

峡江味里品新年

又是一年春将至,最是岁寒情暖时。不论归乡还是思乡,都绕不开那熟悉的物产与习俗。一口家乡味下肚,一件手信送达,一年劳累瞬间被温柔抚慰。

市井阡陌,烟火升腾不息;大街小巷,文化薪火相传。小年前夕,湖北日报全媒记者奔赴宜昌山乡,寻访老味道,感受新气象,和峡江儿女一起迎新春。



黄传敏老人在腊肉直播间。(湖北日报全媒记者 张泽牧 摄)

腊味『嘎嘎香』,出山走四方

湖北日报全媒记者 张泽牧
通讯员 王登府

每到春节,腊肉不仅是山里人必备食材,还是销往全国的特产。1月18日上午,湖北日报全媒记者来到五峰大山里的熏制工坊,看村民备足马力“赶年货”。

“这批腊肉已经熏了七八天,马上就可以打包发货。”在海拔1100米的渔洋关镇沙埫村“五峰嘎嘎”熏制工坊,63岁的黄传敏笑着说:“我们熏的腊肉,保留着数百年前的风味。”

土木结构的工坊分为上下两层,记者跟随黄传敏穿过狭长走廊,来到100多平方米的熏制车间。屋内烟熏火燎,不到10秒钟,记者被熏得直流眼泪。自幼就跟着祖父学习熏烤腊货的黄传敏,早已练出一双“火眼金睛”,应对自如。

“这些都是土猪肉,肉质紧实,肥瘦相间。”一边说,黄传敏一边用棕叶绳串起腊货,挂到房梁下。

腊肉和香肠被一刀刀切开,开始接受烟火熏制。“熏的时候要用文火,一批肉要熏15天左右。我们选用的是栗树枝,烟雾稳定且有天然香味,还能给腊肉上色。”黄传敏控制火候大小,确保每一块肉被均匀熏烤。

“每隔两小时要翻一次火,半夜也要随时起来处理。柴不够就加几根,温度过高要开窗透气。”黄传敏细心烤制,腊肉色泽红润诱人。

熏制好的腊肉,被一批批送到渔洋关镇上的包装车间,分装后销往全国各地。

42岁的总经理赵鹏,主要负责将公司生产的腊货送到湖北省各个销售点。春节前夕,腊货迎来销售旺季,赵鹏每天处于连轴转的状态。

“腊货是五峰人必备的年货,现在每天卖2000多斤,从去年10月底就开始忙碌。今天早上7点钟,发了一车腊排骨运往武汉。”赵鹏介绍,到1月底销售量将超过10万斤。

2024年,“五峰嘎嘎”腊肉销售额达到500万元。

“不同于其他腊肉多盐的做法,我们采用低盐工艺,让消费者更健康地享用腊味。我们还直播制作过程,借力电商开拓销售渠道。”赵鹏笑着说,只有不断创新产品,保证对消费者的吸引力,才能把大山年味传递出去。

『抬』出满满土家情

湖北日报全媒记者 申明
通讯员 覃丹

1月20日上午,长阳土家族自治县龙舟坪镇合子坳村,湖北日报全媒记者刚下车,就看到杀年猪的热闹场面,热气腾腾的土猪肉,在院子里一字排开。

民福山庄农家乐里,游客和乡亲们正体验土家抬格子的制作过程,感受土家族特有的年味。

“抬”出蒸蒸日上,“格”去一年辛苦。“抬格子是土家族杀年猪后的保留节目,一定要用农家自养的新鲜土猪肉,用来招待乡邻和贵客,满满都是土家人的热情。”负责烹制菜肴的“80后”厨师丙丙炎,带着记者进入厨房,点燃柴火灶,开始制作格子肉。

张师傅先将一块块煮透过的五花肉清洗干净,然后在砧板上,用娴熟的刀工,将猪肉切成约1厘米厚的肉片。随后将肉片和排骨放入盆中,依次加入盐、姜末、胡椒粉、辣椒面、土家豆瓣酱、玉米粉等12种调味品。

