

蛇年春节，是春节申遗成功后的第一个春节。随着时间的临近，空气中弥漫的年味愈发醇厚，乡村的年货市场正呈现出一派热闹非凡的景象——香肠、腊肉在晒场中散发着诱人的香气，只等时间一到就送到订户手中；手工制作的糍粑、豆丝等传统美食，承载着岁月沉淀下来的温暖记忆，格外受欢迎；皱叶菜、石斑鱼等新型年货纷纷登上乡村的年货舞台，为传统新年注入了新的活力与色彩……

本期《大地》周刊，长江日报记者深入乡村打探到最热门的年货信息，带大家沉浸式感受武汉乡村浓浓的过年氛围，为您的春节采买提供一份实用指南，一同迎接一个充满新意与温情的春节。

400年老手艺芝麻油

打货地点：黄陂区盘龙城大道22号杨楼子老榨坊
推荐理由：传统压榨百年传承，榨出来的小麻油醇香清冽。
打货方式：现场有精装礼盒，也可自带容器加工，或以芝麻易油，可致电15342229716、15327349716咨询预约。

临近春节，在黄陂盘龙城，有着四百多年历史的杨楼子老榨坊迎来了一年中最热闹的时节，这里的手工“杨楼子垮麻油”是不少武汉人的必备年货之一。

走进杨楼子老榨坊院落，一幅古色古香的乡村民居映入眼帘。青石门框、灰砖布瓦、门楣上，“杨楼子垮老榨坊”匾额透着古朴庄重；门两边的木刻楹联“榨响如雷惊动满天星斗，油光似月照亮万里乾坤”，为院落增添了几分文化韵味。

杨楼子老榨坊创建于明嘉靖三十七年（1558年），其榨油技艺已历经14代传承，榨出来的小麻油醇香清冽。2011年，老榨坊成为第一批被正式挂牌的“武汉老字号”之一；同年，杨氏榨坊“传统榨油技艺”被列入“湖北省非物质文化遗产保护名录”；2020年，“杨楼子垮芝麻油”被评为“中华人民共和国地理标志商标”。

老榨坊第14代传承人杨列介绍，每逢春节，来打年货订购麻油的顾客便络绎不绝，有附近的村民，也有从市区特意赶来的市民。在生产区，工人正有条不紊地进行着传统榨油工序。首先是筛选优质芝麻，颗粒饱满的芝麻被精心挑选出来，经过炒、碾、蒸等多道工序后，制成直径约20厘米、重约10斤的油饼。过去是将油饼放进木榨油机，通过人力用粗圆木横击，榨出油饼里的油脂。因为生产力度低，如今这道工序已改用液压压榨，省时省力，更安全卫生。”杨列说，其他工序依旧保留传统做法，压榨出的油脂沉淀后，经取样送至国家指定油脂检验机构检测，符合国家食用油标准方可销售。

杨楼子老榨坊也一直在探索古法榨油技艺与现代化相结合的道路。此前，武汉轻工大学教学科研实践基地“暨”中国油脂博物馆古法榨油基地”在此揭牌。杨列说：“我们希望传统技艺的传承也能跟上时代步伐，让更多人了解和喜爱我们的麻油，让这份古老的技艺在创新中传承下去。”

现场，一位老顾客感慨：“我家吃杨楼子的麻油好多年了，这油味道醇厚，香气浓郁，每年春节都要来这儿买些回去，总觉得过年有滋味。”

（长江日报记者蒋太旭）

非遗腊味真材实料

打货地点：东西湖区柏泉街道茅庙集文友板鸭店
推荐理由：30多年老店，店主“柏泉板鱼制作”技艺入选东西湖区非物质文化遗产代表性项目，腊货肉质肥瘦适中，口感紧实、腊香浓郁。
打货方式：店内购买，可致电13971539043、13720253688咨询预约。

