

一场马拉松将一群热爱运动的跑友聚集在一起,一碗热汤将千万颗跑友的心温暖融化,为他们扫除一身疲惫。

昨日上午,晋马开跑,天气阴冷,2023特步晋江马拉松赛组委会放出温暖“大招”——晋江市长跑协会、晋江市健跑协会和晋江市跑步协会在全程马拉松及半程马拉松的终点免费为跑友供应面线糊、花生芋头汤、红糖姜汤等具有闽南古早味的美食小吃,暖胃又暖心。这些独具特色的晋江美食,为本届晋江马拉松增香添色,令人回味。

一碗面线糊热心头

说起泉州的早餐品种,可谓是花样繁多,数不胜数。这其中自然少不了闽南人最爱的面线糊。完赛后,来一碗面线糊,不仅让跑友们变得元气满满,还弥补了部分外地跑者来去匆匆,无暇品尝当地美食的遗憾。

“好甲,好甲!我再去吃一碗!”来自厦门马拉松协会的朱炳煌完成全马比赛后,来到体育场内的美食区吃了一碗热气腾腾的面线糊。他觉得味道很好,胃也舒服了,正打算去盛第二碗。

昨日上午,晋江市长跑协会和晋江市健跑协会为跑友们贴心准备了热气腾腾的面线糊。截至活动结束,累计送出1万多份面线糊。这个暖心举措,为广大跑友、工作人员、志愿者及时提供了能量补给,让来自四面八方的人们感受到晋江温度。

“这是继2019年我们与晋江市健跑协会合作提供面线糊之后的又一次携手。”晋江市长跑协会执行会长陈长春告诉记者,上一次供应的面线糊得到了许多外地和本地跑友的赞许,这给他们带来了强大动力。这不,今年两家协会又精心准备,出动60余名志愿者开展服务,再次为跑友们带来了“熟悉的味道”。

这次,两家协会的志愿者仍然怀抱着一颗炽热的公益心,乐此不疲地奔波忙碌着。头一天,他们连夜在规划好的区域铺地垫、摆桌椅、搭帐篷,准备好15000份打包盒和其他需要准备的物资后,才安心离开。第二天凌晨三四点,他们又早早来到活动现场帮忙,为饿着肚子起早的工作人员和志愿者送上了首批热腾腾的面线糊。

“来了来了,准备干活了。”上午9点多,随着半马选手陆续返回终点,晋江市长跑协会监事长蔡振焕没休息片刻,又招呼队友们一起忙活了起来。

这也是蔡振焕第二次参加这样的志愿服务。“比赛之前,就有不少跑友问我今年是否还煮,对我们的面线糊念念不忘。”他笑着说,“和上次相比,感觉这次来吃的人更多了,能够在家门口的赛事服务广大跑友很有意义,希望越来越多的人知道我们的面线糊,爱上晋江的特色美食。”

来自晋江市健跑协会的杨明容也有着同样的心愿。“能够借由赛事将咱们本地美食发扬出去,是一件很自豪的事情。”她表示,自己曾经参加过两次晋马,现在参与后勤保障,也是另一种特别的体验。“大家有钱出钱,有力出力,有人出人,一起让赛事办得更好。”

没一会儿,现场便坐得满满当当,一碗又一碗盛好的面线糊一字排开,无限量供应。跑友们随取随吃,有的站着、有的坐着,有的在和朋友交谈间就不知不觉吃完了,好似在和好友吃街边小吃,轻松惬意。

除了跑友受益,一碗碗面线糊同样也暖了工作人员和志愿者的心。来自晋江晋兴职校2021级动漫设计专业的学生陈童菲和李秀玲是赛事志愿者,她们被安排到1.25公里折返处,负责沿途引导选手注意安全。9点任务结束撤离后,她们徒步回到起终点,听说这里有面线糊,还饿着肚子的她们便赶紧来充饥。

“很好吃,料特别足,吃完肚子不饿了。”两名小姑娘说,她们虽然祖籍不是晋江,但是从小在晋江长大,面线糊的味道,也早已成为她们儿时的记忆。

这边大伙儿吃得心满意足,那边后厨也忙得热火朝天。要在短时间内源源不断地煮出一万多份面线糊不是件易事。

现场,8口大锅同时开煮,12位师傅默契配合。海蛎、肉丝、苏糕、白菜……各种新鲜食材被依次放入烧开的锅中,经过一番调味,再来一勺“灵魂配料”——炸香葱酥,足料美味的面线糊就这样完成了。

“好吃、卫生,让大家吃得健康满意,是我们最大的心愿。”庄胜伟是有着30年乡厨经验的老师傅,这也是他第二次和两家协会配合煮面线糊。有了此前的经验,庄胜伟这次更加游刃有余。他和团队里的另外11位帮工一起分工协作,提前做好食材预订、清洗、切割等工作,同时做好预案,假如出现供不应求的情况,将第一时间联系供货商供应食材,尽量满足实际需求。

采访一圈下来,记者不由地感慨,看起来一碗小小的面线糊,没想到凝聚了这么多人的用心和付出。

提及当初为什么会有这个想法,作为经常参加各类赛事的长跑运动员,陈长春表示自己特别理解跑友们的感受,“我们赛前一般不怎么吃东西,中途也是喝点水补给一下,完赛后通常都很饿了。就我而言,要是此刻能有一碗热汤,那可别提有多满足了!”