“调料比例恰当,格子肉口感、看相才会好,腌制时长在20分钟左右。土家豆瓣酱、稀辣椒,都是用自产食材制作的。”张师傅一边搅拌,一边介绍。

腌制过程中,张师傅也没闲着,将老南瓜、土豆、红薯去皮切块,“这是传统垫料,现在生活水平提高了,还会放些山药、芋头等”。

一顿手起刀落,垫料准备完毕。张师傅在蒸笼底部铺上一层鲜嫩白菜叶,然后用南瓜块铺满;腌好的肉片顺着蒸笼,依次整齐码放。一笼分量十足、内容丰富的格子肉,很快准备完毕。

“这是大份的,五斤五花肉,四斤瘦肉排骨,垫料有六七斤,管十个人都够。”灶火已旺,格子肉直接入锅蒸制。另一口锅里,倒入新鲜猪血,小火慢熬起土家人情有独钟的“血蕨(héng)子”。

“蒸格子一开始用大火,蒸笼上汽后再转中小火,至少需要蒸40分钟。”张师傅拨弄着灶膛。

张师傅20年前学艺出师,一直烹制土家抬格子。他的农家乐,这个冬天已经接待2000位慕名而来的食客。

12时许,色香味俱全的土家抬格子完成蒸制,腾腾热气中撒上一把碧绿葱花,中间放上一碗刚出炉的“血蕨子”,随即就被送上餐桌:咬一口格子肉,肥而不腻,唇齿留香;吃一口蒸南瓜,香甜软糯,回味悠长!

随着一笼笼土家抬格子出锅,年味也愈发浓厚了。



扫码看视频

兴山炖盆,『香』醒归乡人



文/图 湖北日报通讯员 乔长姣

“快过年了,兴山炖盆成了每桌必点菜。明天,店里又要集中制作72份。”1月16日,全县年货节布展间隙,福兰居酒店负责人王福兰脚步匆匆,忙着到后厨查看炖盆准备情况。

在兴山县美食界,炖盆是绝对的C位,更是年夜饭必上的头菜。

一只猪蹄、一份猪头肉、一条猪尾巴、一只肥瘦适中的土鸡、12个鸡蛋、少许佐料及菌菇等干货……各式食材放入大铁锅内,小火慢炖6小时以上。

“猪蹄入口即化,鸡肉细腻绵软,猪头肉和猪尾巴软糯弹牙……”王福兰说,炖盆炖煮后,食材味道相互交融,肥美而不油腻,汤汁唇齿留香。

“炖盆承载着老兴山人对年味的独特记忆。”王福兰是兴山县餐饮协会会长、兴山炖盆制作第三代传承人。她回忆,儿时物资匮乏,时常要等到除夕前后,家人团聚时,母亲才会拿出瓷盆,炖制早已准备好的食材。次日一大早,全家人都会被香醒。

“兴山炖盆有特别的讲究,炖盆里放的猪头肉和猪尾巴,寓意‘有头有尾’,加入小鱼表示‘年年有余’,腊肉意味着‘承前启后’,12个鸡蛋代表月月红。”30多年来,王福兰不断为兴山特色菜申报非遗,已成功申报18个县级、4个市级、1个省级非物质文化遗产。2022年3月,兴山炖盆入选宜昌市级非物质文化遗产名录。

站上C位的炖盆,让远道而来的客人在味蕾上记住兴山。“兴山炖盆已经成了福兰居的招牌菜。”王福兰说,店里每年至少卖出8000份,仅此一项年收入超过200万元。

“乡亲们都说,炖盆是年味中的独特印记。”临近春节,除了王福兰,黄粮镇“新农人”田云昊同样忙碌。接连数日,他帮镇上几家农家乐、酒店拍摄了制作兴山炖盆的视频,并在抖音挂上链接,订单纷至沓来。