进入腊月，在东西湖区柏泉街道千年古镇茅庙集，沿街小店门前挂满了腊鱼、腊肉、腊肠等干货。在孝庙集牌坊前的第一家铺面——文友板鸭店门前，数十个红色礼盒排列整齐，老板王汉芝和员工们将腌制好的腊货一竿竿卸下，再逐一按类分装，“都是熟客们订的，每年这个时候都要给对方发货。”王汉芝笑着说。

柏泉街道临近府河，掌握着制作腊货的先天地利。过去，腊鱼、腊肉等腊货是柏泉人阖家团圆的餐桌上一道必不可少的美味，如今，更是成为柏泉当地特色产业。

文友板鸭店有着30年历史。1992年，二十几岁的王汉芝开始学习制腊货，一做就是33年。板鸭店从一开始只卖板鸭，到如今已扩展到腊鱼、腊肠等多种腊货。板鸭店的晒场上，数百条腊鱼整齐铺开，更有腊鸭腊肠和大量的腊肉香肠享受着日光浴。

从挑选原材料、腌制风干，到最后的逐一检查，王汉芝亲自把关每个环节。她要求每条鱼大小相似，“上下不差二两”，且必须以活鱼现腌。“所有货品都必须经过她亲自确认后才能售卖，不然就‘没办法跟老客户交代’。一批认识了几十年的回头客，用订单证明了文友板鸭店的腊货“物有所值”，其销量的人或来自订单式生产，“每年国庆节后就开始下单，小年前十天就不接新订单了，腊月廿四卖完收工。”王汉芝说。

2024年冬季较往年温暖，为了等待适合腌制的低温，王汉芝迟迟未开工。数千只板鸭板鱼，一直等齐，都需要她亲手腌制，时间紧任务重，但为了品控，还是一直等到12月15日正式开工，“最低温度0℃以下，最高温度低于12℃，才是最好的腌制温度。”王汉芝解释道。

王汉芝介绍，腊鱼的制作工序严谨，处理过的鲜鱼不能洗，要就着水腌制。而腌制不仅只是食盐，还有花椒、胡椒等佐料，每家每户都有自己的调味秘籍，“要舍得下本，不怕费。”王汉芝的诀窍是购买大品牌的优质调味料，十几斤调味料经她30年经验总结进行独家配比，“味道不好吃，肉的口感不紧不松，才叫‘到位’。”

“腊货好不好吃，不仅看手艺，还要看天气。”对于晒晒，王汉芝同样讲究。鱼肉经过两三天腌制后，起缸漂洗后晾晒风干，“日要晒，夜要露，晒的时候要正反而翻动，温度低到低能晒得干，就能达到最佳风味。”王汉芝介绍，9年前，她的“柏泉板鱼制作”技艺入选东西湖区非物质文化遗产代表性项目，经过她独家技艺腌制，并风干自然去油后的腊货，肉质肥瘦适中，口感紧实、腊香浓郁。

“我们价格取性，都是靠品质和口碑。”王汉芝说，自家腊货不便宜，“甚至可能是整条街卖得最贵的。多年来，我坚持使用上等的食材和佐料，腌制用的鱼是我自己养的，我有30亩鱼塘，不给鱼吃人工饲料，都是喂草和小麦，纯生态养殖。我家用的板鸭，都是长满120天的土鸭，喂养成本高，就是为了那份好味道。”

（刘帅）

自然木香手工糍粑

打货地点：黄陂区蔡店街道张河村仙耕道谷田园综合体验馆于山野露营地
推荐理由：自产糯米纯手工制作，糯、香、甜。
打货方式：现场购买，可致电19947541904咨询预约。

