



## 一颗蓑衣圆子 包裹千年团圆情

立春刚过，寒气仍浓，中国烹饪大师童三清的工作室内已蒸汽氤氲。他正专注于制作一道潜江传统宴席上的“硬菜”——蓑衣圆子。颗颗圆润的肉丸裹满晶莹的糯米，在蒸笼中静静定型。这不仅是代代相传的手艺，更是潜江人心中团圆的象征。

制作蓑衣圆子，从选材便开始讲究。猪肉须取七分瘦三分肥的黄金比例，刀工不追求过碎，特意保留些许颗粒感，这正是口感紧实弹牙的奥秘所在。“肉泥要经过反复摔打，才能‘上劲’。”童三清一边演示一边讲解。加入盐、生粉和清水后，需持续用力摔打肉泥，直至黏韧挂手而不脱落——这是圆子蒸后不散的核心。随后加入切碎的马蹄，既中和油腻，又添一份爽脆清甜。

成型的肉圆在泡发好的糯米中轻轻一滚，便披上一层晶莹剔透的“外衣”，形如旧时雨具“蓑衣”，菜名由此得来。上锅旺火蒸八分钟，出锅时撒上翠绿的葱花，糯米的谷物香、猪肉的醇厚与马蹄的清香交织升腾。

用筷轻夹，圆子弹而不散。入口时，外层糯米温润软糯，内里肉馅鲜嫩弹牙，间或有马蹄的清脆，口感层次分明，余味绵长。

“以前只有在过年过节、办大事的宴席上才能吃得到。”童三清感慨道，如今生活好了，想吃随时能做，但这道菜所承载的团圆与仪式感，从未改变。

这道美食背后，还藏着一段悠远的传说。相传东周时期，楚王巡访至潜江章华台，遇雨借蓑衣避雨，偶入一户农家。主妇以猪肉裹糯米蒸成圆子相待，楚王食后大加赞赏，见圆子表面竖立的米粒形似蓑衣，便赐名“蓑衣圆子”。从此，这道菜在江汉平原流传千年。

“年夜饭桌上端出这盘圆子，寓意着新的一年圆圆满满。”童三清说。他数十年坚守这门手艺，正是希望这份藏着故事、裹着温情的老味道，能伴随着一代代潜江人，将团圆的文化密码继续传递下去。



## 一块水晶糕 传承四代人匠心

腊月的江汉平原，寒风掠过田野，却吹不散空气里那股愈发浓郁的甜香。潜江市张金镇铁匠沟村的一个作坊内，热气袅袅——这里是“黄师傅”水晶糕诞生的地方，也是许多潜江人心中年的味道。

69岁的黄知俊，是湖北省水晶糕制作技艺的第四代传人。他指尖翻飞，揉粉、擀皮、拌馅、成型，动作如行云流水。“做糕如做人，半点马虎不得。”他的声音裹在蒸汽里，温和而坚定。

这口甜，源于百年前的智慧。清末民初，张金镇因水运而兴，成为商贸重镇。新春走亲访友，需要一份体面又适口的礼品。黄知俊的祖辈就地取材，以本地优质糯米为基，配麦芽糖、白芝麻，反复调试，最终创出这款莹白剔透、清甜不腻的糕点。因形似冰玉，寓意“日子透亮、岁岁甘甜”，故名“水晶糕”，自此成为潜江春节的专属符号。

传承，是智慧与笨功夫的结合。选用当年新米，慢火炒至微黄，碾磨成细如筛糠的粉。“糕粉干湿差一分，口感便天差地别。”黄知俊对身旁学艺的儿子轻声说道。这是他从父亲那里学到的第一课。

最见功力的，是擀制面皮。十斤重的面团，经近一小时的揉、抻、擀、压，最终化为十余米长、薄如蝉翼却韧而不破的“面卷”。阳光透过来，莹润生光。这面皮切条微炸后碾碎，与麦芽糖慢火炒成棕黄晶亮的馅料。最后，一层糕粉、一层馅料，再一层糕粉，在木模中压制成型，脱模切块。

