

襄州区程河镇——

鄂豫边界四县群众赶埠口大集

湖北日报全媒体记者 雷闯 张宵祎 通讯员 郭华英

1月20日,襄州区程河镇埠口社区万人云集。伴随着一曲京剧开唱,拉开了首届南襄经济文化交流暨程河商会埠口年货节的帷幕。

唱大戏、舞狮子、变脸、锣鼓……来自河南南阳市曲剧团的演员和邓州市的民间艺人轮番登台,为打年货的群众,送上精彩的文化大餐。

社区主街的正中间,搭建了一个临时集市。糊饽、香肠、腊肉、米酒、挂面、爆米花等200余种特产小吃,吸引着四县群众的目光。

埠口毗邻河南唐河,与湖北枣阳和河南的新野县、唐河县交界,素有“一脚踏两省,鸡鸣闻四县”之称。这座千年古镇曾经商贾云集,是鄂豫边界重要商埠码头。21世纪初,埠口撤镇改社区,并入程河镇,成为南襄盆地一体化的桥头堡。

“真香,还是小时候的味道。”从新野县王庄镇赶来的李丰,端着一碗热腾腾的程河糊饽,赞不绝口。王庄镇与埠口仅一桥之隔,糊饽是李丰从小吃到的美食。当天,他特意带着女朋友前来品尝。

“不到3个小时,已经卖出300多碗。”糊饽老板王新林凌晨4点起床准备,一直忙个不停。他说,这是家传手艺,已传承90多年。每逢节假日,很多来自襄阳、南阳的客人特意前来品尝。

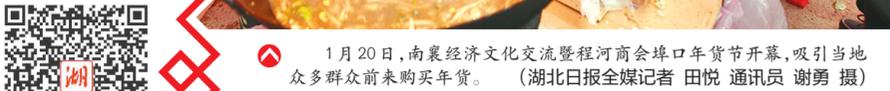
程河柳编是国家地理标志产品,此次年货节上,7位师傅现场展示“绝活”。手提篮、葫芦花瓶、笔筒、簸箕等40多种手工艺品形态各异,精细的做工让很多人爱不释手,购买者络绎不绝。

“这里氛围感满满,感觉像是回到了儿时过年跟着父母一起赶集。”襄阳城区市民张志红特意带着小孩前来,感受传统年味。

志产品,此次年货节上,7位师傅现场展示“绝活”。手提篮、葫芦花瓶、笔筒、簸箕等40多种手工艺品形态各异,精细的做工让很多人爱不释手,购买者络绎不绝。



扫码看视频



1月20日,南襄经济文化交流暨程河商会埠口年货节开幕,吸引当地众多群众前来购买年货。(湖北日报全媒体记者 田悦 通讯员 谢勇 摄)



樊城区铁路大院——

老街 老店 老味道

湖北日报全媒体记者 汪璐 王欣

外地人来襄阳,必逛北街,本地人打年货,先到铁路大院。

铁路大院是铁路职工家属院,因流动人口多,逐渐形成了一条生意街。这里有百余家小店,腊肉缠蹄、水果炒货、腌鱼卤菜等数百种商品,经营了30多年。

1月18日,走进樊城区铁路大院,狭窄的巷弄,古老的砖墙,人来人往,或边逛边吃惬意悠游,或大包小包满载而归。

在骨里香香肠加工门店,一排排油光发亮的香肠、缠蹄等整齐地挂在门前。老板吴春晓忙着将猪肉切割、称重、绞肉、拌料,店门外有10余人排队。

“我买了30斤猪肉,准备加工成原味、五香、广式3种风味的香肠,过年给孩子们回来吃了。”市民赵秀丽说,每年腊月她都来这儿灌香肠,独特的老味道,让她成了20多年的老顾客。

农历冬月和腊月是腊制品销售的高峰期。吴春晓每天早上7点开门,下午完成所有订单加工,平均每天能加工1500斤左右腊制品,最忙的时候能加工3000多斤。

灌香肠是个技术活,味道是关键。在店里干了快30年的调味师傅李明演示了一遍操作流程:将肥瘦相宜的鲜肉清洗后分割称重,绞成肉丝,用20多种佐料调味,搅拌均匀后用肠衣灌装成香肠,绑绳复秤。经过5道工序后,一斤鲜肉变为2至3节香肠。

