

故土乡情

合川网红呆呆的一场“刨猪汤”宴，近来火遍全网。那热烈喜庆的场景，隔着屏幕都能嗅到人间烟火，可千里之外的我，却望着那画面五味杂陈——儿时记忆里的刨猪汤，就这样猝不及防地撞进了我的思念，撞开了一汪乡愁。

腊月的川中乡村，浓雾漫卷，沉沉地笼着阡陌屋舍。白头霜裹满枝头的橘子，伸手摘下一个，指尖先触到一层沁凉。撕开薄如蝉翼的橘皮，掰一瓣饱满的果肉塞进嘴里，冰凉的甜意瞬间漫过舌尖。路边的小水凼，早结了一层薄薄的冰，踩上去，脆生生的“咔嚓”声便四下散开。年关的脚步近了，乡亲们日子也跟着热闹起来，腌冬菜的缸瓮码得整整齐齐，炒红苕干的香气飘出半条街，爆苞谷花的“嘭嘭”声此起彼伏；条件好些的人家，还会炒上一簸箕花生，炸一锅金黄酥脆的油把把，满院都是年的味道。

父亲心里却早算计好了，哪天杀年猪，该请哪些亲友来吃杀猪饭。这般热闹热闹的宴席，本没有什么由头，便借着请人帮忙按揭、刨毛的名头，摆上一桌丰盛的饭菜——这便是“刨猪汤”了。20世纪80年代初，农村包产到户，乡亲们刚跨过温饱线，日子渐渐有了起色，办刨猪汤的人家，也就比比皆是了。

那时，恰逢大哥相亲谈婚的关键时候，刨猪汤宴便成了我家年年的“必修课”。一来是为了亮一亮家里的光景，攒一攒人缘；二来也是向女方家表诚意与热情。因此，我家的刨猪汤，总要办得比别家更隆重些。父母早便和未来的亲家约好日子，生怕撞上别家

的刨猪汤“打擂台”；再挨家挨户通知七大姑八大姨、舅子老表，邀着大伙儿一起来热闹。

刨猪汤这天的清晨，母亲是不会给猪喂食的，打开猪圈门的那一刻，肥硕的猪儿迈着慢悠悠的步子踱出来，圆滚滚的屁股一扭一扭，憨态可掬，煞是逗人。母亲站在门口，嘴里“噜噜噜”地轻唤着，这是乡里人的风俗，杀猪前图个“招财进宝”的好彩头。杀年猪，我们总爱请村里的黑龙大叔。他不仅乐意帮忙，从不计较报酬，更要紧的是手艺好。黑龙大叔手脚麻利，几个壮实的汉子合力将年猪按倒在地的一瞬间，他手起刀落。母亲端着盛了淡盐水的瓷盆候在一旁，眨眼间就接了满满一盆猪血。黑龙大叔伸手在盆里轻轻搅动几下，看着那凝得恰到好处血色，忍不住朗声赞道：“好红火！好红火！”父亲在一旁插不上手，只咧着嘴嘿嘿地笑，眼角眉梢都是藏不住的欢喜。

紧接着，滚烫的开水浇遍猪身，褪毛、刨净，再开膛破肚，取出五脏六腑。清理肠肚是个细致活，得先把秽物尽数倒在菜地里当肥料，再提着沉甸甸的肠肚去堰塘边，一遍遍地翻洗，直到洗得干干净净，不见半点腥膻。这时节，总会有左邻右舍的大叔大爷们慢悠悠地“路过”——谁也说不清他们是有意还是无意。他们笑着打趣：“三十晚上洗了脚——赶得正好！尽碰上好吃的！”黑龙大叔往往会替主人家留客：“就是就是，吃了刨猪汤再走！”大叔大爷们也不客气，顺势坐下，嘴里少不了几句奉承话。父亲母亲听得眉开眼笑，脸上的皱纹都舒展开来，忙不迭地招呼：“添人添

双筷子，热闹！”

刨猪汤的菜品，没有九斗碗那般繁复，也没有婚宴寿宴那样讲究盘碟排场，胜在分量十足——每道菜都是用大盆大钵装着，满满当当的，看着就实在。记忆里的刨猪汤，永远是那几样经典菜式：红烧血旺、回锅肉、肥肠大杂烩、滑肉汤。