糍粑是武汉人春节期间的美食。在黄陂区仙耕道谷田园综合体，打糍粑是一项重要的民俗活动，且一直保持着乡村传统做法。张河村党支部第一书记、仙耕道谷田园综合体负责人任进介绍，制作纯手工糍粑，需要头一天将糯米浸泡在冷水中，第二天用土灶和水蒸笼将浸泡好的糯米蒸熟，趁热放进专门用来打糍粑的石磨里，进行人工打制。经过十余分钟持续捶打成泥后，置于器皿冷却变硬成形，便是糍粑。

任进表示，由于人工打糍粑非常耗费体力，目前园区一天限量打200—250斤，这种用传统工艺打出来的糍粑，特点是糯、香、甜。“我们的糍粑之所以好吃，还有一个重要原因，是因为张河村地处武汉北部，气温相对较低，温差大，水稻生长周期长，且周边没有工业、气候、水质、土壤条件优良，产出的糯米口感偏甜。”加之采用传统柴火灶和樟树木蒸笼蒸制，带有自然的木香、味道更好。”

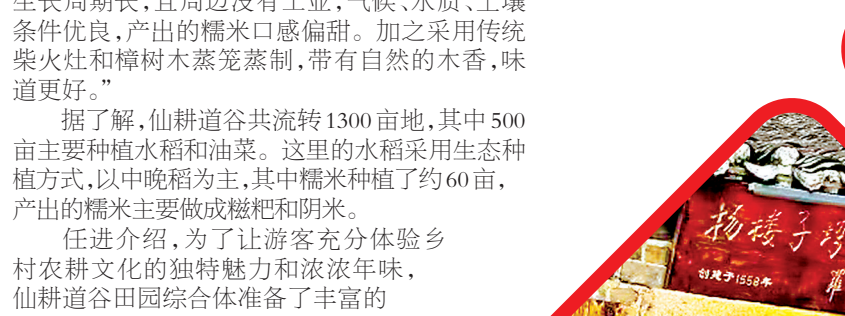
据了解，仙耕道谷共流转1300亩地，其中500亩主要种植水稻和油菜。这里的水稻采用生态种植方式，以中晚稻为主，其中糯米种植了约60亩，产出的糯米主要做成糍粑和糯米粿。

任进介绍，为了让游客充分体验乡村农耕文化的独特魅力和浓浓年味，仙耕道谷田园综合体准备了丰富的

年节活动。综合体内地占地20亩的官于山野露营地春节节日期间正常营业，接待量为50顶帐篷，保暖、生活设施齐全。游客在此既可以体验乡村民俗，也可自带食材烧烤野炊，还可以全家上阵参与打糍粑活动，品尝现打的热糯糍粑最纯正的糯香口感。

“因糍粑产量有限，我们更注重品质和游客体验，旨在将其打造成品牌。”任进提醒，由于糍粑容易变质，购买后建议切成小块冷藏，或用冷水浸泡，切记经常带水，防止糍粑变酸变质。

长江日报记者蒋太旭）



杨楼子老榨坊。



王汉芝展示腊鱼。



晾晒中的腊货。



石斑鱼。



红鲤鱼唇。



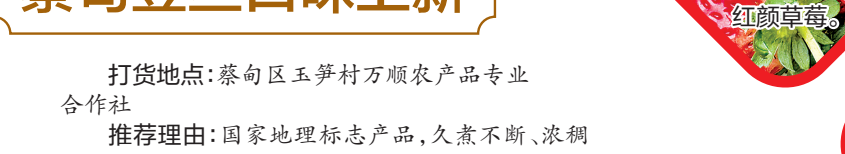
蔡甸豆丝。



黄陂三鲜。



打糍粑。



打糍粑。

打货地点：蔡甸区玉笋村万顺农产品专业合作社
推荐理由：国家地理标志产品，久煮不断、浓稠滑、清美爽口。
打货方式：淘宝搜索店铺“金碾王豆丝”进店购买，或致电13707121484咨询购买。