顾客可以自己带肉或在店里购买,加工费一斤4.2元。为了满足不同顾客群体的需求,小店先后研制了原味、麻辣、五香、广式、烧烤等5种口味的香肠。

说句,吴春晓的电话响了起来。“吴老板,要40斤香肠,10斤缠蹄,分成两份,还是老地址。”打电话的是熟人杨大姐,每年,她都要给在广州和上海工作的两个孩子邮寄年货。

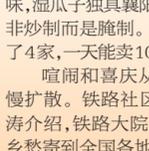
缠蹄是襄阳独有的美味。在不远处的一家缠蹄店,师傅把猪肉腌制后,用细麻绳紧紧缠起来,放在通风处晾晒,卤制后做凉菜。

“吃年夜饭的时候,缠蹄佐以姜丝、米醋,余味悠长,不仅是大人们下酒的好菜,也是孩子们爱吃的美味。”在北京工作的老石特意赶回来购买。离家多年,还是馋这一口。

“老王,瓜子、花生、湿瓜子老三样,各5斤要3份……”从腊八开始,王浩开了22年的炒货店也忙了起来。清晨5点半开机器,确保8点开门时,客人能吃上第一锅现炒瓜子。

“一些老街坊从自己上学吃到孩子上学。”王浩介绍,门店炒货品种多,仅瓜子花生就有50多种口味,湿瓜子独具襄阳特色,制作方法非炒制而是腌制。如今,门店已开了4家,一天能卖1000多斤。

喧闹和喜庆从一家家小店慢慢扩散。铁路社区党委书记龚新涛介绍,铁路大院的老味道,载着乡愁寄到全国各地,也吸引打年货的市民纷至沓来。



扫码看视频



编者按

人间烟火处,年味渐浓时。

眼下,襄阳各地灯笼福字高挂,年货大集上新。美食街、民俗街游人如织,地道的“襄滋香味”,既唤起儿时回忆,留住记忆中的乡愁,又满足了人民群众对美好生活的向往,激发了消费活力。

连日来,湖北日报全媒体记者走进街巷、景区、乡村,感受热气腾腾的年味、绵延悠长的烟火气。

「襄滋香味」

热气腾腾迎大年

谷城农博会——

12个乡镇铆劲吆喝特色年味

湖北日报全媒体记者 张宵祎 雷闯 通讯员 董光辉 陈瑞

冷集小黄牛肉、赵湾腊肉、茨河腐乳……1月17日,谷城“五谷深情·味在谷城”农旅博览会开幕,12个乡镇(开发区)搬出“家底”,吸引近万人打年货。

“家人们,这是海拔1000米的高山土猪肉,味道就是不一样。”在赵湾乡展区,参展商家潘儒雄化身“带货主播”,吆喝着推介赵湾炒腊肉,刚刚获颁的“谷城县十大名菜”奖牌摆放在展台上。

赵湾乡八里荒的生态猪肉远近闻名。当地人将新鲜猪肉抹盐,放在陶缸中腌制一周左右,缸底渗出盐水,便吊上熏坑。一口咬下去,唇齿留香。

土猪肉受到追捧,一旁的黄牛肉推销也不甘示弱。“小黄牛是喝着团湖水长大的,在山上喂养了1年多,黄牛肉质劲道!”在冷集镇展区,烹饪大师打开加料锅,浓郁的牛肉汤香气扑鼻。该镇人大副主席李崇运熟练地将牛肉切块,蘸上酱汁,递给市民品尝。

你方唱罢我登场,每个乡镇都使出十八般武艺,推销自己的主打产品。

茨河镇有着“中国腐乳第一镇”的美誉,在茨河镇展区,市民“疯狂”下单特产豆腐乳。“年饭上不能少了豆腐乳,虽是小菜,但家里人都很爱吃。”市民周明荣一口气买了10罐。

茨河腐乳制作手艺已经传承了1400多年,茨河地处石膏矿带,泉水中含有矿物质,用山泉水制作的豆腐鲜香细腻。

“可别小看这一罐豆腐乳,制作过程可不简单。”谷城农旅特产开发有限公司负责人黄云云介绍,黄豆需

泡10小时以上,要用山泉水石磨豆子,柴火灶烧浆,石膏点浆,还有花椒、八角等配料的配比,每一步都很关键。

“茶旅名镇”五山镇将各种茶叶端上展架,搭配木耳、香菇等农产品,1小时卖出100多种;紫金镇的炒瓜子、炒花生等各类炒货吸引不少市民品尝下单;庙滩镇推出了南川贡芋,康康镇主打酱鸭肉……

