

一碗米粉，小镇烟火

清晨6点，蒸水河畔，衡阳县渣江镇老街深处，缕缕米浆香气氤氲。

记者循着温润米香拐进巷子，“胡氏米粉”店面不大，店内9张长条方桌，食客渐至。灶台上，一口大铁锅里热水翻滚，刚榨出的米粉被一双长筷子捞起、抖散、入碗、浇汤，动作一气呵成。站在灶台边的，是下了几十年米粉的胡师傅——渣江米粉制作技艺传承人。

“老板，来碗米粉。”来的熟客在店门口找了个位置坐下。胡师傅头也没抬，已经在配碗了：“好咧，多放葱，加萝卜条，汤少一点。”

粉端上来。细如丝、白如雪，浸在筒骨熬出的乳白高汤里，浮着几点油花和小撮翠绿葱花。竹筷一挑，米粉软糯却不糊，滑进嘴里带着淡淡米香和一丝微酸——那是渣江米粉独有的发酵风味。汤底醇厚，一口下去，从喉咙一路暖进胃里。

“你们这粉，一天能卖多少碗？”记者问。
“200多碗吧，只做早餐。”胡师傅一边擦手一边说。他透露，店里一年大约要用掉15吨早稻米。尽管店面不大，但每天早上都是满的，有时候还得排队等候。

“渣江米粉，我吃了20多年。”熟客姓屈，每天早上骑电动车过来吃粉。他用筷子指了指碗底，“米粉好不好，就看它现榨不现榨。”

“这话说到点子上了。”渣江米粉讲究的就是“鲜榨现食”，用上等早籼米淘洗、浸泡，慢慢研磨成米浆，脱水后自然发酵，搓拍成粉团，煮熟，入木榨，榨成细粉丝，经十余道工序，一挂粉才到碗里。老手艺，独有的风味，价格也亲民。“本地人一口就能尝出差别，认准了这味道，愿意守着清晨来碗当天现蒸的鲜粉。”胡师傅嘴角微动浅笑。
“这粉能不能往外卖？”记者又问。

“出了这个镇，水不一样，米不一样，师傅的手艺不一样，味道也会差那么点意思。”这时，一个中年男人接话了。胡师傅在灶台后听着，没说话。毕竟，这活累人，凌晨就得起来备料。

7点过后，店里食客渐渐多了起来。上学的孩子、赶工的伙计、拎着菜篮的阿姨，把店面塞得满满当当。热气裹着米香和骨汤的浓味，从店子溢出去，飘到巷子里。等位的熟客索性站在门口吃，大碗端在手里，筷子夹起粉来呼呼地吹、汤水嗞嗞作响，毫不在意。

从早餐店出来，太阳已经升至屋檐。镇上家家户户门前支着竹竿，上面挂着一卷卷、一排排晶莹剔透的湿米粉，泛着柔润白光，在晨风中慢慢沥干水分，成了一道风景。

凌晨燃起的灶火，竹匾轻轻抖动的米浆，挂在竹竿上像月光丝线一样的米粉，不只是一碗早餐的事。有人在米粉车间、作坊上班，挣钱顾家两不误；有人耕种，50万亩早籼稻专用基地铺在乡村，等着好收成；还有人守着街边小店，一碗一碗地卖，养活一家老小。尽管各家粉店的汤底配料不尽相同，但灶台升腾的热气和食客碗中的满足是一样的。小小一碗米粉，煮的是百年老手艺，盛的是渣江人的日常，暖的是日子，撑起的是生计。

走访渣江镇，记者发现，米粉早已成为特色产业。有了“湖南老字号”这块招牌，渣江米粉不愁卖：在衡阳，渣江干米粉占有率超过95%，鲜米粉占有率达六成以上；全镇每天生产湿米粉50多吨，年产值逾2亿元，带动当地5000多人在家门口就业。

一碗米粉，把乡土产业治理棘手的矛盾摊开在阳光下。湿米粉自带高风险属性，米酵菌酸致命、无特效药，安全风险必须时刻警惕。

当省内多地将湿米粉纳入小作坊禁产清单，衡阳选择保留县域内准入通道，这种差异不是对风险的妥协，而是属地治理结合地方实际作出的审慎选择。此举抛出一道考题：市场监管、产业治理，究竟该“一刀切”简单封停了之，还是“切一刀”划定安全边界？
基层治理，从来不是非黑即白的选

『切一刀』还是『一刀切』？

——一碗米粉引发治理之问
湖南日报全媒体记者 李成辉 王亚奇

一门手艺，新旧传承

米香弥漫街巷，延续数百年的米粉加工，仍是渣江镇不少群众赖以谋生的看家行当。

记者沿街探访，两侧分布着一些米粉家庭作坊。这些依托民房改造而成的加工点，从食品规范化生产的标准来看，存在明显短板：生产环境简陋，设备表面附着层层污垢，防尘、防蝇、防鼠“三防”设施缺位，卫生管控难以达标。

