

乡味宴湖畔 年味暖人心

嘉鱼红色菜园“甘蓝·刨猪汤宴”圆满落幕



●记者 叶子 通讯员 李德文 刘善喜

甘蓝脆嫩回甘，浓汤暖透心扉，民俗欢歌绕湖，春联墨香添喜。1月17日，红色菜园“甘蓝·刨猪汤宴”在嘉鱼蜜泉湖旅游度假区圆满收官。这场集乡土美食、民俗展演与特产推广于一体的盛宴，让游客在湖光山色间邂逅地道年味，更彰显了嘉鱼以特色农业赋能乡村振兴的坚实底气。

活动当日，蜜泉湖旅游度假区内早已热闹非凡、人气爆棚。道路两旁，“品甘蓝刨猪汤 游嘉鱼蜜泉湖”的大红横幅格外醒目，澄澈湖水波光粼粼，细软银滩蜿蜒舒展，得天独厚的自然风光让不少游客提前驻足，拍照打卡、沉醉其间，为这场年味盛宴铺垫了惬意氛围。

当日下午1点，记者在景区现场看到，入口处排起了长长的队伍，成功报名的游客手持餐票，脸上满是对这场美食盛宴的期待与憧憬。下午2点，宴席在三国文化博物馆门口准时开席，三轮用餐时段衔接有序、井然不紊，游客们凭票入席，围坐一桌共享佳肴，欢声笑语不断。

餐桌上，红色菜园出品的凉拌甘蓝色泽鲜亮、入口脆嫩甘甜，余味悠长，赢得游客一致好评。席间，有嘉鱼本地小伙介绍，当下正是甘蓝丰收旺季，不仅品质上乘且价格实惠，这番话让远道而来的游客眼前一亮，当即前往售卖点选购。

嘉鱼甘蓝能成为宴会上的“明星食材”，源于其硬核的产业实力。作为本地“两瓜两菜”主导产业核心，嘉鱼甘蓝核心产区潘家湾镇坐拥2.1万亩种植基

地，年产值超10亿元，助力该镇跻身国家级“十亿元乡镇”。红色菜园依托这一产业基础，以富硒科技为核心驱动力，流转万亩土地打造富硒种植示范基地，更投入2.85亿元建设总容量超百万立方米的现代化气膜冷链仓储物流枢纽，将“硒科技”与“锁鲜链”深度融合，推动传统蔬菜产业向高端健康农业升级，确保每一颗甘蓝从田间到餐桌都保持极致新鲜。

相较于清爽的甘蓝，地道刨猪汤则以醇厚滋味勾住了众人味蕾。浓稠的汤头香气扑鼻，炖得酥烂脱骨的猪肉、滑嫩爽口的血旺，每一口都饱含乡土风味。游客们趁热品尝，暖意从舌尖蔓延至全身，尽显冬日里的烟火温情。

美食之外，丰富多彩的配套活动将现场氛围推向高潮。铿锵锣鼓声中，民俗表演轮番上演，演员们精湛的演绎赢得阵阵喝彩，不少游客直呼“这才是过年该有的热闹劲儿”。另一边，书法爱好者挥毫泼墨，一副副饱含吉祥寓意的春联新鲜出炉，游客们争相领取，把满满的新春祝福带回家，脸上洋溢着幸福的笑容。

暮色渐浓，晚风裹挟着美食香气与烟火气息吹拂湖畔，满载喜悦的游客们陆续踏上归途。这场“甘蓝·刨猪汤宴”绝非一场简单的美食聚会，更蕴含着嘉鱼推广本土特产、激活乡村文旅的巧思。一碗刨猪汤，煮沸了民俗文化的传承温度；一席乡土宴，彰显了特色产业富民底气。嘉鱼县文旅局相关负责人表示，未来，嘉鱼将持续深化“农业+文旅”融合发展模式，让特色农产品走出田间、走向更广市场，助力乡村文旅产业提质增效、行稳致远。

