

穿过冬天的霜雪 触摸风味的秘密

——网友讲述十堰冬天里的传统风味故事



编者按

春节越来越近,时间里上演着一场盛大的忙碌——关于“年”。美食,是这场忙碌里的主角之一,灌香肠、腌腊肉、酿黄酒、冻豆米儿、做花馍……这些熟悉的字眼,是否勾起你关于年味的记忆?有一种味道,从味蕾深处蔓延开来;有一些回忆,正从内心苏醒,再一次击中你。

2026年1月,秦楚论坛发起“冬天里的十堰风味故事”互动征集,邀请网友们讲讲十堰冬天里传统老味道的故事。
■记者 张小溪 整理

福 灌香肠

奶奶做的香肠,挂满了童年的屋檐。

小寒前后,奶奶选了晴好的日子开始灌香肠。阳光穿过院子里的老槐树,洒在她微驼的背和竹簸箕上。她把肥瘦相间的猪肉切成丁,拌上盐、糖、白酒和花椒。我负责撑开肠衣,她将肉馅细细灌入。香肠灌好后用针轻轻扎孔排气,挂在通风的屋檐下。北风一吹,香肠慢慢风干紧缩。油脂在阳光下渗出晶莹的光,花椒的香气飘满整个巷子,那是年的预告。

还有外婆的冻米茶。腊月里,她把糯米蒸熟摊在竹匾上,放在屋外冻上几夜,再炒成金黄的米花。初一早上,加红糖、红枣、桂圆,用刚煮开的水一冲,米花在碗里“哗”地绽开,满屋都是甜暖的焦香。

这些老手艺,做的不仅是食物,更是时间的仪式。食物里封存的那个有阳光、有北风、有亲人身影的冬天,才是真正让人年年想念的故乡。

网友 luxury1212

福 晾腊肉

腊肉腊肉挂满梁,金鳞闪闪兆吉祥。腌腊肉,意味着年越来越近了!

老街的屋檐下,粗砺的麻绳或结实的草茎,串起一尾尾剖洗得银光锃亮的鱼。青鱼肥厚、草鱼修长、白鱼灵巧……它们整齐地悬在竹竿或铁架上,像一串串等待风干的巨大银元宝。经验老到的婆婆眯着眼,用皴裂的手抚过鱼身,检查盐霜的凝结。“风头要足,日头要暖,阴一天晒三天,味道才正。”她念叨的是祖传的章程。

菜市场的角落,是腊味最浓的所在。摊主们将成排的腊鱼挂得密不透风,形成一道赭黄油亮的帷幕。主妇们精挑细选,手指一掐,看肉质;凑近一闻,辨风味。讨价还价声、分享腌制心得声、孩童在鱼阵中穿梭的笑闹声,汇成一曲活色生香的年节前奏。

小巷深处,守旧作坊的巨大竹匾里,粗盐混合着花椒,在鱼身上反复揉搓,沙沙作响。院子里的大缸沉默地积聚着风味,而悬在高处的,已是半成品,在偶尔探出头的冬日暖阳下,渗出晶莹的油光。

这满街满巷的腊鱼,是冬日的诗行,它们静默地悬挂着,却比任何喧嚣都更响亮地宣告:年,真的近了。

网友 Zsliu

福 酿黄酒

十堰的冬天冷得扎实,奶奶搬出自家晾晒的酒曲,在灶台前支起一口陶制大缸——这是酿黄酒的信号。

奶奶的酒曲是祖传的方子。入秋后,她用晒干的辣蓼草、陈皮、甘草,加上本地的糯米草一起碾碎,和上米粉,搓成一个个鸽子蛋大小的圆团,摆在竹匾里阴干。等酒曲表皮结出一层薄薄的白霜,闻着有股淡淡的草木清香,就到了最佳的酿酒时节。

酿酒的前一天,奶奶把提前泡好的糯米捞出来,沥干水分后倒进大蒸笼。蒸汽顺着蒸笼的缝隙往上冒,带着糯米的甜香,弥漫整个屋子。糯米蒸好后,倒在干净的竹席上摊凉,等到温度降到不烫手,就该拌酒曲了。奶奶双手捧着酒曲粉,一点点撒在糯米上,确保每一粒糯米都裹上酒曲。

接下来就是入缸发酵。奶奶把拌好酒曲的糯米小心翼翼地装进陶缸,中间挖一个圆圆的“酒井”,再在缸口盖一层干净的棉布,外面裹上厚厚的棉被。缸就放在灶台旁,那里最暖和,柴火的余温能帮着酒液慢慢发酵。接下来的日子,奶奶每天都会掀开棉被,俯身往“酒井”里看一看,闻一闻。刚开始,糯米还是扎实的一团,没过几天,就会渗出清亮的酒液,闻着有股甜甜的酒香。

