



峰口镇 普天同庆闹新“鲇” 万户迎春吃米团

峰口镇曾多次荣获“湖北省民间文化艺术之乡”之称，土京村的传统民间文化艺术项目——“五虾闹鲇”更是我国珍贵的非物质文化遗产。

“五虾闹鲇”表演时，锣鼓喧天，虾子满场欢蹦乱跳，鲇鱼在群虾中遨游跳跃，热闹非常。人灯融为一体，舞蹈灵巧、流畅、优美的艺术特色十分突出，具有很高的工

艺价值、人文价值和艺术欣赏价值，深受广大群众喜爱。来到峰口，你一定要尝尝这里的特色美食——米团子。

米团子的制作过程分三步，揉剂子、炒馅料、做团子，看似简单工序却很复杂。将米粉煮熟后加适量的水和成团，然后搓成一个一个小的圆团，里面填上炒好的馅料。米团子的馅是由细米、腊肉、香干、姜蒜和调料组合而成。馅料填好了将团子捏圆再次上锅蒸熟就可以吃了。

米团子寓意“团团圆圆”，吃起来别有风味，是洪湖人过节的特有美食。随着电商的发展，峰口米团子已销往全国各地，目前峰口镇做米团子的有40多家。米团子作为峰口的特色美食，也在为峰口镇经济发展

贡献力量。过年了，家家户户都会准备很多的小甜食，其中之一就是麻叶子。

麻叶子的制作过程和食材还是很有讲究。先将麦芽熬成糖，等糖的黏度达到后，加入炒米、芝麻、花生等主要原料，一起在锅内充分炒匀，再倒入模子，等待冷却成型后切成片，就是我们看到的麻叶子。

听长辈说，吃一口麻叶子，一年也会甜蜜蜜。这儿的味道，是最朴素也是最安心的，吃进肚里，满满都是回忆的芳香。

夜幕降临，走在峰口的大街上，华灯初上，夜市摊开始陆续摆出。炭火燃起，烤架支起，几罐啤酒，一盘烧烤，年味又在这里氤氲开来……



五虾闹鲇



米团子



节日饰品



制作麻叶子



峰口夜市摊



麻枣



京果



麻花



苔果子

最是乡村年味浓

融媒体记者 罗圆圆 刘苗壮 许韩琴 孙韩 刘慕 江松

春节，起源于岁首祈年祭祀的仪式，人们会在一年农事结束后，新一年开端的岁首举行祭祀，祭祀天地众神，感念祖先的恩德，然后祈求来年丰收。后来，在这个节日里，大家逐渐不再以祭典为最重要的事情，但保留了各种迎禧祈福的新年活动。

春节吃什么？玩什么？春节期间，洪湖市融媒体中心《年味洪湖》摄制组分别来到峰口镇与龙口镇，带领大家领略洪湖的特色“年味”。

龙口镇 心源故里品锅盔 长江之滨尝鱼糕

龙口镇位于洪湖市中南部，南临长江、北依内荆河、西引洪湖、东接四湖干渠，自然风光旖旎动人，文化底蕴钟灵毓秀。每一个在这里长大的龙口人都对它有着深深的眷恋。

龙口镇远古时为古云梦泽，历来为兵家必争之地，三国曹操、吴将鲁肃、吕蒙、农民起义将领黄巢，皆在此屯兵拒敌。汉属沙羡，晋属沙阳，因北魏地理学者酈道元行至此，见长江莽莽苍苍，赞道：“长江如练也”，兴之所至，为江口命名为练口。那时，练口附近百姓常在江边见到扬子鳄，误以为“溜子”，又称之为“溜子口”，“溜子”就是民间俗称的土龙。而龙口则因著名书法家龙江先生刘心源而得名。

刘心源先生是龙口洪州村人，原来叫腾云州曲尺拐，而腾云州更早前叫团鱼洲。刘心源先生在参加会试的时候，别人问他是

哪里人，因为地名不雅，他就想了一段话，“头顶鸟纱，手托宝塔，脚踏腾云，家住老龙口”。乌沙洲、宝塔洲都在龙口镇上游，团鱼洲后来也就改名叫做腾云洲。

民国十五年(1926年)老龙口规划嘉鱼县管辖，正名为龙口，称为嘉鱼县龙口第二区，1945年10月为纪念龙江先生刘心源，被命名为龙口镇，1951年为纪念洪湖革命根据地，从嘉鱼划出，隶属洪湖县所辖。

来龙口，你千万要吃一次龙口炕饼。在洪湖，凡是炕饼做得好吃地道的，十有八九是龙口人。

龙口炕饼又叫做“龙口锅盔”。早期时期的锅盔，其原料中是没有肉的，相传西周的时候，周文王部下将面团烤干了，充作打仗时的干粮携带。传到如今，经过改进，把里面加肉，加各种调料，口感就更好了。除此外，还可以做甜的、梅干菜扣肉的、怪味

的……馅料各异，口味丰富，每一口都是让人惦念的家乡味。

龙口镇还是洪湖最擅长做鱼糕鱼丸的地方，临近春节，龙口家家户户都为准备鱼糕、鱼丸忙碌着。

据说清朝时，清乾隆出巡至湖广地界，官员为其广征名厨烹制特色佳肴。乾隆不喜大鱼大肉，而湖广特色就是各色肥鱼，这让名厨们倍感为难。来自龙口镇的厨师刘三元揭榜而出，献上一道鱼糕，乾隆品尝后龙颜大悦，赞不绝口，龙口鱼糕至此闻名。

鱼糕鱼丸已然成为龙口人餐桌上必不可少的一道菜，逢办红白喜事，酒席上要是鱼糕没做好，这一桌子菜就不行了。春节的餐桌上，鱼糕更是每个家庭都有，吃鱼糕象征着步步高升，吃鱼丸则寓意一家团圆。对于龙口人来说，这吃的更是对团圆的深情祝愿和对未来的美好期许。



刘心源



龙口锅盔



鱼糕



鱼丸