



新重庆小面50强评选今日启动 他们十位就是推荐官

作为重庆的一张美食名片,重庆小面一直备受喜爱。日前,新重庆小面50强评选活动组委会面向全市征集十名重庆小面爱好者,作为新一届重庆小面50强评选活动的推荐官。消息一出,引发了广泛关注,380位市民报名参选。昨日,组委会从中挑选了十位不同年龄段、不同行业的小面爱好者当本次评选活动的推荐官。

据介绍,十名推荐官当中有怡然享受晚年生活的退休干部,有活跃在各个社交平台的年轻人,还有朝气蓬勃的小学生。他们将以自己的视角和品位,为本届重庆小面50强评选活动代言,向各地食客传递这一美食的魅力。这十名推荐官分别是考古学家林必忠、高校教授李韧、律师刘婵娟、少数民族大学生古丽孜巴、退伍军人张波、医生周相

明、国际传播人士詹姆斯、建筑项目经理狄洋、饿了么骑手廖泽萌、小学生叶如萱。

据了解,本次活动的推荐官需要通过自己的社交媒体平台和其他渠道,向更多的人介绍重庆小面的独特魅力和口感,吸引更多的人前来品尝和体验。同时,推荐官还会参与今天举办的“新重庆小面50强评选新闻发布会暨活动启动仪式”,并作为大众评审参与到后续的评选活动中。活动主办方将为推荐官颁发专属荣誉证书一份,并赠送重庆小面50强体验卡一张。

名单公布后,推荐官们纷纷表示将尽自己的最大努力,向各地食客展示重庆小面的独特魅力和文化底蕴,吸引更多的人来到重庆品尝这一美食。



新重庆小面50强评选活动推荐官介绍

(排名不分先后)

林必忠

酝酿出版《嘿!新重庆小面50强》

林必忠是一名不折不扣的重庆小面达人,“上一届评出的小面50强上榜品牌,其不同的小面特色与味道,我全都去品尝过。”

作为重庆知名的文博专家,林必忠有许多社会兼职,这让他的生活非常忙碌。他参与了位于大渡口的重庆小面产业园规划设计,主编了第一本有关重庆小面的《嘿!重庆小面》一书,他还有一个特殊的身份与小面密切相关——重庆小面攻略团团长、重庆市小面协会原总顾问。在他的重庆小面攻略微信公众号上,陆续推出的文章有《一碗面条的故事》《一碗面在牵动一个城市的乡愁》《重庆铜梁的面条文化源远流长》《金陵大饭店品重庆小面》《检察官学院品重庆小面》等,吸引了不少小面爱好者的关注。



作为民俗考古学家,他也在微信、今日头条、微博等各类平台上推广小面深厚的历史文化。在《嘿!重庆小面》一书的序中,他讲述了与小面相关的考古故事——“2002年11月22日,我的考古同事叶茂林、蔡林海在中国唯一的灾难遗址——青海省民和县喇家遗址约四千年前黄河畔的齐家文化地层中,发掘出土了一碗黄色的‘面条’状遗物,‘面条’长约50厘米、粗0.3厘米,依然保持着其卷曲缠绕的原状。‘面条’全部附着在后来渗进陶碗里的泥土上,倒扣的陶碗使泥土把‘面条’密封起来,‘面条’因而侥幸得以保存。后来,这碗‘面条’经中国科学院地质与地球物理研究所实验室科学鉴定其土壤中的植物硅酸体和淀粉形态,使用了八十多种不同植物进行对比,并结合民俗分析,最终确认那是由粟和黍(粟和黍是小米的两个主要种属,俗称谷子和糜子)制成的面条——这是一碗世界上最古老的面条!”

林必忠有一个计划,在今后的退休日子里,在既有《嘿!重庆小面》一书的基础上,继续品尝特色重庆小面,创建“寻味天下行”微信群与微信公众号,自驾游四方,调研面条民俗及其饮食文化,深化并推广重庆小面!

“新重庆小面50强的评选是一个很好的创意。”林必忠说。作为一名专家级的推荐官,他表示,将向更多的小面爱好者讲述重庆小面背后的深厚历史文化故事,预祝评选活动圆满成功;并酝酿出版《嘿!新重庆小面50强》。

李韧

传媒对小面产业的贡献不可低估

作为资深媒体人和西南政法大学新闻传播学院的副院长,李韧对重庆城市文化传播与研究比较深入。在进入高校前他是新华社记者,每天都会奔忙在采访路上,很多时候,因为工作关系会误了饭点,这时,一碗热气腾腾的重庆小面就成为最好的“工作大餐”。“一碗小面里拌入不同的作料,就演绎出多姿多彩的美食故事,形成不同的美食名片。”李韧说,传媒对小面产业的贡献不可低估,央视纪录片播出后,重庆小面迎来一波关注高潮和产业扩张热潮。



李韧认为,重庆主流新闻媒体通过主办“新重庆小面50强”,促进了重庆美食与传播的再次融合,这对于传播重庆小面文化是件好事。对于参评面馆而言,也是一大提质机遇。

叶如萱

最喜欢爸爸面馆的小面味道

今年上小学六年級的叶如萱是班里的学习委员。“我最喜欢吃爸爸店里的小面,现在我已基本学会做炸酱面了,希望可以带动更多的同学为自己的父母和长辈做一碗好吃的面条。”