在镇上一条主道上，小石经营着“兄弟米粉”作坊，他对作坊式生产，既有朴素的坚持，也藏着难言的无奈。

“祖祖辈辈都是这么做米粉的，机械为辅助，经验更重要。”在他看来，老手艺自有老味道，是标准化生产难以复刻的。“镇上的老店，本地食客，认我们的手工米粉，口感软糯地道，更合胃口。”毕竟，米粉作坊设备成本低，花费主要在人工，门槛不高。还有，新鲜湿粉本地不愁卖，吃不完的可以晒干储存，干粉对外能卖到6块钱一斤。“上个月，我就往外发了2000多斤，家里现货都卖断了。”这间不算大的作坊，养活了他的家。面对生产上的不规范，小石并未太过放在心上，“该有的证我们都有”。在他的认知里，米粉加工向来如此。

米粉作坊，成了全镇小微创业模式。“逢年过节生意最好，但需要起早贪黑，每天凌晨两三点就得起床干活。”小本生意看似安稳，生计背后并不轻松。“谈不上挣大钱，就是不用外出打工。”他很知足：“这个行当可以做加盟，有渠道、有订单，就能当老板，算是不错的营生。”小石介绍，身边不少同乡靠着这门手艺安稳生活。他有个徒弟，在别的乡镇做米粉生意，一个人打理，70多岁的公婆不时搭把手，每天做200斤

产业治理，“切”向何处

一边是赖以生存的就业根基，一边是风险高悬的安全隐患。渣江米粉产业的治理困境，也是乡土特色食品监管的共性难题。

为规避食品安全风险，有声音提出，对湿米粉小作坊治理“一刀切”，全面禁产。但基层治理并不是“非此即彼”的单向选择。依据《食品安全法》及市场监管总局相关指导意见，我国食品小作坊实施属地管理、负面清单动态管控模式。省市场监督管理局相关负责人介绍，湿米粉是否允许小作坊生产，省级层面并未划定统一标准，由各市州结合本地传统食品特色、群众消费习惯和食品安全管控实际，实施动态调整。

去年底，张家界市曾就《禁止小作坊生产加工的食品品种目录（2026版）》（征求意见稿）召开听证会，对前期征集的修订意见集中研讨。会上，与会代表及旁听人员共提出10条意见，多数支持目录修订方案。其中，针对非发酵性豆制品的准入调整出现分歧：有代表提出，小作坊加工环境、设备条件、品控体系不及规模化工厂，从产业规范化发展和食品安全风险管控角度，应保

米的产量，一天能挣两三百元。

规范生产、消除隐患，多数作坊从业者对此缺乏紧迫感。不过，距离“兄弟米粉”两三百米处，渣江米粉产业有限公司面貌一新，与家庭作坊迥异。

走进其标准化生产车间，通透整洁的厂房干净无尘，分区清晰，功能明确，磨浆、蒸粉、晾晒、切割、打包、仓储各条流水线有序衔接、闭环运行。50余名工人各司其职，每一道生产工序都有严格标准和质检，小心规避着家庭作坊式生产可能存在的食品安全隐患。

企业创办者叫杨焕章，渣江米粉制作技艺非遗代表性传承人之一，深耕米粉加工40余年，家族前几辈都是米粉作坊主出身，堪称米粉世家。作为产业升级的先行者，他对传统小作坊的利弊有着清醒的认知。

含水量高、保质期短、易腐败变质，是湿米粉与生俱来的特性。传统作坊生产环境潮湿闷热、卫生简陋、管理松散，如果问题产品流入市场，极易引发食品安全事故。他告诉记者，湿米粉一旦管控失当，滋生椰毒假单胞菌，产生致命的米酵菌酸。

为守住渣江米粉金字招牌，打破产业“散”“乱”“小”发展困局，2022年，杨焕章主动摒弃传统作坊模式，投资建厂，成立渣江米粉产业有限公司，开启标准化、规范化生产之路。此举让不少从业者心存顾虑，担心标准化工厂的落地会抢占市场份额、挤压传统小作坊的生存空间，冲击原本稳定的乡土小微业态。

市场给出的答案是：相较于品质参差不齐、安全无法溯源的传统作坊式生产，标准化生产的米粉品质恒定、过程可控、安全可溯，更受市场和消费者认可。

留禁产条款，坚持产业化集中生产。但多数参会代表认为，豆制品是本土经典传统食品，产销周转快、基本实现当日生产、当日销售，流通风险可控。更重要的是，豆制品小作坊能吸纳部分困难群体就业，关乎普通家庭日常生计。此前全域禁产，核心原因是早期小作坊环境卫生脏乱、管控不规范。经过数年整治，现有小作坊加工条件与卫生意识明显提升，已具备合规生产基础。听证会的最终选择是，将非发酵性豆制品移出禁止目录，允许持证小作坊依规生产。

这一治理逻辑，同样适配渣江米粉的产业现实。作为传承百年的乡土特色产业，渣江米粉早已深深嵌入地方民生肌理，是兴乡村、稳就业的民生态。传统小作坊分散粗放、标准不一、管控薄弱的生产模式，与现代化食安治理要求存在差距，若放任无序生长，则会埋下食品安全隐患、制约产业提档升级；但若推行全域禁产，看似化解了食品安全风险，实则切断了群众增收渠道，扰乱了特色产业根基，让百年乡土烟火彻底消散。