鱼鲜解乡愁,岁岁可登『高』



文/图 湖北日报全媒记者 邓云
通讯员 张枭羿

房前挂着红灯笼、屋里摆满红礼盒,已至大寒,枝江覃姐鱼糕厂内热气腾腾,涌动着忙碌劲。

“您订的鱼糕今天发货。”“鱼面卖完了,节后才能供货。”小覃姐覃红英一边发着语音,一边清点货物。

覃姐鱼糕源自覃家姐弟,大姐负责研发生产、小覃姐负责销售,弟弟负责采购,一干就是三十多年,“回头客越来越多,临近春节,厂里每小时生产2000吨鱼糕,依然供不应求。”

鱼糕香软,老少皆宜。过年吃鱼糕,还能讨个“年年有余,步步登高”的口彩。

“鱼糕好吃,没有秘方,就是用活鱼、鲜姜、鲜葱。”小覃姐说,枝江盛产淡水鱼,青鱼、鮰鱼、草鱼制作的鱼糕鱼丸各有风味。

每年庙会上,覃姐鱼糕都是深受欢迎的畅销货。“散装的拿回家吃,礼盒的寄给外地亲戚。不仅能品尝到独特的鱼鲜味,更是一份念想,一份乡愁。”

“剖解洗净,一斤鱼大约能出二两八钱无刺鱼肉。”小覃姐告诉湖北日报全媒记者,鲜鱼制成鱼糜经过速冻,能更好地保留鱼肉中的胶质,制作的鱼糕更弹、更鲜,“蒸好的鱼糕夹起来两头弯,不散不断”。

厂房内,七八个工人正在打包,过年特制的礼盒形似六角灯笼,大红底子勾着金边,既体面又喜气。

从厂房出来,小覃姐蒸上一笼鱼糕,“除了鱼糕、鱼丸,今年新开发的鱼面也特别受欢迎,鱼头鱼尾制成了椒盐味儿的零食”。

蒸制20分钟后,小覃姐熟练地揭开锅盖,“判断方法是闻香,香味飘出来,就表示熟了”。

热气散开,鱼糕层叠,脂光晶莹,河鱼的鲜香立刻勾起胃里的馋虫。记者夹起一片,吹两下,咬一口,软嫩滑腻,唇齿间香鲜浓郁——人间有味是清欢。



罗光林正在编织新作品。

文/图 湖北日报全媒记者 陈义超
通讯员 郝明曦

“刚才有顾客买了5个,萌萌的造型,深受大家欢迎。”1月19日下午,秭归县茅坪镇屈原故里非遗小巷,“峡江草编”非物质文化遗产传承人罗光林向湖北日报全媒记者晃了晃手中的蛇形草编。

罗光林的铺子不大,10多平方米的空间,摆满各种手工编织品。他口中“刚卖了5个”的蛇形草编,摆放在展示柜第二层的中心位置。

憨态可掬的大脑袋,搭配盘曲的蛇身,粉色的蛇形草编萌味十足。

“一开始做得太逼真,吓退不少人。”罗光林笑着

非遗“编”出新潮年味



扫码看视频

有了立体棱角。

根据罗光林指导,记者尝试折叠一片粽叶,却很难把控力度和角度。“这样的基础操作,初学者需要好几日的练习。手要稳,急不得。”罗光林接过去,没多久,一条活灵活现的小萌蛇跃然眼前。

交谈中,不时有顾客进店询问吉祥挂件和小萌蛇的售价。“今年春节要和家人去上海走亲戚,这里的草编不仅有地域特色,寓意也不错,准备多带几件送人。”秭归居民覃姝说。

“春节申遗成功,非遗产品也跟着流行起来。”春节前,罗光林店里的草编灯笼、粽子、平安扣等挂件的销量已过万,他还接到不少去外地展演的邀请,“峡江草编进一步走出秭归,才能让更多人了解”。