叶如萱印象中,她从记事的时候起就经常吃面,最初的鸡蛋面,再到后来的牛肉面、炸酱面,她吃过的小面种类很多,在同学眼中是一名小小美食家。“做炸酱的工序有点复杂,我还需要家长的帮助才能做出一碗好吃的面条,等我放假有时间了,应该很快可以学会独自做一碗好吃的炸酱面。”

刘婵娟

新重庆小面50强开评很有必要

作为一名祖籍重庆的“外地人”,上海锦天城(重庆)律师事务所高级合伙人刘婵娟律师说起她与重庆小面的缘分,总是有一种特殊的情感。1997年,父亲送她来重庆读大学,刚下飞机第一件事就是找了一家小面馆,品尝了一下重庆小面的味道,父亲说“久远的味道”,她说“名副其实,非常过瘾”。



刘婵娟吃过不少上一届“重庆小面50强”的上榜品牌店,当然也有一些新开的店没有上榜,现在新重庆小面50强要开评了,她觉得非常有必要,“一是原来有些小面店不复存在,二是一些新开的店味道很受顾客喜爱,也应该上新榜,推陈出新很有意义!”

古丽孜巴

即使回新疆也会找重庆小面解馋

古丽孜巴从新疆来重庆读大学已经4年了,从最初不敢吃辣到现在爱上了重庆小面,就算是在寒暑假回新疆的时候,也会找重庆小面的店去解解馋。



古丽孜巴学的是市场营销专业,通过到不同的重庆小面馆体验,也算是一种特别的“实习经历”。作为新重庆小面50强评选推荐官,她希望把重庆小面介绍给更多的外地游客。

廖泽萌

带外地游客吃面感觉太棒了

饿了么骑手廖泽萌与美食打交道的比较多,也逐渐成为一名吃货。由于工作原因,她脑海中有一张江北美食地图。“江北好吃的小面、火锅、苍蝇馆子,问我要找对人。红旗河沟周边,二三十家面馆老板都认识我。”廖泽萌说。



服务行业接触人比较多,不乏一些外地游客请她推荐好吃的面馆。“我骑车都送过几位,还跟不少游客一起吃面,能让大家认识重庆小面,感觉太棒了。”廖泽萌得意地说,重庆好吃的面馆太多了,她希望推荐给更多的人品尝。

张波

“引诱”战友打飞的来重庆吃面

“90后”张波是位“小面控”,当兵十年了。在新疆,只要他馋小面,就会跑去食堂自己打作料,来上一碗。“辣椒和花椒都是重庆寄过去的。”每次回渝,第一件事就是来上一碗重庆小面。用张波的话说,是回归味蕾。



在部队他经常向战友们推荐重庆小面,在张波的“引诱”下,这几年,有七八名新疆、四川等地的战友,陆续飞来重庆体验重庆小面。

周相明

建议这次评选首先突出健康

周相明在渝北区开了一家诊所,闲时吃面,是他的爱好。“我经常跟外地朋友说,一定要来重庆吃小面,你吃了就知道了!”



重庆小面落选2016年“中国十大名面”榜单,让周相明一直耿耿于怀。开面馆的朋友告诉他,当年重庆小面未入选,除了没有参赛之外,口味重也是原因之一。查询资料后,周相明得知,中国名面的评选重点应该是面,工艺、文化、传承。然而重庆小面的特点是作料多,这个口味可能重庆人吃得爽,外地人未必都喜欢。

“要想认可度高,重庆小面还得突出健康。”周相明说,现在的人讲究养生,一碗面看似简单,却需要真功夫。对此,他建议本次重庆小面评选,首先突出健康,再讲口感。

詹姆斯

让更多英国人爱上重庆小面

“很多重庆的朋友还没有我能吃辣。”说起重庆小面,本次“重庆小面50强”活动推荐官詹姆斯告诉记者,他特别能吃辣,尤其喜欢加辣的豌杂、泡椒系列的重庆小面。



来自英国莱斯特城的詹姆斯是名全媒体记者,已在重庆定居,老婆是合川人。“重庆是一座包容的城市,就像重庆小面,虽然加入10多种奇怪的作料,但混合在一起却迸发出灵魂。”詹姆斯说。

詹姆斯目前负责一档重庆美食节目,经常穿梭于各个区县,寻找当地的特色美食,并通过社交媒体分享。“如果回英国,我很想开一家面馆,来满足我的口味。”詹姆斯说,“能成为一名小面推荐官很开心,我想让更多英国人爱上重庆小面。”

狄洋

期待更多重庆小面新味道

早上一碗面,几乎成为狄洋这十年来的日常。每个重庆人,心中都有一碗面。在江北,狄洋会选择“海关对面”;在上清寺,他要去“成长巷卷面”……狄洋说,重庆小面早已不仅仅是一道美食,更是重庆人生活中不可或缺的一部分。



这次担任“新重庆小面50强”推荐官,他期待接触到更多不同味型、不同风格的面馆。“这几年小面品牌层出不穷,是该发现新味道的时候了。”狄洋说,他是一名建筑工程的项目经理,主城区、各区县吃过的面馆不下50家。重庆小面没有好不好吃一说,只有口味适不适合。所以,他也想找到一批特色面馆,推荐给“小面控”们。

重庆晨报记者 陈军 王尊 见习记者 陈红莉 受访者供图