃店。商户小额贷款对象主要为经工商行政管理部门核准登记并有固定的生产经营场所,产品有销路、经营有效益、经营者素质好、能恪守信用的各类私营企业主、个体工商户和城镇个体经营者,其特点是“无需抵押、方便灵活”。个人商务贷款的贷款对象也是上述客户,但是需要以房产作抵押,其特点是“一次抵押,循环支用”。

问:这些店主如果想到邮储银行贷款,目前有哪些途径?

答:客户如果想到邮储银行贷款,可到各营业网点、个人贷款中心、信贷咨询服务中心咨询或申请,各贷款经办支行均有专人负责贷款的日常申请受理,客户按我行要求提供相关资料即可。

问:这些老板想贷款需要具备什么条件?

答:商户小额贷款和个人商务贷款需满足的基本条件有:年龄在18(含)至60(含)周岁之间,具备完全民事行为能力的自然人;具有合法有效的身份证明、贷款行所在城市的户籍证明或有效居留证明。具有年检合格的营业执照,且经营时间在半年以上;具有良好的信用记录和还款意愿;具有稳定的合法收入来源和按时足额偿还贷款本息的能力;有明确的贷款用途,且贷款用途符合相关规定;能提供我行认可的贷款担保方式,小额贷款需要有保证人或组建联保小组,商务贷款需要有住房或商用房等作抵押。

### 邮储银行长沙服务网点

省分行直属支行	85989316	东风路支行	84201602
东塘支行	85710077	五一路支行	84411294
高桥市场支行	84766242	师大支行	88882601



## 【矮子粉店】 每年都放寒暑假

创业时间:1986年 创业成本:500元

老板语录:赚钱是为了什么,不就是为了更好的生活。

长沙最正宗的手工米粉店在哪里?在湘春路的矮子粉店,你可以找到答案。

矮子粉店由黄鹏超一家人经营,因为老板身高一米五左右,人送外号矮子,他也就欣然接受了这个名字,并把它作为粉店的招牌名。

矮子粉店开了20多年,起初并没有店名,直到几年前才挂上了招牌。“来我们店里吃粉的80%是老主顾,所以不用店名大家也都知道。但是近几年附近在拆迁,取个店名大家方便找一些。”老板黄鹏超说招牌是湘籍著名书画家李立亲自提名的,因为大家都是老街坊,李立也经常到粉店吃粉,就主动提出给矮子粉店写招牌。

“很多米粉店为了节约成本和省事,买机器加工出来的米粉。我们店里的米粉都是纯手工做出来的。”黄鹏超说。矮子粉店还上过电视,专门介绍米粉制作方法。“将浸泡了一段时间的米打成米浆,然后放到蒸锅上蒸,最后

把蒸出来的一整块米饼切成条状,这样才是我们吃到的米粉。”黄鹏超介绍。

因为手工制作过程要花费很长时间,矮子粉店的员工要比一般的米粉店员工辛苦许多。但是矮子粉店每年的寒暑假都会停业休息一段时间,给员工放假,这个习惯保留了20多年。“我们赚钱是为了什么,不就是为了更好的生活,如果为了赚钱就不要命的搞,那就是本末倒置了。”

矮子粉店的装修老旧,“20年前的米粉店就在隔壁这个门面,这么多年就没换过地方,只是把门面扩充了一下,你说能不破旧吗?大家来吃粉吃的是口味和卫生,只要我在米粉质量上严格把好关,装修差一点又有什么关系?”黄鹏超不太在乎门面,更注重米粉本身。

矮子粉店从来不搞加盟,黄鹏超说不加盟是怕把牌子做坏。“做生意讲的是良心,来吃粉的都是朋友,不能拿招牌开玩笑。”黄鹏超个子不高,却在原则问题上态度很强硬,对他而言,保证米粉的口味和质量才是最重要的事。

创业心经:顾客是上帝,品质是灵魂。

## 【李公庙糖油粑粑】 每天只卖四小时

创业时间:1998年 创业成本:400元

老板语录:万事万物都有一定的规律,糖油粑粑也是一样,违背就不好了。

黄兴路乐和城对面的李公庙巷内,有一家长沙人气最旺的糖油粑粑小店。这家李公庙糖油粑粑的老板叫金炳炎,自1998年就开始炸糖油粑粑,一炸就是十余年。

金爹爹十几岁就在饮食公司学徒,后来又留在公司任职,多年的从业经验让他对于整个食品行业的流程和食品制作方法都十分清楚。金爹爹下岗后,重操旧业开始炸糖油粑粑。起初,金爹爹只是想搞个小本生意营生,没想到生意火得不得了,每天来吃糖油粑粑的人快把门槛都踏破了,甚至吸引了媒体前来拍摄这一火爆场面。“我自己也没有想到生意会这么好,可能是当时卖糖油粑粑的人不多吧,大家觉得很新奇。”

金爹爹介绍,长沙的糖油粑粑有很长的历史,是长沙最早的小吃,堪称长沙的“古化石”,但是后来逐渐被人淡忘,1998年时街上卖糖油粑粑的小店寥寥无几。所以金爹爹的糖油粑粑一经推出之后,立马唤醒了大家的记忆。

金爹爹说,虽然现在卖糖油粑粑的店子很多,但由于老工艺几乎失传,糖油粑粑已经不是过去的味道了。

“做糖油粑粑有三个最关键的东西,糖、油、米。”金爹爹

爹的糖油粑粑用的是菜油,菜油的渗透力是所有油中最好的,渗透力强糖油粑粑才香;米则是糯米,但同样是糯米,有的适合做甜酒,有的适合做糖油粑粑,挑选的人要懂得识别;糖就是片糖,金爹爹采用的是现在最好的广东片糖。“做生意就是要用真材实料,好东西是永远不会被淘汰的。”

金爹爹的糖油粑粑在经营上也有一大特点,就是限时供应,每天从下午1点起卖,5点半左右就收摊了。问及原因,金爹爹说糖油粑粑的原料有时间限制,只有在这个时间段做出来的东西才最好吃。原来,糖油粑粑的工艺比较复杂,首先要将挑选好的糯米浸泡一段时间,再磨成粉,卖的时候用手捏成团放进油锅。浸泡的时间依据季节和气温来改变,如果是夏天比较热,就只能在上午磨米,所以下午才能卖。“万事万物都有一定的规律,糖油粑粑也是一样,违背就不好了。”金爹爹所说的规律,就是指原料的新鲜程度。

金爹爹所做的糖油粑粑有很多讲究,但正因为他的讲究,才有了如今远近闻名的李公庙糖油粑粑,才保留了最地道的老长沙口味。

创业心经:做最拿手的生意,用最新鲜的原料。