

一桌年夜饭从哪来

一把菜薹



“武汉人的年夜饭清单里，怎么能少了清爽美味的洪山菜薹？”新春将至，洪山区青菱街道老桥村的洪山菜薹基地里一片忙碌景象。2月4日，长江日报记者现场看到，数十名工人手法娴熟地选薹、剥薹、收薹，再由专人送往不远的加工车间。“这是春节前最后一次大规模采收了，预计全天采收量超过4000斤。”湖北爱湖农产品洪山菜薹农业发展有限公司副总经理赵兰说，除了部分精品用作电商礼盒发货，剩下的发往高端餐厅和超市。

赵兰介绍，近年来，在精准的品牌推介和电商助力下，洪山菜薹的种植面积不断扩大。根据产地不同，洪山菜薹分为金标、银标、普标三个等级，其中，核心发源地和洪山区石牌岭原产地产出的洪山菜薹属于“金标”产品，洪山区范围内其他地方产出的洪山菜薹是“银标”产品，其他基地产出的洪山菜薹给予普标认证。“老桥村基地产出的洪山菜薹属于‘银标’等级”。

走在田埂上，赵兰用工具掐下一根粗壮的菜薹，长约35厘米，根部直径约4厘米，色泽紫红鲜亮，茎秆笔直。“看，这根菜薹完全符合电商礼盒的标准，在‘银标’菜薹中属于‘特级’。”赵兰介绍，电商渠道的洪山菜薹只有礼盒包装，根据品质分为不同等级，当天采摘当天发货。“每年通过线上线下销售的洪山菜薹礼盒至少有2万份。”

春节期间是洪山菜薹销售最旺的时候。赵兰介绍，电商团队快递服务持续到除夕前一天。

刘先生是洪山菜薹的忠实客户，早早就下了订单。他说：“外地老友就靠这一口，每年的年夜饭桌上，我们武汉的洪山菜薹最先‘光盘’，”他们都说比肉还好吃。”

(蔡梦婕)

一根腊肠



5日上午，硚口区集贤二路，一排排腊货在阳光下泛着光泽。某王师傅手工艺腊肠店内，师傅刚揭开锅盖，蒸腾的热气便扑面而来。浓郁的肉香夹杂着酒香四处飘散，等候已久的居民围拢上前，用牙签戳起品尝。

“冬至前后，家家户户开始备腊货，这也是我们生意最旺的时候。”陈春梅满脸笑容地向老顾客打招呼。

2003年，曾在内联厂工作的陈春梅租下一间小店，融合南北腊味风味，调制出独具特色的武汉腊肠味道。口碑相传中，“某王师傅”开张成四间门店，也带火集贤二路成为“网红腊肠街”。

正说着，几辆电动自行车接连停在店门口，车上载着一袋袋新鲜猪肉。不少顾客在菜市场买好肉后，便会请内联厂直接送来加工。

“香肠要好，肉是关键。膘要白，瘦肉得鲜亮。”陈春梅说。师傅刘成拿起四指厚的肉块，低头用小刀仔仔细细剔除夹杂在瘦肉间的白色脂肪。

“肥肉多了会影响口感。”刘成将修整好的肉装袋，贴上姓名标签，“下午送到加工厂，还要经过清洗、剥皮工序，加酒、盐、糖、酱油等腌制入味，按二肥八瘦的比例拌匀，焐烤，明天就能取货。”

“年夜饭桌上少不了这一盘，蒸几分钟，油润光亮，一口下去就是家的味道。”柳小姐是这里20多年的老顾客，过年吃香肠已成为家里的传统，“无论走到哪儿，都好这一口老味道。”

从青山赶来的王先生一口气订了上千斤。“我每年都会给外地客户寄香肠，这里的香肠分量足，味道正。”

(宋嘉雯 邵晓蓉 王诚志)

跨江采购只为这口老味道



2月9日上午10时，汉口雪松路杨永兴黄陂三鲜直营店，油锅滋滋作响，金黄肉丸翻滚。一位阿姨接过刚出锅的丸子笑道：“丸子下锅，年味就来了。”与此同时，线上订单不断飞来，一份份三鲜礼盒寄往全国各地。

从农家宴席走向全国餐桌，这一碗源自黄陂乡间的肉丸、鱼丸、肉糕三鲜汤，正在现代工艺中坚守百年风味。

走进武汉湖杨永兴生产基地，灯火通明，机器轰鸣。杨永兴第四代传承人杨燕文站在监控大屏前，画面实时切换着各车间——活鱼现杀、鱼红鱼白精细分离、鲜肉用特制肉机捶打……

“机器替代了部分人力，但‘鱼中有肉、肉中有鱼’的配比与手感，仍要靠人。”杨燕文说。在十万级洁净车间里，十余条自动化生产线密闭运行，从配料到包装全程可控。每一批原料附带检测报告，每一锅成品必经三重检验。