百余种土特产品,让市民“一站”购齐各类年货。腊肉、腐乳、木耳、豆渣……在赵湾乡展区,市民王虎成向记者展示早上的“战绩”。

线下卖得火热,线上直播间也十分热闹。主播将年货大集直播间“搬”到现场,网友在云端闻“香”下单。

“只要能吟诵一首与襄阳或谷城有关的诗词,咱就送你原生态板栗一份,先到先得。”乡村主播袁红打起“诗词牌”与网友互动。

“家人们,茨河特产豆腐乳已上链接,大家可以抢购。”在消费助农直播区,主播手拿产品面对手机进行推介。仅半天时间,线上销售了上万单。

谷城县商务局副局长郭红介绍,自2021年以来,谷城县共举办了23场次农旅博览会,线上线下销售收入达10亿元。此次农旅博览会将持续至春节前。

襄阳古城管家巷——

30多种地道美食喜迎八方客

湖北日报全媒体记者 汪璐

1月20日下午,雪过初晴,襄阳管家巷人头攒动。

青砖黛瓦、飞檐翘角,仿佛穿越到千年前的古街小巷。元旦前夕,这条特色美食街正式对外营业,成为古城景区新的打卡地。

太平宋记豆腐店门口,排起了10多米的长队,豆腐、豆浆、豆浆、豆腐脑散发出的香味,让人垂涎欲滴。

“刚买了一份,很好吃,再来一份。”武汉游客王晶晶说。

老板宋万卉介绍,开业至今,每天要做10锅豆腐,晚上10点歇业后,还有不少人来询问。购买的顾客中六成以上是外地游客。

樊城区太平店镇豆制品加工历史悠久,“太平豆腐”一度闻名全国。如今,它也“坐”着高铁、动车销往武汉、北京、上海等地。

宋万卉家两辈人做豆腐生意,60多年来,“宋记豆腐”成了襄阳有名的老店。

“要做好豆腐,首先得选上好的黑龙江大豆,浸泡一整夜,再经过磨豆、滤浆、煮浆、点制、模包、成型等工序。”宋

万卉说,“人生三大苦:打铁,撑船,磨豆腐”,想要豆腐好吃,必须用好材,做精做足。例如,点浆用自制的酸浆水而不是石膏,更能留住豆子原本的香味。

襄阳牛肉面、南漳猪油饼、双沟胡辣汤、保康小土豆、老奶奶粉条汤、黄蓉叫花鸡……在管家巷,“收藏”了襄阳各地知名美食30多种,可谓一条街吃遍襄阳。

一个小伙子,近20人排队。南漳猪油饼店开业后,每天生意火爆。

据《襄阳府志》记载,宋末元初时期,元军侵犯中原,襄阳民众在南漳县龙门成立义军,将写有“期”字的纸条放入猪油饼里,派人分发,作为通知起事的日期。自此,猪油饼广为流传,成为远近闻名的小吃。

“正宗猪板油调馅,加适量的水、鸡蛋和面,醒发后的面团包上馅和葱。”卫涛师傅熟练地擀开面团撒上芝麻,放进290℃高温的烤炉,贴在炉边。大约三四分钟,香气扑鼻的猪油饼出炉,刷上辣椒酱,切成小块,送到食客手中。

郑州游客李佳佳吃着猪油饼,又到隔壁买了一碗胡辣汤。“周末和同学一起来襄阳玩,上城墙,看汉江,逛北街,再到管家巷吃美食,太方便了。”

双沟胡辣汤师傅陈新利介绍,用羊肉羊骨熬制6小时左右,放入胡椒、辣椒、生姜、葱段以及中药材,大火烧开,再放羊肉、面筋、粉条、海带、木耳、黄花菜等,文火熬制。吃一口温润入喉,回味无穷。

“来回转了两圈,吃了4种小吃,很有襄阳特色。”荆门游客吴丽走的时候,还买了老街口蜂蜜麻花、襄糖铺太妃糖、卧龙锅巴,带回家送亲朋好友。

作为襄阳文旅新名片,管家巷这条以美食为核心,集文创、演艺、民宿等于一体的文化街区,受到本地市民和外地游客的喜爱。

管家巷文化休闲街区项目负责人刘洋介绍,每天接待游客5万人次左右,周末更是生意好到人人挤人。春节期间将推出龙年主题灯展、投壶对诗、特色民俗表演等,同时新增20个摊位,上新更多地道襄阳小吃,凸显浓浓年味。

管家巷文化休闲街区自开街以来,成为游客热门打卡地,数十种地道特色小吃,让八方来客品味地道襄阳味道。(湖北日报全媒体记者 田悦 通讯员 谢勇 摄)



管家巷文化休闲街区自开街以来,成为游客热门打卡地,数十种地道特色小吃,让八方来客品味地道襄阳味道。(湖北日报全媒体记者 田悦 通讯员 谢勇 摄)



