



做萝卜 品萝卜 评萝卜

高桥“萝卜养生宴”火了乡村游

●文/记者 杜培清 通讯员 陆成茵
图/记者 赵忠志

拔萝卜、洗萝卜、做萝卜、品萝卜、评萝卜……12月24日，咸安区高桥镇白水村从村委会到白水畈地头，到处是一片忙碌的景象，前来参加“我家菜园·高桥白水畈千人共享萝卜养生宴”的游客将欢声笑语洒满了村里村外，更让当地菜农乐得合不拢嘴。

当天，寒风细雨依然挡不住游客们到白水畈地里拔萝卜的热情。咸安区南门小学的近两百名师生打着伞，冒雨拔萝卜。在另一厢地，高桥

镇小博士幼儿园组织亲子活动，在《拔萝卜》的儿歌声中，祖孙、母子、父子齐上阵，全场欢声笑语不断。

在村里，高桥镇的名师大厨早早地摆好了案板，炊、厨具一应俱全，现场洗萝卜、切萝卜、蒸、煮、炸、炒……大厨们展示出十八般武艺，为的是让白水畈萝卜这“土人参”出“洋相”，给大家献上一桌美味养生萝卜宴。现场被一波波“吃货”游客围得水泄不通。

“我们白水畈萝卜最大的特点就是脆而不干，甜而不腻。我们今天一共做了十二道萝卜菜，主要体

现白水萝卜的脆、爽、鲜、甜。”乡村大厨徐师傅告诉记者。

中午时分，拔萝卜的队伍收工，经过过秤，游客共拔萝卜万余斤。在中午的“群英荟萃萝卜宴”上，牛排萝卜大碗、泡椒萝卜、干锅萝卜、萝卜酸酱、萝卜排骨汤、炸萝卜丸、萝卜干炒腊肉、萝卜丝炖鲫鱼、水晶萝卜等一道道色、香、味俱全的萝卜美食让人眼花缭乱，胃口大开。

来自郑州的游客赵先生一家人啧啧称赞，“我以前也有吃过萝卜宴，比这个简单多了。今天吃到的这个萝卜宴，是名副其实的萝卜宴。这个地

方的萝卜味道比较甜，口味不同凡响，印象特别深。今天不虚此行。”

高桥镇党委书记王顺荣说，举办此次活动的目的是通过让游客拔萝卜、洗萝卜、做萝卜、品萝卜、评萝卜，共享养生盛宴，把萝卜的各种吃法呈现给大家。

王顺荣表示，去年白水畈萝卜滞销，今年白水畈萝卜供不应求。下一步，该镇将策划举办萝卜深加工选拔赛、萝卜烹饪大赛、白水畈打年货等活动，把高桥所有的农产品都展示出去，形成品牌，促进文旅融合，带动高桥镇乡村旅游发展。