杨燕文介绍，1919年，曾祖父创立“永兴”字号，三鲜便是宴席压轴。家族手艺经过四代传承到了杨燕文手上。2012年冬，杨燕文在酒店外支锅现做三鲜，意外引发通宵排队，“有人从襄阳、宜昌开车来买，就为这一口。”他意识到，这不仅食物，更是刻进味蕾的乡情。

此后十余年，从街边作坊到2000平方米工厂，再到投资超2000万元的现代化基地，杨燕文始终坚守传统工艺。透明现做。如今，杨永兴每日消化原材料40吨，旺季日销逾5万斤。

四代传承，变的不仅是生产规模，更是这碗汤所能抵达的远方。除了全市近50家直营店当日做当日售，通过冷链物流，这碗三鲜次日可达北上广深等城市。

夜幕降临，生产基地依然灯火通明，冷链车整装待发。杨燕文说：“这碗汤传承了四代的味道，一年一年在团圆桌上飘香。这是我们坚守的匠心，也是我们送给每一份团圆的诚意。”

(长江日报记者蒋太旭)



洪山区老桥村的洪山菜薹基地属于“银标”等级。一串串腊肠等待顾客挑选。 宋嘉雯 摄

一杯黑米



2月5日，长江日报记者穿行于实验室、田间地头、加工车间，追寻国内首款米饭型全谷黑米“华墨香”的诞生、成长足迹。它正带着荆楚大地的烟火暖意，成为年夜饭桌上的新主食。

“嗨嗨嗨——”洪山实验室的基因组育种平台内，自动化检测线24小时不停歇，指示灯明暗交错。研发人员身着白大褂，正专注地操作着基因芯片检测设备，为每粒黑米做精准“基因体检”。镜头拉近，芯片上的微米级电路清晰可见，科研人员的指尖在操作屏上轻点，快速定位着控制黑米口感、营养的关键基因位点。

“传统的黑米又粗又硬，难煮难嚼，顶多只能用来煮粥、做米饭，登不上主食桌。”研发人员张庆路介绍，为了打破这一局限，湖北双水双绿生物科技有限公司团队历经10余年攻坚克难，彻底打破传统育种壁垒，成功培育出国内首个通过审定的米饭型全谷黑米新品种——“华墨香3号”。“它既有软糯Q弹的口感，又保留了黑米的丰富营养，煮起来和普通白米一样便捷，却比白米更能满足现在消费者对健康的追求。”张庆路的话里，满是坚守后的自豪。

实验室的科研成果，也在田间地头结出增收硕果。冬日的蔡甸区张湾街道黄土坡村，村民雷兵正在盘查去年一年的账，眉眼间满是笑意。“去年种了10亩‘华墨香’，比种普通水稻多赚了5000元。”村里的黑米种植基地推行“稻—鸭—虾”共生模式，精准施肥，去年50亩试验田亩产达800余斤。

在加工车间，记者看到，加工过程摒弃了传统大米的抛光工艺，最大程度保留黑米的全营养。公司负责人左雪峰介绍，为锁定“华墨香”的最佳口感，团队曾一个月盲测千余种样品。如今，这杯黑米不仅走进武汉各大商超，更通过电商平台发往全国，成为武汉农产品的新名片。

(长江日报记者余康庭)

一碗黄陂三鲜



2月9日上午，四里五家人忙着分拣、清洗、去皮、切块、包装等一系列工序。已包装好的莲藕整条码放在场地上，等待装车。记者注意到，有部分直接出售的莲藕是连藕泥的少量藕泥一起包装，即生即解。“一般家庭一顿吃不了那么多藕，有一部分需要放一段时间。藕上面带一些泥，保存的时间能够更长一些。”

话间，一辆厢式小货车已经装满，带着武汉头等的“年味”奔向千家万户。李正旺说：“我们今年还要扩大种植面积，让更多人吃到地道的蔡甸莲藕。”

(长江日报记者宋涛)

“桃子煨的藕汤，总是留到我一大碗。”武汉歌手冯翔的民谣《汉阳门花园》唱出了无数武汉人对藕汤的集体记忆。

一蔬一饭总关情，一桌年夜饭见乾坤。洪山菜薹的脆嫩、潜江冬虾的鲜活、华墨香黑米的醇香、老街腊肠的脂润、蔡甸藕汤的绵长、黄陂三鲜的风味、三文鱼的鲜美、青鱼“瘦身”的匠心……从田间到舌尖，这些带着泥土芬芳与科技温度的食材，穿越时空，奔赴千万家庭的团圆宴。