1月23日,老河口市李楼镇乡村巧厨娘大赛在老河口市李楼镇白莲社区举行,来自该镇22个村(社区)的厨娘们大秀厨艺,端出拿手菜品,供村民品尝地道美食。(湖北日报全媒体记者 王欣 通讯员 李雯艳 摄)

老河口市李楼镇——

乡村巧厨娘争“香”斗“宴”

湖北日报全媒体记者 王欣 汪璐 通讯员 徐文博 黄嘉欣

蒸包子,炸肉圆,做花馍,烧羊肉……1月23日,以“新春佳节 巧手厨娘”为主题的乡村厨艺大赛在老河口市李楼镇白莲社区举行,来自该镇22个村(社区)的厨娘们大秀厨艺,端出拿手菜品,供村民品尝地道美食。

上午9时,白莲社区居委会广场上,红彤彤的灯笼迎风招展,几方土锅灶一字摆开,切菜炒菜、叮叮当当。和好肉馅,团成肉圆,滚入油锅,厨娘林春霞正在制作的,是当地传统美食“八大碗”之一炸肉圆,寓意团团圆圆。“在老河口,家家户户都会在春节期间做这道年菜。”林春霞介绍,清晨5点多他们就起来洗菜、配菜,担心肉圆太油腻,不符合老年人的胃口,他们特地加入莲藕末、荸荠丁等,确保美味又健康。

“八角20克,花椒30克,小茴香20克……”正对面,来自亢营村的大厨们正在确认卤制猪肉的卤料。只见其将半斤冰糖倒入锅内,加少许油把冰糖熬至化开,然后将糖色倒入提前准备好的高汤内,再加入红曲米粉、生抽、盐、香油、大葱段、生姜等,放入卤料包,烧开放30分钟。

“这道菜做好后,我一定要好好尝尝。”村民胡海姐围在一旁边看边拍照,“猪肉肉不好的话,很容易有腥味,配料我也都记下了,过年卤肉的时候就照着这个来。”

不一会儿,三丝卷饼、米酒汤圆、欢喜饺、羊肉汤等10余道菜品便摆满大圆桌,现场百余名村民们争相品尝,美食很快就被“一扫而光”。放假回家的黄冈师范学院学生蔡忠兴说:“平时邻居们大多在外地上学或者工作,见面机会比较少,镇里举办这个活动,让大家聚在一起品尝地道的家乡味,增加了浓浓的年味,乡亲们之间也熟络亲近起来。”

“大伙儿都非常积极,有的在一周前就开始琢磨菜单准备食材了。”李楼镇副镇长周广林介绍,镇里为获奖的厨娘们准备了鸡鸭鹅等年货大礼包,通过品美食、叙乡情来传承传统民俗文化,形成团结互助、淳朴友爱的村风民风。

“乡亲们之间也熟络亲近起来。”

“大伙儿都非常积极,有的在一周前就开始琢磨菜单准备食材了。”李楼镇副镇长周广林介绍,镇里为获奖的厨娘们准备了鸡鸭鹅等年货大礼包,通过品美食、叙乡情来传承传统民俗文化,形成团结互助、淳朴友爱的村风民风。

“乡亲们之间也熟络亲近起来。”

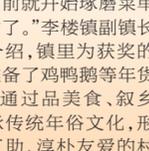
“大伙儿都非常积极,有的在一周前就开始琢磨菜单准备食材了。”李楼镇副镇长周广林介绍,镇里为获奖的厨娘们准备了鸡鸭鹅等年货大礼包,通过品美食、叙乡情来传承传统民俗文化,形成团结互助、淳朴友爱的村风民风。

“乡亲们之间也熟络亲近起来。”

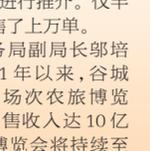
“大伙儿都非常积极,有的在一周前就开始琢磨菜单准备食材了。”李楼镇副镇长周广林介绍,镇里为获奖的厨娘们准备了鸡鸭鹅等年货大礼包,通过品美食、叙乡情来传承传统民俗文化,形成团结互助、淳朴友爱的村风民风。

“乡亲们之间也熟络亲近起来。”

“大伙儿都非常积极,有的在一周前就开始琢磨菜单准备食材了。”李楼镇副镇长周广林介绍,镇里为获奖的厨娘们准备了鸡鸭鹅等年货大礼包,通过品美食、叙乡情来传承传统民俗文化,形成团结互助、淳朴友爱的村风民风。



扫码看视频



扫码看视频