豆丝是武汉传统小吃，2017年，蔡甸豆丝成为国家地理标志产品，更是武汉人的必备年货之一。

“传统豆丝制作办法，一人一天最多只能做100斤，质量和利润都不高。”1月15日，位于蔡甸区玉笋村的万顺农产品专业合作社里，豆丝生产正忙。合作社负责人夏长兴介绍，合作社的豆丝生产已实现传统手工工艺与现代先进加工工艺相结合，生产的蔡甸豆丝味道口感独特，久煮不断，浓稠糯滑、滑爽美味、产量和品质得到大幅提升。

豆丝生产基地中，夏长兴边走边介绍：“一楼是磨浆车间，规模化生产设备在二楼，两边搭配着各环节非常熟练。”来到二楼，是糊化成形车间，通俗解释就是“焙豆皮”，是豆丝制作的关键。车间里的两台传统轮式电动焙豆皮机，是前些年合作社与华中农业大学、武汉市农科院共同研发生产的国家专利产品。

夏长兴介绍，豆皮的厚度影响豆丝口感，也影响后期晒干的时间。在焙豆皮的过程中，火候大了豆皮容易发糊，没“品相”，温度低了，豆皮又不易成形。以往，大多村民焙豆皮用的是圆形的平底锅，以峰高锅和木材做燃料，火候温度飘忽不定，焙的豆皮不仅卫生，品质也不稳定。“现在我们用机器生产出来的豆皮，厚薄均匀，颜色洁白，口感和外观都远胜传统手工豆皮。”

生产车间里，豆皮像玉带一样源源不断地从传



王汉芝展示腊鱼。



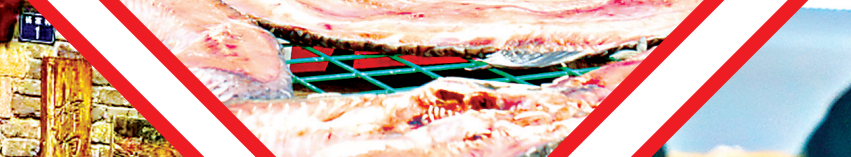
晾晒中的腊货。



石斑鱼。



红鲤鱼唇。



蔡甸豆丝。



黄陂三鲜。



打糍粑。



打糍粑。



打糍粑。



打糍粑。



打糍粑。



打糍粑。



打糍粑。



打糍粑。



打糍粑。



打糍粑。



打糍粑。



打糍粑。



打糍粑。

黄陂三鲜溢满团圆

打货地点：黄陂区横店街道黄陂三鲜食品加工厂
推荐理由：优质食材，精细加工，制作出的非遗美味。
打货方式：淘宝搜索店铺“李氏黄陂三鲜”进店购买，或致电027-61768588咨询购买。

由鱼圆、肉圆、肉糕组成的“黄陂三鲜”，分别通过谐音寓意年年有余、阖家团圆、步步高升，承载着大家对新年的期盼，因此也是年夜饭餐桌上的“常客”。

2010年，“黄陂三鲜”申报成为武汉市非物质文化遗产；2020年成功申报省级非物质文化遗产；2024年入选“武汉十大伴手礼”。1月15日，笔者来到黄陂区横店街道黄陂三鲜食品加工厂，在负责人季关运的带领下，经过一番彻底的除菌消杀后，走进黄陂三鲜生产车间，实地感受地道年货的新鲜出炉。

“越过年，我们的产品越受欢迎！”在黄陂三鲜生产车间，工人们正在忙碌而娴熟地进行鲜鱼除刺、肉馅调味、上完蒸制及高温杀菌保鲜等一系列流程。“要兼任制作地道的黄陂三鲜，成品要保证不能带一点腥味，更没有小鱼刺。”季关运介绍，不管是鱼圆还是肉圆，使用的鱼肉原料都是仔细去除鱼刺的，确保最后出厂的圆子口感细腻爽滑。“我家做的黄陂三鲜能够受欢迎几十年，除了制作经验，就是在食材选择、加工工艺等方面都注重细节把控，让食客尝到真正的美味。”