刚出炉的水晶糕温润如玉，咬一口，糯米的醇、芝麻的香、麦芽糖的甜，在舌尖轻柔化开，甜得恰到好处。专程从市区赶来的周先生说，自己在外打拚多年，每年回家第一件事就是来买这口糕，“这是乡愁，是团圆的味道。少了它，年就不完整了”。

一块小小的水晶糕，承载着四代人的匠心，也包裹着潜江人对团圆最朴素的期盼。在蒸汽袅袅的作坊里，在指尖流淌的技艺中，年的味道，就这样被一遍遍塑造、传承，甜进了人们的记忆深处。

## 品美食

新春到，年味浓。

潜江的春节，是一场全城欢腾的盛宴——非遗灯会流光溢彩，百村“村晚”好戏连台，消费市场热气腾腾，传统美食飘香满城。

从璀璨光影到乡土舞台，从热闹商圈到烟火厨房，每一处都洋溢着团圆的喜悦、焕新的活力。这个年，潜江用灯光、戏台、美味、热情，把中国年的红火与温暖，深深写进每个人的团圆记忆里。

# 逛灯会 吃龙虾 看“村晚” 潜江邀您过大年



立春夜，2026“潜江灯会”演出现场。  
(湖北日报通讯员 关洪磊 摄)



2月4日，2026年潜江市跨年消费季暨“潜江灯会”正式启动。  
(湖北日报通讯员 艾帅 摄)

## 赏花灯

### 潜江灯会 沉浸式体验非遗魅力

2月4日立春夜，2026“潜江灯会”在光影流转中正式启动。以“灯映楚韵水乡 光耀活力潜江”为主题，80组特色花灯渐次亮起，将街道化作一幅流动的光影画卷。

“看，这匹马长翅膀了。”市民王女士举着手机，在马主题花灯前为孩子拍照。羽翼舒展、光影摇曳的造型，吸引游客纷纷驻足。快门声与欢笑声交织，瞬间拉满马年新春的氛围。

创新，是本届灯会最鲜明的底色。稻草花灯区里，废旧秸秆“变身”时尚灯组，以“秸”尽所用的巧思传递环保理念。互动翻转墙前，孩子们轻轻触碰，灯板便翻出“恭喜发财”“马年如意”等吉祥话，光影间满是童趣与欢喜。还有“桃李满天下”等主题灯组，在斑斓光影中透出蓬勃朝气。

漫步灯海，马年的灵动、龙虾的热烈、油田的沉稳、红色的昂扬与乡镇的质朴，多元文化被灯光巧妙串联。白天，竹骨柳叶的传统工艺尽显匠心；入夜，现代光影技术幻化仙境，一步一景，令人沉醉。

“今年的花灯太有设计感了！”市民李先生举着手机拍个不停，“有水乡的雅致，也有城市的动感，随手一拍都是大片。”作为国家级非遗，潜江灯会在传承中大胆破局。“我们在传统竹扎、绢裱、手绘工艺基础上，融入现代光影，让千年技艺焕发新生。”市非遗中心副主任施毅在现场介绍。

灯会不止于看，更可沉浸其中。草把龙、烛龙轮番登场，锣鼓声中尽显楚韵；采莲船摇曳生姿，海马表演憨态可掬。许愿桥上，一万个许愿牌很快被领空，人们提笔写下祝福，红色木牌在灯影中摇曳成温暖风景。非遗互动工坊里，市民亲手体验制作花灯。投壶区、猜灯谜区前排起长队，传统民俗里流淌着阖家温馨。