年夜饭的餐桌上,爷爷会倒上一小碗,抿一口,眯着眼睛叹口气:“还是家里酿的酒,够味。”爸爸会给奶奶也倒上一点,两个人碰一碰碗,话里话外都是对来年的期盼。

这冬日酿酒的习俗,早已成了我们家过年最隆重的仪式。它提醒着我们,一年的辛劳都值得,家人的陪伴最珍贵。

网友 老活计

福 熬红薯糖

二十三,糖瓜粘。母亲离开我已二十多年,但她那双巧手制作的红薯糖和糖包谷花,却时常浮现在我的脑海,温暖着我的心。

在我眼里,母亲总能用简单的材料,变幻出令人陶醉的味道。小时候,腊月的寒风还在窗外呼啸,母亲便开始为我们准备过年的“甜味”。熬糖那天,她会起得特别早,将红薯洗净蒸熟后,用木杵趁热捣碎,倒入热水中,加入麦芽,让淀粉充分转化为糖。



年节将至,茅箭区茅塔乡东沟村高庆荣老人晾晒香肠和腊肉。图/特约记者 孔宪涛

母亲用细筛过滤掉红薯渣,留下浓稠的糖水,然后将糖水倒入锅中,用小火慢慢烧开。她边烧边搅拌,防止糖粘锅底,直到糖变得浓稠,能拉丝时便停火冷却。我站在灶台边目不转睛地看着,期待着那晶莹剔透、香甜可口的红薯糖诞生。

母亲还会趁熬糖的空隙,炒一些芭谷花。糖熬好后,她立即将热腾腾的红薯糖倒在一盆芭谷花中,再搅拌均匀,让它们粘在一起,做成糖芭谷花。每逢春节,邻家的小孩们总会跑来家里,母亲笑咪咪地拿出一袋糖芭谷花说:“拜年拜年!糖芭谷花上前。”孩子们一边喊着“拜年”,一边争先恐后地抢着品尝。

每当腊月临近,我总会想起母亲的身影,想起那一份浓浓的爱与温情。

网友 763245js

福 腌腊肉

年关一近,家家户户都忙着腌腊肉、灌香肠。

天刚蒙蒙亮,霜花还沾在院墙上,李婶就和儿媳晓燕忙活开了。五花肉切成粗长条,擦干水分不能留一点潮气,粗盐混着花椒、八角小火炒香,拌上两勺米酒,一层肉一层料码进瓦缸,压上青石板,腌足七天,每天翻一遍才入味。

腌好的腊肉捞出来,用麻绳一系,一串串挂在竹竿上晒太阳。冬日的暖阳晒得肉条慢慢泛红出油,风一吹,香味能飘半条街。

灌香肠最是热闹,全家老少齐上手。七分瘦三分肥的猪肉剁成馅,加葱姜、酱油、白糖搅匀上劲,套上肠衣慢慢灌,扎成小段再扎几个小孔排气,跟着腊肉一起晒。不多时,院里

竹竿就挂满了红亮的腊肉香肠。

房县人邻里亲,有互赠尝鲜的暖乎劲。李婶给独居的王阿婆送腊肉香肠,王阿婆回赠晒干的板栗;张婶端来腊味豆干,赵家嫂子送来糯米丸子,你送我尝,情谊比腊味还浓。

巷子里的腊味香一家连一家,飘着期盼,盼着团圆,盼着新年事事顺。

网友 姚维满

福 蒸花馍

小时候过年我最喜欢去外婆家。正月初二一大早,我们提着两瓶白酒、两包白糖,兴冲冲地赶到外婆家。外婆早已在屋内等着我们,堂屋里的火旺旺的,竹筛子里一个个饺子整整齐齐地摆放着,屋梁上挂着入冬后杀的年猪肉,各个房间都贴着红红的对联。

一声声“外婆好”之后,我们期待已久的时刻来到了。只见外婆走到里屋,双手捧着一捧花馍,“老大两个”“老二两个”,她一边喊着我们的名字,一边郑重地将花馍放在我们的手心里。

外婆手巧,能用面团捏出梅花、桃花、兔子、小鸡之类的花形或动物形状。花馍蒸熟之后,晾凉,保管好,这便成了她过年馈赠孙子孙女、外孙外孙女的礼物。收到外婆的花馍,我们都要比一比、看一看,你收了小鸡,我收到了小兔,他收到了梅花。我们互相羡慕着,心里感激着外婆对我们的宠爱。

如今,花馍早已少见。但它对我们这一代人来说,却是独特的存在。它不仅是一种稀罕的食物,更承载着长辈对晚辈甜甜的祝福,寄托着一个农民对来年粮食丰收的厚望。

网友 云风