做好黄陂三鲜，季关运聊起了他的“小诀窍”：选择10斤上下的“大块头”活鱼，在每年气温较低的11月底至12月初开始加工制作。“天气变冷以后，鱼肉才更紧实；选用大规格的活鱼，肉质会更加细腻一些。这就是从食材端保证黄陂三鲜的口感和品质。”季关运说，厂里还引进了自动化鱼肉除刺机，将大大小小的鱼刺去除，确保加工后的鱼肉更细腻，鱼圆、肉圆的口感自然会更好。

“我们厂”研制了高温杀菌的机器，助力产品实现常温保存。”季关运介绍，近几年，“黄陂三鲜”不仅在武汉市场受欢迎，进行深加工包装技术提升后，在网络零售和批发端也受到了全国客商青睐。“希望在2025春节，黄陂三鲜出现在更多人的团圆饭餐桌上。”

（余康庭）

年年新宠赤松茸

打货地点：黄陂区罗汉寺街道白塘村武汉农兴科技有限公司
推荐理由：绿色生态种植，风味独特口感好，营养丰富。
打货方式：微信搜索“武农绿鲜会员店”小程序，在小程序中搜索“赤松茸”即可购买。

随着生活水平的提高，春节的团圆餐桌上，也出现了不少新的身影，珍稀菌菇品种赤松茸就是其中之一。春节前夕，笔者走进位于黄陂区白塘村的武汉农兴科技有限公司（以下简称“农兴公司”），在这里的食用菌种植工厂中，恒温15℃的立体层架菇房内，身形“矮胖”的赤松茸长势正好。

“长得越矮胖的，等级越高。”武汉农业集团股权投资有限公司党总支副书记、总经理、董事，武汉农兴公司总支书记、董事长刘杰介绍说。在他的示意下，笔者用力捏了捏赤松茸的伞盖，发现手感非常坚韧有弹性。“越新鲜、健壮的菌菇，伞盖越厚实坚韧。”刘杰说，对比传统的地栽模式培养的赤松茸，他们的产品口感更为Q弹。

赤松茸又名大球菇盖，是一种口感风味和营养元素都很突出的食用菌品种，此前在武汉市场并不多见。刘杰说，现在通过恒温15℃的立体层架菇房，可以四季生产赤松茸，“我们现有15个菇房，通过合理安排种植时间，基本实现全年不间断稳定量产供应”。

刘杰说，过去，赤松茸未在武汉本土种植，武汉人想吃到赤松茸，需要的物流时间在一周以上，而现在，新鲜的赤松茸最快可以在24小时内出现在市民餐桌。“我们种植的赤松茸，核心在于绿色生态，赤松茸在生长过程中，完全没有使用任何肥料和农药。”刘杰解释，“我们回收农业生产副产品的竹筒、玉米芯、植物秸秆、麦麸、米糠等作为种植赤松茸的培养料，经过高温发酵后的培养料，能够为赤松茸生长提供丰富的营养物质。培养料种植过赤松茸后，会变成富含有机质的料渣。将这些料渣还田到土壤中，可以替代化肥，种植出的蔬菜口感和品质会更好。”

刘杰透露，本土化种植赤松茸是一个从零探索的过程，“让它吃得好，它才能长得好，目前培养料最好的比例和配方还未‘触顶’，我们仍在尝试不断搭配和优化，将赤松茸鲜品打造成武汉菌菇市场的明星品类。”

（刘帅）

“年年有余”石斑鱼

打货地点：武汉市农业发展有限公司青鱼原种场
推荐理由：无公害养殖海鱼，口感好肉质佳，可鲜到到家。
打货方式：微信搜索“武农绿鲜会员店”小程序，在小程序中搜索“石斑鱼”即可购买；或联系青鱼原种场现场购买。