非遗市集更是烟火气十足。皮影戏在指尖演绎千古故事，剪纸艺人剪出吉祥纹样，鱼糕、米花糖的香气弥漫空中。这里可赏、可玩、可吃、可购，一站式体验非遗魅力。

据悉，本届灯会将持续至3月3日，横跨春节与元宵，为市民献上一场贯穿新春的文化盛宴。灯火璀璨处，是传统的焕新，也是年味的回归。

## 促消费

### 以旧换新拉动卖场销量增长近三成

2月8日，走进潜江万达广场，浓浓的年味扑面而来，火红的装饰映照熙攘的人流，市民们推着满载年货的购物车穿梭其间。

“今年全家在潜江团圆，来这儿一趟，年货、新衣都能置办齐，活动多、氛围好，一家老小都开心。”市民李女士笑着说。商场负责人介绍，进入2月以来，客流量持续攀升，预计春节假期将达新高，“特别是初一至初七的新春主题活动，将吸引更多市民参与”。

随着“2026潜江跨年消费季”系列活动全面展开，潜江消费市场已提前进入火热状态。这股“热浪”同样席卷家电卖场。在博通家电，咨询“以旧换新”政策的顾客络绎不绝。“家

里冰箱用了十多年，趁有补贴换台一级能效的，既省电又实惠。”正在办理手续的市民李沐晨说。手机专区也人气十足，一位年轻顾客表示：“看到补贴加商家优惠力度很大，就直接下单了。”

本轮以旧换新政策覆盖多类家电及数码产品，补贴比例高达15%，单件家电最高可补1500元。政策实施以来，有效激发了换新需求，相关卖场销量同比增长近三成。

消费热潮并不局限于核心商圈。潜江各区镇街道同步铺开各类促消费活动：特色年货市集、本土产品展销、文旅餐饮联动……“多点开花”的格局，共同构建起全域活跃、供需两旺的节日市场。

## 品美食



## 一只冬虾 “跳”上团圆宴

“今年年夜饭，必须上一盘小龙虾！”立春刚过，在潜江龙虾城一家餐厅里，刚出锅的金汤卤虾色泽红亮、香气扑鼻，旁边的干扁秘制小龙虾麻辣诱人，吸引着众多食客的目光。曾经只是夏日排档“常客”的小龙虾，如今正悄然爬上冬季的团圆宴席，成为年味菜单上的新宠。

这背后，是口味与技术的双重革命。荣获行业大奖的金汤卤虾，一改传统卤制方式，通过高温油炸让虾壳爆裂，再经精准控制“9分钟秘制”流程，出餐效率较传统提升65%，鲜香却丝毫不减。年销超百万的干扁秘制小龙虾，则以三重辣香融合麻辣回甜的复合口感，牢牢抓住“重口味”食客的胃。

“冬天做虾，比夏天更要讲究。”中国烹饪大师、潜江龙虾烹饪技艺非遗传承人吕立明，深耕餐饮行业30年，研发出超过50种龙虾做法，目标很明确：打破季节限制，让潜江龙虾一年四季都能“鲜活出圈”。

风味创新的底气，来自养殖技术的根本突破。近年来，潜江成功攻克“四季有虾”“四季有苗”核心技术，彻底扭转了小龙虾“夏产冬缺”的产业局面。今年潜江冬虾产量预计超2.6万吨，稳定供应已成为常态，“夏天吃虾”正式迈向“四季有鲜”。

产业之变，直接改变了百姓的餐桌。曾经的大排档夏日风味，如今升级为团圆宴上的品质硬菜。从养殖、加工到餐饮、文旅，一条产值突破900亿元的完整产业链已然成形，“潜江龙虾”区域公用品牌价值跃升至527.2亿元。