血旺切成薄薄的片，余过水捞出沥干。边角料的肥肉下锅，熬出金黄的猪油，再把泡海椒、泡萝卜倒进去煸炒，香气瞬间弥漫开来。抓一把干辣椒、干花椒丢进锅里，呛人的香气直钻鼻腔，再将血旺下锅，小火慢慢煨着。起锅时撒一把切碎的蒜苗、几段脆嫩的芹菜，全是自家地里刚摘的时令菜，全无那些添加剂的“科技与狠活”，端上桌时是原汁原味，香飘满屋。

回锅肉是川菜里的头牌，更是刨猪汤的“重头戏”。肥瘦相间的五花肉煮至五成熟，捞出来切成巴掌大的片，下锅爆炒，直到肉片卷成诱人的灯盏窝。舀一勺自家酿的豆瓣酱，配上地里新割的蒜苗或是芹菜段，翻炒几下断生便起锅。那股子肉香混着酱香、菜香，扑鼻而来。比起城里食堂饭店的版本，不知要香上几分，那些馆子菜，在它面前都得靠边站。

肥肠大杂烩更是豪迈，肥肠、心肺、肚囊皮“一锅端”，再丢几块红萝卜、白萝卜，或是莴笋、青菜头，切成滚刀块，满满当当烧上一大锅。端上桌时，肥肠堆得尖尖的，浓稠的汤汁在盆里微微晃动，似溢非溢，勾得人直咽口水。

滑肉汤是刨猪汤里的精致滋味。前腿肉肥瘦相间，切得薄如蝉翼，便是乡里人说的

“梅花肉”，是整头猪身上最细嫩的部位。裹上正宗的红苕苕粉，下锅煮熟，捞起来盛在碗里，再铺上一层翡翠般鲜嫩的豌豆尖。晶莹剔透的滑肉，入口软嫩爽滑，鲜美的汤汁顺着喉咙往下咽，暖了胃，也暖了心。只是吃的时候要格外小心，别被滚烫的汤汁烫得嘴角起泡，闹了笑话。

酒足饭饱之后，大伙儿便坐在院坝里，天南海北地闲聊，家长里短、趣闻轶事，说得眉飞色舞。那份热闹喧腾，丝毫不亚于除夕守岁。年幼的我，也常跟着父母去赴亲友的刨猪汤宴，总是抢着帮主人家烧火、洗菜、端碗筷，总能换来一句“这娃儿真勤快”的夸赞，心里美滋滋的。

后来，我在老家也当了几年杀猪匠，帮着亲戚邻里杀年猪、办刨猪汤。学着前辈们的样子，只讲情谊，不计报酬——乡里乡亲的，哪能事事都用钱来衡量。每次忙完，主人家总会操刀割下一块二刀坐墩肉，塞到我手里：“带回去，给婆娘娃儿烧碗肉汤！”捧着那块带着余温的肉，心里满是喜悦与感激。

再后来，我远赴遥远的北方谋生。也曾有朋友邀我参加当地的“冬宰”宴，宴席丰盛，菜品精致，可吃在嘴里，总觉得少了些什么。我心里清楚，回不去的是故乡的烟火，追不回的是童年的时光。

年关将至，我在北方的寒风里默默祷告：愿漂泊游子，都能踏上归途，再尝一口故乡的刨猪汤。

愿故乡的亲人，日日都有这般烟火绕梁，岁岁都如过年般幸福安康！

灯下随笔

这几天，重庆市合川区彻底“火出圈”了。

合川文旅乃至合川这座偏远小城，能因一场杀年猪的民间小事，意外走红全网、火遍全国。在我看来，这样的结果既含偶然，亦藏必然；既在意料之外，也在情理之中。偶然与意料之外者，在于这场热度来得猝不及防，毫无预案可循；必然与情理之中者，则源于当地干部深耕日常的工作态度、心系一方发展的赤诚情怀，更源于那份关键时刻挺身而出的担当与化危为机的能力。合川之所以能从这场突发的偶然事件中，及时、精准抓住文旅出圈的机遇，与主管部门、相关人员的担当与能力离不开。

这场由“呆呆”姑娘的一条邀请视频引发的网友聚会，实则是一道特殊的“抢答题”，一道检验地方政府部门执政能力、干部担当精神与应急处突水平的实践考题。这道“抢答题”难度较高，对于答题者而言，弃权不答，虽无加分，却也不会扣分；若是选择接题，答对了便能加分，答错了则可能连已有的分也会被扣掉，得不偿失。

从“呆呆”姑娘发出热情邀约，到天南海北的网友驱车奔赴，再到乡村公路上排起数公里的长龙。在多数人眼中，这不过是一场“别人家”规模稍大一点的走亲串门活动，纯属私事，没人会认为这件事与“自己”有什么瓜葛，更不会有有人把此事与当地“文旅”关联起来。