年年有“鱼”，每一年年夜饭的桌上，都少不了鱼。而今年，武汉市民有了不一样的选择。“我们已经准备好了武汉本地产的珍珠龙胆石斑鱼，为市民的年夜饭添加新鲜元素。”1月15日，武汉市农业发展有限公司青鱼原种场新业态发展部经理黄琴大力推荐他们的新产品。

使用模拟海水养殖海鱼，是近年来才探索成熟的技术。专业提供相关设备的武汉联合智通装备有限公司商务总监张力介绍，青鱼原种场采用的养殖技术，属于设施渔业的一种，就是在专用设备内营造出和海水一样的环境进行养殖。

“我们的设备实现了水的循环利用和饲料的精准投喂，对养殖中产生的废物也集中回收利用，环境全程可控，养殖效率很高。”张力做了一个简单的计算，“使用这套设备，1立方米水体鱼类产量可以达到60公斤，对比传统淡水2—3公斤的产能，提升了20倍左右，能够大大节省用地和用水，实现工厂化养殖。由于环境可控，还能实现批产产出规格一致。”青鱼原种场海鲜养殖基地技术负责人陈庆介绍，该基地是目前湖北省唯一的鲜鲜陆养商品鱼基地，2024年首次尝试养殖石斑鱼，整体情况不错。他认为，基地的养殖过程中不使用药物和化学添加剂，海水也是使用杀菌液浓海盐调配而成，全过程可以实现水体环境的洁净无害，从而避免出现各种病害。陈庆表示：“由于全程可控，我们养殖的石斑鱼可以达到无公害标准，实际上比自然环境中的更加安全健康。”

此外，由于就近发货，不用经过漫长的运输过程，本地产石斑鱼的新鲜程度和运输成本也大大优于沿海同类产品。“如果到基地来购买，甚至可以直接从水里捞起来带走，绝对新鲜，口感和肉质也和沿海地区的产品相当。”黄琴算了一笔账：“根据重量的不同，我们的石斑鱼每条售价60—80元，比同类产品价格20%以上，而且更加新鲜。”

在养殖基地，数十个海鲜养殖池整齐排开，大的直径可达米，小的也有米。养殖池内，石斑鱼成群游动，活力十足。已被预订的鱼则单独养在一个池内，每个打包“为了保证鲜活，销售出去的石斑鱼都会用专门的海水进行包装，并打真空封，两天内都是活蹦乱跳的。”陈庆说，“目前还剩下的石斑鱼数量有限，想尝鲜要尽快。”

（宋涛）

【这些年货也不错】

城楼赛茶叶
打货地点：新洲区旧街城楼赛茶厂
打货方式：现场购买，或致电13339988268咨询购买。

大别山余脉，新洲旧街，城楼赛茶园是武汉最古老的茶园。1260亩茶园中，200年以上树龄的古树就有20亩。产自该茶园的茶叶，外形扁平直光，色泽绿中显黄，冲泡之后，汤色明亮，茶香持久。城楼赛茶为国家级地理标志产品，其制茶技艺被列入湖北省非物质文化遗产保护名录。城楼赛茶叶制作技艺第五代传承人王飞表示，城楼赛茶园春节不打烊，欢迎市民前来游玩、品茶。

（长江日报记者蒋太旭）

土鸡蛋
打货地点：黄陂区王家河青云村归田农场
打货方式：可致电1890711072咨询购买，每个2元，顺丰包邮；或现场购买，价格更优惠。

黄陂区青云村蔡家湾木兰草原景区，村里的归田农场空气清新、土壤肥沃、溪水清冽，是理想的生态种植农场。“青云村土鸡蛋”是农场的招牌产品。农场主人介绍，农场饲养的鸡鸭鹅羊，全部使用自产的天然饲料，同时采用放养方式养殖，这使得它们的肉质更加鲜美细腻，而这些散养土鸡下的蛋，更是难得的营养佳品。农场的土鸡蛋蛋壳十分明显，蛋壳颜色健康，蛋清浓稠，口感鲜美，富含蛋白质、多种维生素和矿物质等。