一只小龙虾，跳出了季节的限定，跃上了团圆的餐桌。它不仅是潜江递给世界的一张产业名片，更成为中国人年夜饭里，那份带着创新与突破滋味的新年礼。

## 看演出

### 百村“村晚”戏台 搭到群众家门口

2月4日，潜江市王场镇第三届“乡村村晚”火热开演。没有明星大腕，登台的全是乡里乡亲。台上演得带劲，台下看得亲切，让冬日的乡村热气腾腾。

18个节目轮番登场，开场舞蹈《策马奔腾》瞬间点燃全场，《雪龙吟》舞出昂扬精气神；湖北道情《贺新岁》用淳朴乡音送出祝福，句句唱到心坎里；花鼓戏《家庭公案》选段让观众跟着轻声哼唱；快板《潜江筑梦新篇》则细致数家乡新变化，字字铿锵。

一旁的民俗市集同样人气十足。刚出锅的翻饺子金黄酥脆，各类乡土小吃香气扑鼻。村民们逛市集、品年味、唠家常，欢声笑语裹着炊烟。“先逛集吃美食，再看晚会赏节目，这才是过年该有的样子。”村民江云华笑着说。

这场“市集+村晚”的组合，聚起了烟火气，也留住了文化味。大家不再只是观众，更是舞台上的主角，在自编自导自演中，把新春的氛围感拉满。

王场镇的热闹并非个例。潜江市文旅局相关负责人介绍，今年1月至3月，该市23个区镇街道同步开展第三届百村“村晚”，鼓励乡亲们自己上台、带头唱，把真实的百姓生活搬上舞台。此外，不少于100场的惠民演出、电影放映、舞龙舞狮、送春联等活动，正将欢乐与温暖持续送到群众家门口。

城乡共欢庆，文旅备好“宴”。龙湾国家考古遗址公园推出集印、投壶、拓福等传统体验活动；曹禺文化旅游区布置了年俗展、生肖展及趣味互动；市博物馆推出文物普查成果展、花灯文化溯源等系列展览；市图书馆则准备了研学阅读、新春观影等活动，为假日添一缕书香。

从乡村舞台到城市景区，一场场带着泥土气息的文化活动，正串联起潜江红火热闹的中国年。



## 一碗贺菜 盛满红色记忆

在潜江，无论是逢年过节还是喜宴团聚，总有一道菜占据餐桌中央——它荤素交融、热气腾腾，是当地人心中不可或缺的“团圆菜”，名叫“贺菜”。

午后，竹根滩镇老街的丰顺餐馆后厨正忙。老板兼主厨张丰将大白菜、黑木耳、肉丸子、五花肉、黄花菜等食材一码齐，朴实而丰盛。“贺菜要做得好，食材须鲜，火候要对。”他边说边做——焯水鲜笋，猪油煸肉，姜蒜爆香，再下蔬菜翻炒，一勺白醋激出香气，最后勾薄芡收汁。腾腾热气从厨房漫出，引得食客频频探头。

不过十来分钟，一盆贺菜上桌。白菜清亮，木耳滑嫩，肉丸弹润，汤汁醇厚。“专门从城里开车过来吃，一口下去，就是家里的味道！”专程赶来的李女士笑着说。这家开业16年的老店，早已凭这道招牌菜俘获了无数食客的胃。

贺菜的滋味里，还燃着一段近百年的红色往事。1930年至1932年间，贺龙元帅率部在潜江开展革命工作。临近年关，他到百姓家中走访，乡亲们把过年备的腌肉、肉圆、大白菜、黄花菜等“合烧一锅”，热情招待。贺龙元帅连连称赞：“好吃……真香！”后来，这道菜便被称为“贺菜”，既寓意“庆贺”，也承载着对元帅的敬意与怀念。

“菜在变，情不变。”张丰说，如今贺菜在调味上更适配年轻人的口味，但内核始终如一——那是团聚的温暖，是历史的温度，也是潜江人无论走到哪都难忘的乡土之味。

一桌团圆宴，一碗贺菜香。它不只是菜肴，更是一段可尝可忆的岁月，连接着往昔的峥嵘与今日的炊烟。

本版文字 湖北日报全媒体记者 黄璐 通讯员 罗珊珊 刘琼艳 孙琴琴 周莹 实习生 何顶豪