对此,晋江市健跑协会会长柯孙远无比认同。于是,2019年,两家协会就商量着如何借这个机会,以何种形式,给外地跑友留下不一样的印象,打造晋马的特色和特质。思来想去,颇具代表性的地方美食面线糊凭借其好吃、便利、暖胃、易消化等特质,成为他们心中的不二之选。于是,他们自掏腰包购买食材,在协会内部广泛征集志愿者,得到会员们的积极响应和踊跃参与。就这样,这件事便顺利做成了。

“有了这两次经验,相信我们以后可以操作得更加成熟、更加丰富,为晋马贡献协会力量。”晋江市健跑协会秘书长陈明坦如是说。

当天,晋江市长跑协会还组织志愿者在体育场外的爱心小屋供应热姜汤,准备了20箱矿泉水和16桶桶装水,以满足不同跑友的饮水需求,得到了跑友们一致好评。

闽南古早味 温暖跑友心 晋江三大跑协携手送『福利』

本报记者 沈茜 董严军 陈巧玲 秦越



一份甜汤暖心窝

“没喝过这么好喝的花生芋头汤!”一碗下肚,晋马“兔子”李自发由衷感慨,赞不绝口,脸上露出满足的笑容。他笑着说,虽然是本地人,没喝过这汤,但这碗却是他喝过花生芋头汤中最好喝的。

昨日凌晨3点多,晋江市跑步协会和特跑族晋江分会的志愿者们便来到主会场,为花生芋头汤和红糖姜茶的及时供应而不断忙碌着,第一时间为跑友们提供御寒能量。

5点多起,一碗碗热汤便陆续送出。一个上午,该美食服务点始终人头攒动,源源不断地为跑友们提供热乎乎的花生芋头汤和红糖姜茶。

赛前一碗热汤,暖了身子,让出发更加有力有劲;赛后一碗热汤,第一时间给疲惫饥饿的跑友们补充能量,香甜可口的味道更是令他们回味无穷,暖身又暖心。

“今年,我们晋江市跑步协会和特跑族晋江分会组织了30多名志愿者。2日上午开始,大家就马不停蹄地准备起来了。”晋江市跑步协会执行会长张健告诉记者,他们从采购保温桶、红糖、姜、花生、香芋等原材料,再到给原材料进行清洗、剥壳、切块、蒸压等,都做了大量准备工作。

“为了节约时间,我们提前找了一家熟悉的饭馆,用多个高压锅把花生全部压熟,再把芋头蒸熟,这样比赛当天煮起来可以快一些。”张健说,为了呈现出这个汤最好的味道,他们特地请了一位晋江本地老师傅来帮忙,“这是一次对外展示晋江特色美食的好机会,让专业师傅来煮,才能让外地跑友喝到正宗美味的花生芋头汤。”

要知道,一碗花生芋头汤,是泉州人记忆最深处的味道,是泉州“早餐江湖”中重要的一员。古城大街小巷随处可见的花生芋头汤,用料简单,煮法却考究。昨日上午9点多,记者来到位于晋江市体育中心的临时厨房一探究竟。

只见冒着热气的大铁锅里,经过慢火熬煮和传统风味配方的加持,花生的绵香和芋头的香甜相互碰撞,阵阵香味扑鼻而来。

“一碗上好的花生汤,对汤底的品质要求很高。”已有38年乡厨经验

的老师傅曾招栋和老伴一边用勺子搅拌热汤,一边给记者传授起了经验。“花生酱加点热水搅拌加入汤汁,可以让味道更加香浓。用生粉加点冷水搅拌均匀,则能让汤汁更加顺滑可口。”

说话间,煮熟的花生和芋头慢慢浮起,一锅软糯香甜的花生芋头汤便出锅了。随后,这些汤便被装进了50多公斤的大铁桶。

“来,一二三!”来自晋江市跑步协会灵秀山分会的孙友文和颜中源一起合作把铁桶搬上了手推车。

“2点多就起床从石狮过来,3点多就开始忙活起来。”今年59岁的孙友文也是一名马拉松爱好者,这次从一名参赛者转为幕后志愿者,他也乐此不疲,“后勤总要有有人做,干干这些体力活服务大家也挺好的。”

来自特跑族晋江分会的会员们也配合默契。张佳雨和不少会员一样,负责在现场打汤分发,跑友们热情光顾,让她几乎一刻也停不下来。“汤勺有点重,打久了还挺酸的。不过看到大家吃得很开心,我内心特别满足!”张佳雨笑着说,以一名志愿者的身份为跑友们服务,是她的荣幸,只要大家吃得好,累了也值了。

马拉松是最好的城市展示,每场比赛都会吸引大量的外地跑者前来参赛。如何利用马拉松这个契机,将城市最好的一面都展示给跑者,是三家协会一直想做的一件事,如今也成为他们想坚持下去的事。他们纷纷表示,只要晋马一直办下去,他们就会一直做下去,用美食服务更多的跑友。



天未亮,花生芋头汤已做好。



凌晨,后厨忙得热火朝天。