（长江日报记者蒋太旭 通讯员董重）

红颜草莓
打货地点：东西湖区辛安渡街道明坤草莓采摘园
打货方式：现场采摘购买，或致电17163624313咨询购买。

春节期间，东西湖区辛安渡街道明坤草莓采摘园，正是“红颜草莓”大量成熟上市期。来自园负责人沈明坤介绍，20世纪90年代起，辛安渡就开始种植草莓，这里的农户在草莓生长过程中几乎不打农药，使用的肥料全部为有机肥。“‘红颜草莓’因颜色红润而得名，其果实个头较大，且有一股沁人肺腑的味道。一般草莓甜度只有9%—10%，而红颜草莓的甜度高达11%—13%，在销售端颇受欢迎。”沈明坤说，基地种植的第5亩草莓已成熟，可采摘至4月底，欢迎市民游客实地尝鲜。

（余康庭）

“红美人”柑橘
打货地点：新洲区三店街道杨湾村
打货方式：现场采摘购买，或致电18971035989驻村工作队咨询购买。

新洲区三店街道杨湾村顺泰种植专业合作社近20亩“红美人”已进入采摘期，果子个个颜色诱人、口感酸甜多汁。合作社负责人王红英随手挑选了一个成熟的“红美人”，对半切开后轻轻一捏，果汁即刻伴着柑橘的清香喷涌而出。经糖度仪检测，甜度达到15%。王红英介绍，“红美人”有“柑橘界的爱马仕”之称，其果型椭圆饱满，成熟后呈橙红色，入口清甜多汁。合作社在种植时，对土壤进行有机肥料全覆盖，以更好促进植株的生长，提升果质风味。“我们的‘红美人’皮薄肉多、口感鲜美，现在已迎来最佳赏味期，非常适合作为年货招待亲友。”王红英发出邀约。

（余康庭）

水培蔬菜
打货地点：东西湖区维农种苗有限公司植物工厂
打货方式：市民可在中百、优活屋、沃尔玛、推斯等商超现场购买，或微信搜索“农兴工厂”小程序，搜索“茄苗”“黄瓜”购买。

“我们的小黄瓜、小番茄已经开始上市。”为满足市民打年货的需求，东西湖区维农种苗有限公司植物工厂提前准备，通过调控生长环境，让土栽培小黄瓜、小番茄在春节前上市。生菜、茼蒿菜、芹菜等水培蔬菜春节期间也将量充足。维农公司相关负责人表示，无土栽培小黄瓜、小番茄目前都是以400克的包装规格上市，口感脆甜、风味浓郁。“推荐作为水果吃，营养成分保留得更完整，比如制作沙拉。”据介绍，该工厂在种植过程中不仅需营养液提供营养，无需任何农药、化肥、激素等物质，保障种植出零激素、零重金属、零农残的健康蔬菜。

（刘帅）

进口年货
打货地点：武汉金控华中贸易服务区“一带一路”国家馆
打货方式：1月23日前，市民可至阳逻平江西路199号武汉新华华中贸易服务区“一带一路”国家馆新春年货节现场购买。

武汉金控华中贸易服务区举办的国际年货节近日开幕，从“一带一路”国家原产地直采的国际年味尖货齐聚阳逻港，品质安全，价格实惠。“因为选品货是按照武汉人的喜好进行，所以预感最火的产品品类都成了爆品。”武汉阳逻港口服务有限公司相关负责人介绍，年货节上，玻利维亚原切羊肉、澳洲进口羊肉、马来西亚鳕鱼、南美白对虾、阿根廷葡萄酒等产品持续热销。据介绍，本届国际年货节将有20多个国家参展销售，还有国内各地地理标志性商品供市民挑选。

（刘帅）