

新春走基层

非遗传承人开直播

教你煨一罐美味汪集鸡汤

“大火炒，小火煨”，煨足6个小时。在新洲汪集街汉森汤馆二楼的直播间里，武汉市非物质文化遗产代表性项目“汪集汤”的制作技艺传承人汪汉生，正在将自己的非遗技艺教给众多直播观众。“很多人通过直播学习了我的手艺之后说：没想到自己也能做出这么美味的鸡汤。”汪汉生开心地告诉记者。

在新洲汪集，民间煨鸡汤至少有200年的历史，这罐“团年汤”也是武汉人年夜饭餐桌上的一道大菜。汪汉生正致力于通过电商平台，将这项技艺广为传播。

每天从早忙到晚
当天订单当天发

临近春节，沿着汉新公路进入新洲区汪集街范围，空气中就弥散起带着回味的鸡汤香。沿街数十家门店，家家后厨热气蒸腾、人影绰绰，浓郁的香味就从这里起源。

春节将至，连续10多天，汉森汤

馆里直到夜间10时还在忙碌，上一拨食客结账离店，又有新一批客人进门。老板汪汉生既要招呼客人，又要兼顾一炉等待出炉的鲜汤，那是早已被预订，连夜要赶着发货的。汪汉生虽然面有疲惫，但难掩内心的喜悦。

“要用瓦罐煨，用当地深井水煨当地土鸡，一年至一年半的母鸡最好。”说起汪集鸡汤制作工艺，一下把汪汉生拉进回忆：“汪集鸡汤家家户户都能自己煨，虽然口味不尽相同，但大体上传承了汪集汤的传统技艺。”

1月19日中午，专程从武汉市区来汪集喝鸡汤的食客万朗评价：“这汤的特点：汤香、味浓、肉滑。”

在汉森汤馆，每只鸡都要经过6小时的煨制，才能成为一罐合格的汪集鸡汤。“每一炉汤出来，都要达到我记忆中妈妈的味道，我才满意。”也正是因为这个原因，汤馆从清早8时开始忙碌，一直要到晚上8时，才能满足一天经营所需的产量。从一个月前开始，更是每天从凌晨5时忙到晚上10时后。

直播传播非遗技艺
让“汪集汤”飘香千家万户

汪汉生从1998年开店经营，起步没多久，就经历了惨烈的市场“乱战”。“那时候全武汉有1000多家‘汪集鸡汤’，其中不乏滥竽充数的。一口大锅，一次性炖几十只鸡，火候不到，口味不足，就使用添加剂调味。”

汪汉生没有去“赚快钱”，而是一直坚持在传统技艺上提升生产效率。“我申请专利的煨汤炉，保持传统工艺的同时一次能煨多罐汤，现在已经升级到第四代。”而作为非遗制作技艺传承人，他还萌生了另一个想法，将“汪集汤”这项非遗技艺，通过网络传授给更多人，让非遗文化能在千家万户被继承发扬。他在经营店面之余，开始通过视频直播等方式传授汪集鸡汤的制作技艺。汪汉生向记者表示，传统文化之所以传承，是因为优秀的东西总会被人不断追逐。

记者蔡爽 通讯员王林军 周英勇



精心煨制6小时，新鲜出炉的鸡汤。
周英勇 摄

市民挤爆武汉滑雪场

“就是摔跤也是帅的”

“我在这里练了十多节课，现在已基本掌握单板的前后换刃技巧了。”1月19日下午，在中润趣谷四季滑雪场，来自湖北荆门的滑雪爱好者张义凡开心地对记者说。“我感觉，滑雪最大的乐趣除了速度带来的刺激外，就是每掌握一个新的动作都会收获巨大的成就感。虽然练习过程中会经常摔倒，但我觉得在雪场上摔跤都是帅的。”