这场活动，事发突然、人员众多，潜藏着交通疏导、消防安全、社会治安等诸多不可预估的风险。

对这样的民间私事，当地行政部门与干部完全可以置之不理，或是抱着“各人自扫门前雪”的心态，简单遏制事态扩大，确保不出意外即可。比如，面对公路上的车水马龙，交管部门大可选择简单指挥停车，或是直接劝阻客人、疏散车辆；面对聚集的人群，公安部门大可选择常规巡逻，或是直接劝离劝返，让这场聚会悄无声息地散去；尤其对合川文旅部门来说，这件事既不在本职工作范畴，介入其中更是风险重重，费力不讨好的概率极大。按照“多一事不如少一事”的逻辑，完全没有必要“自找麻烦”。

面对这类风险远起收获的“抢答题”，恐怕不少“聪明人”都会选择“不求有功，但求无过”。

然而，面对这道无先例可循、无预案可依、看似与自己无关且可能费力不讨好的“抢答题”，当地相关部门，尤其是文旅部门，却没有选择袖手旁观或绕道而走，而是第一时间主动“揽事”，化被动为主动，因势利导。从统筹交通疏导到协调餐饮住宿，从挖掘杀年猪背后的民俗文化到打造沉浸式体验场景，将一场自发的民间活动，一步步引导成一场半官方半民间的文旅盛会。

纵观整场活动，或许还存在一些瑕疵，但总体而言，始终朝着预期方向推进，结果也皆大欢喜。毫无疑问，当地行政部门与干部不仅勇敢地抢答了这道难题，还交出了一份令人满意的答卷。

试想，倘若最初面对这道突如其来的“考题”时，合川文旅部门没有敏锐的机遇“嗅觉”，没有“自找麻烦”的担当，而是选择忽视或放弃，固然不会有任何不妥，却也会错失一次让合川“火遍”全国的良机。

其实，合川的成功出圈并非孤例，山东淄博烧烤从“路边摊”到城市名片，贵州榕江“村超”从村级联赛到文旅IP升级……之所以能“火”遍全国，都离不开一群敢于“抢答”善于“解题”的实干者。

也许将来，我们也会在不同领域遇到类似看起来“与我无关”、机遇与挑战并存的“选择题”。是选择绕道而行，还是选择迎难而上？答案，就藏在每一个人的能力与担当里。

一道「抢答题」背后的能力与担当

王勇

三九』人间烟火气
一月廿日，广西金秀瑶族自治县忠良乡巴勒村村民在院落晾晒红薯干（无人机照片）。眼下正值「三九」时节，各地百姓生活烟火气正浓，为寒冬带来人间温暖。
新华社发（高如金摄）



缤纷时光

醉美泸州

胡佳音

到了泸州，酒，是你绕不开的话题。这座被长江与沱江环抱的古城，连风里都飘着酝酿了千年的呼吸。人们常说“风过泸州带酒香”——从前，我只当这句话是诗意的夸张，直到亲身走过那些被岁月摩挲得温润的老巷，才知道那原真是这里最诚实的日常。

我的饮酒启蒙，便始于二十年前的初遇。初到泸州，穿行于酒香弥漫的巷弄之间，空中飘来的、空气里浸润的，皆是酒意。这样的一座城市，这样的一处所在，我漫无目的地走着，用心灵去感受那一段段时光里沉淀下来的、绵长而微醺的人文历史。

巷子是窄的，石板路被足迹磨出了光亮，空气里浮动着一抹奇异的甜意——不是花果之香，而是粮食在时光中悄悄转化的序曲。我随着这气息信步走去，不觉间，已被一面青布酒旗吸引了脚步。

掌柜是位身着靛蓝布衣的妇人。见有生人至，她并不吆喝，只含笑点头，仿佛早就知道有这么一位客人该来。那笑容也仿佛被酒气浸透，温润而笃定。

“妹儿，头一回来泸州哇？”声气是缓缓的。“我本不饮酒，却独对这萦绕千年的醇厚充满好奇。目光早被那酒坛攫住——坛身黝黑，像是在岁月的长河里安静地呼吸。妇人不再多言，立即取过一个白瓷小盅，用竹制的酒提，从那深不见底的坛心里，舀出浅淡一泓。