基于此，当地摒弃了“一禁了之”和“放任自流”两种治理模式，坚持包容审慎、疏堵结合，将“一刀切”改作“切一刀”。“我们并未简单关停存量小作坊，而是通过规范整改逼家庭作坊合规经营。”衡阳县农业农村局副局长周衡新话锋一转、吐露心声：聚力培育标准化龙头企业、搭建产业协会、布局专业产业园，构建“小作坊规范存续、大企业引领升级”的梯度发展格局。

守住安全底线，留住烟火味道，推动传统乡土产业向标准化、品牌化、现代化转型，实现安全监管、民生保障、产业振兴多方共赢。这，才是“刀锋”所向。

要认清，老手艺不能豁免安全责任，传统风味的存续，必须建立在卫生达标、流程可控的基础之上。唯有品质才能留住人心。

衡量治理的好坏、监管的优劣，关键看能否守住食品安全的刚性底线，留下乡土产业的成长空间。手握标尺而不执一快刀，一碗米粉的取舍，最终指向治理的温度：让老味道经得起检测，让民生饭碗守得住安稳，在刚性规则与人间烟火之间，找到地方治理的最优解。

党报帮你办

投诉热线：18670055661



你有投诉求助，我们帮问帮办，
请关注新湖南湘问频道（邮箱：
xw777111@163.com）

雁峰区

苏眼井社区民生工程拖延

编辑同志：

衡阳市雁峰区苏眼井社区二轻局小区民生工程质量低劣且拖延不扫尾，演变成烦民工程，希望惠民工程落到实处，还居民一个良好环境。

一居民

记者追踪：

雁峰区住房和城乡建设局回应：因停车场方案相关事宜未与周边居民达成共识，项目未能如期竣工。该局再次对施工单位开展督办，同时商请属地社区牵头开展停车位矛盾协调工作，待相关问题协商解决后，立即组织沥青铺设。施工单位承诺，将于近日完成全部施工任务。

湖南日报全媒体记者 周磊

安化县

村集体农田被侵占种树木

编辑同志：

安化县滔溪镇斗山村的集体土地被村民李某、刘某侵占种树长达十年，希望有关部门介入处理。

一村民

记者追踪：

9月21日，安化县自然资源局回复称，情况属实，该局已约见当事人，要求其在规定期限内自行清理案涉地块栽种的树木，恢复永久基本农田种植条件，推动耕地回归粮食生产用途。整改期限届满后，该局将会同滔溪镇政府开展整改复查，若当事人未按要求完成整改，该局将依法启动后续处置程序。

湖南日报全媒体记者 肖祖华

长沙县

小区广告“牛皮癣”屡禁不止

编辑同志：

长沙县星沙街道新城悦隽公园小区4栋外墙及楼道公共墙面房产中介小广告屡禁不止，物业清理后又被反复张贴，影响居住环境。

一居民

记者追踪：

长沙县星沙街道办事处回应：已组织工作人员对4栋楼道、外墙违规小广告进行全面清理，并约谈物业负责人，要求其加强楼栋出入口、楼道等重点区域巡查频次，增加视频监控值守，一旦发现现场张贴人员及时取证、劝阻并上报。后续，将联合城管部门常态化开展“牛皮癣”专项整治，在小区公告栏设置正规广告张贴区域，强化宣传引导，持续巩固整治效果。

湖南日报全媒体记者 周磊

澧县

霞飞辅料加工厂深夜噪声扰民

编辑同志：

位于澧县晓钟街与龙潭寺路十字路口的霞飞辅料加工厂，每天加工生产到深夜，噪声严重影响周边居民正常休息，希望相关部门管一管。

一群众

记者追踪：

9月21日，澧县生态环境保护综合行政执法局回复称，情况属实，执法人员已对经营者进行了教育指正，责令其休息时段生产不能噪声扰民，空压机应摆放于室内，否则将依法依规处理。

湖南日报全媒体记者 肖祖华

道县

上关大桥拆除后浮桥未铺影响出行

编辑同志：

道县上关大桥拆除后，临时浮桥一直未完工，居民出行很不方便，希望能尽快完工。

一群众

记者追踪：

9月21日，道县公路建设养护中心回复称，情况属实，目前该项目正在加紧整改，整体工程计划于国庆节前完工投用。

湖南日报全媒体记者 肖祖华

道县

司空岩村水毁便民桥何时修缮

编辑同志：

道县梅花镇司空岩村，有座便民桥早在2017年就被洪水冲垮，给农户种田带来极大不便，盼望早日修缮。

一村民

记者追踪：

道县交通运输局回复：该局公路管理股工作人员已对现场进行了踏勘，该桥为平板桥，连接司空岩村二组到八组，已被洪水冲毁，给村民生活生产带来不便。该局将其列入2026年灾毁桥梁计划上报，争取2027年项目实施。

湖南日报全媒体记者 周磊