当天，从四面八方赶来的市民挤满了滑雪场。滑道上，不时有身着鲜艳滑雪服的爱好者飞驰而下，滑板在洁白的雪道上留下一道道美丽的弧线。刚刚大学毕业的张义凡从小喜爱运动，北京冬奥会上，各国滑雪高手们的精彩表演一下就让他迷上了滑雪。“第一次滑雪是跟朋友去神农架滑的，一次就有点上瘾了。不过室外的滑雪场只能冬天才能去，现在方便多了，武汉开了这么多室内雪场，哪怕是三伏天想滑也随时可以滑。”

中润趣谷四季滑雪场是目前武汉市内四座室内滑雪场之一，坐落于武汉经开区军山新城。雪场依山而建，总面积约为1万平方米，雪道长度超过180米，坡度为10度至15度左右，适合不同水平的滑雪爱好者。该雪场的教练员王勇介绍说：“近段时间来滑雪的客流量有明显增长，特别一到周末客流量就比平日里翻番。加上临近春节，许多放寒假的学生也来练习滑雪，所以目前雪场基本是满负荷运转，营业时间也比之前延长了，每天教练员和工作人员都非常忙碌。虽然忙，但看到越来越多的人喜爱滑雪，我们还是挺开心的。”

近期，中润趣谷四季滑雪场再次升级改造，雪道上新增了由三个起伏的小坡组成的公园道。王勇介绍说：“公园道可以帮助滑雪者做出更高阶的技巧，如转体或是空翻等。总的来说，我们这个雪道兼顾了不同水平滑



市民在中润趣谷滑雪场练习滑雪。

记者史伟 摄

雪者的需求，高端玩家可以找到自己的乐趣，对初学者也非常友好，能够很快上手。”

据了解，自去年12月21日武汉市首届大众冰雪季启动以来，市内的多家滑雪场陆续迎来一波客流小高

峰，都非常火爆。而随着覆盖了滑雪温泉等项目的湖北省文旅惠民券的发放，更多人被吸引参与到冰雪运动中来，同时也推进了冰雪运动和冰雪旅游的持续升温。

记者张琳

六百年古村落舞狮迎新春

淝水之畔、木兰山下，一排排鲜艳的大红灯笼高高挂起，一副副火红的春联迎风飘扬，一张张“福”字贴纸点缀着古老的屋檐，一串串腊肠香气扑鼻，为已有650余年历史的古村落大余湾披上了节日的盛装。

“咚咚锵，咚咚锵……”伴随着锣鼓喧天的新春乐曲，大余湾有余广场被游客迅速打围。1月18日，黄陂区大余湾新春庙会在一片欢声笑语中拉开帷幕。舞狮、杂技等精彩纷呈的表演让现场观众不时发出热烈的掌声和欢呼

声。打糍粑、炕豆丝、写春联，村民们忙前忙后；赏民俗、看非遗、品美食，游客们其乐融融。第一次来到大余湾的游客张女士兴奋地舞狮队伍互动。她说：“快过年了，我特地和家人一起来乡村寻找那份久违的年味。”

在庆丰广场，吃豆丝、写春联等传统习俗让游客们感受到了乡村的淳朴和温馨。游客郭欣是大余湾的回头客，她开心地分享自己的行程安排：“接下来，我要去看斗鸡、木偶戏、变脸喷火表演以及编钟演艺。”

当日，刘婆婆土菜馆成了媒体记者争相拍摄的热门取景地。70岁的刘奶奶笑得合不拢嘴：“游客越来越多，我们的生活也越来越好。”景区火起来了，村民的荷包也鼓起来了。生于斯、长于斯的余小英“嗅”到了商机，在大余湾卖起咖啡。“游客多，我们的生意就红火。”

据悉，本次大余湾新春庙会将持续到2月12日。大余湾景区总经理卢千说：“与第一届新春庙会相比，今年的演艺节目更丰富，景区会更热闹、更有年味。景区每天都会轮番上演精彩的民俗节目，同时为游客呈现黄陂特色美食，让他们品味地道的乡村年味。”



在大余湾有余广场，舞狮表演火热上演。
范雅琴 摄

范雅琴