从实验室的基因解码到田垄间的精耕细作，从古法传承的腊味到智能冷链的极速鲜达，一桌年夜饭背后，是土地与双手的承诺，是创新与坚守的交响。且随我们的笔触，探寻这方餐桌上的山河岁月，品味中国人最深沉的团圆滋味。



饺子煨的藕汤，总是留到我一大碗

年夜饭桌上少不了这根腊肠，一口下去就是家的味道

我们送的不只是年货，是能快慰的乡愁

冬天能吃到小龙虾，太惊喜了

鱼越跳，来年越俏

图片由AI生成 设计：陈昌

一条鲜鱼



“一二，起！”2月10日早上8时，位于长江新区的湖北武汉青鱼原种场传出号子声。寒风吹得塘边芦苇哗哗作响，802号鱼塘边却是一片火热。

“大家脚下踩稳了，这塘底泥滑！”喊话的是武汉现代渔业公司副总经理刘军。他身着厚重的防水连体服，一双高筒雨靴深陷淤泥。他紧握着网兜，和七八位同事一字排开，像是一堵人墙，在冰冷的水中缓缓向前推进。

这是今年春节前的最后一次大规模捕鱼。

捕鱼，从来不仅是个力气活，更是个技术活。记者在现场看到，经过提前布设的渔网和竹竿引导，原本在深水处安静的鱼群被逐渐赶向岸边的浅水区。随着包围圈缩小，水面上开始炸开了锅，无数条硕大的花鲢为了突围，拼命拍打着水面，溅起的水花直扑在捕鱼人的脸上、眼镜上。

“哎哟！这条‘胖头’劲儿真大，怕是有七八斤！”同事一声惊呼，一条大鱼猛地甩尾，激起半人高的水柱。刘军扶了一把脸上的水珠，笑得眯起了眼：“好兆头！鱼越跳，来年越俏！”

大伙儿配合默契，有人撑开鱼袋，有人探臂入水，稳稳地将鱼捞起送入袋中。不一会儿，一个装得满满当当的鱼袋被小吊钩稳稳吊起。岸边的记录员大声报数，不远处的氧气箱已整装待发。很快，这批“活蹦乱跳”的乘客被送到距离鱼塘约200米外的智能设施装车车间。

推开车间的大门，一股暖意扑面而来。12个直径约8米的圆桶有序排列，桶内水质清澈见底。技术员陈庆一早就完成了设备调试等准备工作，正等着新鱼入桶。

10时许，第一批花鲢坐着小货车驶入车间。工作人员三下五除二，拿着鱼篓将一条条大鱼放入桶内，开启为期20天左右的“瘦身之旅”，这就是俗称的“吊水养鱼”。通俗点说，就是让鱼来这儿“减肥”“排毒”，陈庆指着桶里欢快的鱼群向记者解释，车间拥有1套工厂化循环水养殖系统，水温恒定。这些鱼要在桶里待20天左右，其间完全停食，还要经受“活水”的冲刷。

陈庆告诉记者，当天入池的这批鱼预计在元宵节后上市，目前已经基本预订一空。

(长江日报记者吴曦 通讯员周欣倩)



武汉青鱼原种场春节前最后一次捕鱼作业。 长江日报记者吴曦 摄

一碗藕汤



2月9日上午，蔡甸区蔡甸街道永利村，彭先生将刚采收的十几斤莲藕装进后备厢，冒着冬雪准备返城。“武汉人都知道，煨汤最好的藕还得是蔡甸莲藕。”彭先生说，每年春节前，他都会来这里购买正宗的蔡甸莲藕。今年买的这十几斤藕，一部分自家享用，一部分馈赠亲友，共享这份地道“年味”。

莲藕种植基地负责人李正旺指着被热辣的“香粉”品种介绍：“这个品种的藕最适合煨汤，吃一口粉糯香甜，可或缺的色泽。武汉歌手冯翔在民谣《汉阳门花园》中唱道：“桃子煨的藕汤，总是留到我一大碗。”这首歌谣唱出了无数武汉人对藕汤的集体记忆。

李正旺介绍，蔡甸莲藕是国家地理标志产品，有一千多年的栽培历史。冬季最受欢迎的品种，是近年来推广“种藕”的莲藕新品种“香粉”，由武汉市农科院选育而成，“这种莲藕一上市就供不应求，每天能卖出去一万多斤”。

一间厂房内，四五名工人忙着分拣、清洗、去皮、切块、包装等一系列工序。已包装好的莲藕整条码放在场地上，等待装车。记者注意到，有部分直接出售的莲藕是连藕泥的少量藕泥一起包装，即生即解。“一般家庭一顿吃不了那么多藕，有一部分需要放一段时间。藕上面带一些泥，保存的时间能够更长一些。”

话间，一辆厢式小货车已经装满，带着武汉头等的“年味”奔向千家万户。李正旺说：“我们今年还要扩大种植面积，让更多人吃到地道的蔡甸莲藕。”

(长江日报记者宋涛)

一锅小龙虾



2月3日下午，武昌区南湖街道华康社区幸福食堂里，20余名快速小哥和外卖骑手围坐一桌，吃了一顿暖心的年夜饭。红彤彤的虾身裹着鲜亮酱汁，为团圆宴添上鲜活的年味。

“冬天能吃到小龙虾，太惊喜了！”外卖骑手郝帅豪一边嗦虾一边说。

2月6日，天刚蒙蒙亮，长江日报记者前往潜江市海洋镇高湖村的“四季有虾”养殖基地。此刻寒意正浓，池塘表面结着一层薄冰。46岁的虾农王木军裹着厚棉袄，熟练地穿好防水服，推着小船划入池塘，弯腰翻开地壳上的冰层，一笼活蹦乱跳、色泽鲜红的小龙虾跃入眼帘。

“以前冬天哪有虾啊！”王木军捧着手中的鲜虾笑容满面地说。为破解小龙虾“春育苗、夏上市”的季节性瓶颈，潜江市联合中国科学院水生生物研究所、华中农业大学等科研院所和高校，集中攻克了“四季有虾”“四季育苗”等核心技术。

王木军的百余亩池塘被改造成“四季有虾”养殖基地。通过划分繁育区和养殖区，阻断了小龙虾筑洞休眠的习性，实现了错峰上市。“冬虾价格比夏虾翻倍，中青虾能卖到四十多元一斤，每亩增收约2000元。”王木军言语间满是喜悦。

据统计，潜江冬虾预计今年产量超2.6万吨，实现了小龙虾由“春夏两季香”变成“一年四季鲜”的历史性跨越。

清晨出水的冬虾，经快速分拣、装箱、充氧、搭乘专业冷链物流车，依托潜江至武汉密集便捷的交通网，两小时内即可抵达位于汉阳黄金口的“潜江龙虾”武汉中央厨房。在这里，活虾经专业清洗分拣、标准化包装，4小时内便通过自营配送车与顺丰同城双渠道，奔赴武汉的大街小巷，“蹦”上武汉市民的餐桌。

(长江日报记者高嘉明 潜江日报记者余晓勤)



潜江虾农王木军在池塘收获冬虾。 杨婧 摄

一盘三文鱼



2月10日，鄂州花湖机场旁，东航冷链华中生鲜项目鑫洋江加工厂内，29岁的切鱼工汪敏紧紧盯着流水线，传送带“嗡嗡”作响，刚从几公里外机场运来的三文鱼，正排队从他眼前滑过。

40个小时前，这些鱼还在挪威卑尔根与冰岛峡湾的冷冽海水中摆尾；如今，它们已搭乘“鄂州—十堰”货运包机，落地、通关，驶上了这条亚洲最大的三文鱼智能生产线。

机械臂精准抓取，激光切割机微光闪烁，去皮、开片、去刺，一气呵成。

“春节前几天正是出货高峰。”汪敏手里的剔骨刀起落利落，正给机器切好的鱼“找排”，修边鱼，去刺根。他手也不抬，手上的活儿却越做越快，“每分钟能切25条鱼，每小时就是6吨。虽然累，但想到这鱼马上就要上大家伙的年夜饭桌，心里热乎。”

鱼排顺着传送带滑向下一站，37岁的李双亮早已候着了。他双手捧起鱼包，快速放入食品级包装袋，按下按钮，食品级包装膜覆上去，抽气机“嗤”一声响，薄膜紧贴鱼肉缓缓收紧，橙红的色泽在透明底下透出，鲜亮得耀眼夺目。“真空多一分压力，少一分锁不住鲜。”李双亮眼睛盯着压力表，指尖搭在按钮上，锁了两次，才松开。

在他身后，每一盒鱼都在“数字孪生”系统里落了户。挪威的捕捞船标、鄂州的落标时刻，此刻通过摄像头、数据上链，鱼一码、39岁的邵小慧站在打包区入口处，泡沫箱在面前一字排开。她手推翻斗车，抽水泵、贴面机、封箱机，一箱十几秒。

车间门口，企业负责人秦伟琴正朝头望，灯火通明的货运通道内，冷链车一辆接一辆驶出，挪动、冰岛的三文鱼，最快36小时到鄂州，澳大利亚的也能经武汉快速入境。”

下午5时，这批经过“极速中转”的三文鱼，已送达70公里外的武汉汉阳口银泰创意城。(长江日报记者王露)