酒落进盅里，竟不是想象中的清冽，而是

带着蜜色的稠光，慢慢地漾开来，仿佛见到的不是液体，倒像是一掬活着的琥珀般莹亮。那股子先前在巷口嗅见的、勾人的甜，此刻凝在了眼前，却忽然复杂起来——甜里透出隐隐的粮香，是那种饱满的高粱被阳光晒透了的味道；再一细辨，底下还沉着些微的酸，我想，是泥土、是窖壁上的老苔、是说不清的年月的影子。

“妹儿，尝一口！”她笑着把小酒盅递到我面前。

“我……不会喝酒的，闻闻就好。”我忙摆手。“到了泸州，不整两口，咋个算来过嘛！”她声音亮亮的，像裹着酒香的风，暖洋洋地扑到我面颊。

我小心接过，先以鼻尖轻嗅。感觉那香气霎时活了：先是暖甜的浸润，继而化为熟果般的醇芳，末了竟跃起一缕清冽，如雨后竹林风，稳稳托住所有厚重。

“好香！”我终究是没忍住，小小地抿了一口。酒液温软，滑过舌尖，初时是绵，绵绵地铺满了口腔；继而转柔，柔得感受不到一丝烈酒的锋刃。正以为不过如此时，一股厚实的暖意才从喉底从容升起——不烧不灼，只如冬夜渐暖的被窝，妥帖地将人围拢。先前所嗅的粮香、窖香，此刻在体内缓缓苏醒，最后聚在心头，化作一团温和的晕眩。

我轻轻呵气，仿佛连叹息都染上了时间的味道。抬头呵气，暮色已染窗，远山如黛，江水汤汤。忽然懂得：这城、这江、这土地，原来皆是

酒的底色。它们把日月的耐心、风雨的印记、人烟的温情，一寸寸酿进了这透明之中。

妇人眼里含笑，仿佛在对我一降低语：泸州的酒，不是拿来“喝”的，是拿来“遇见”的。遇见水土的魂魄，遇见被酿成液体的光阴，遇见一种别样的人生滋味……

放下酒盅，暖意仍在我血脉中徐徐行走。恍惚间，我感觉自己不像在品酒，倒像在奔赴一场迟来已久的约定——这座城，也从一个陌生的名字，变成了有体温、有呼吸的故人。

当晚，当地友人做东。她捧出一坛窖藏时，我便说起白天在巷中的偶遇。话至酣处，她笑着将我杯盏斟满：“来来来，看来这酒香终于遇到知音了——今天一定要给你满上，这第一杯，就当是你酒的启蒙啦！”

望着主人殷切的目光，我忽然生出几分“既来之，则安之”的坦然，第一次郑重地端起酒杯。

不料才举杯，席间一位汉子笑道：“莫慌，按我们泸州的规矩，你得先自饮三杯，方可敬遍席。”

我不明其理，更不识酒性，只凭着入乡随俗的心，仰首来了个一饮而尽！第一杯下肚，五十四度的锋芒尚未显露；第二杯过喉，恍如听见诸葛亮屯兵神臂城时，箭楼传来的沉沉更鼓；第三杯入腹，仿佛看见宋时泸州安抚使冯楙，在窖池边题下“醇香浓郁，清冽甘爽”的墨迹……

三杯尽，满座哗然。竹筷敲击碗沿，如骤

雨打枇杷；喝彩声起，窗棂微微震颤。此时被告知：方才三大杯，竟已足一斤。

后来我渐渐领悟——在泸州，饮下的从来不只是酒，更是对痛快人生的照见与成全。那一夜，我在泸州完成了饮酒的成人礼。此后多次重游，曾站在朱德驻节的龙透关前，遥想革命者以酒暖血；曾立于明清老窖池边，看窖泥泛着乌金般的光泽。渐渐地，我终于明白：这里的酒曲，酿的不仅是五谷，也是一座城的性情与骨血。

时隔多年再赴泸州，出租车司机得知我从外地来，竟兴致盎然地和我聊起了酒事——从家宴上的“酒碗”习俗，谈到酒业点亮的万家灯火。我问：“你开车不喝酒，为啥子还这般惦记？”他朗声笑答：“哪里是惦记酒哟！在泸州，如果不倾酒待客，哪个配称东道主？如果不关心酒业兴衰，哪个算得上是泸州人？酒，就是我们生活的一部分，喝与不喝，都在心头装起的。”

他的这番话，一如窗风拂面，令我豁然开朗。是啊，这才是这座城市主人该有的样子。车过钟鼓楼，阳光正灿灿地洒在“酒城”二字上。我忽然了悟：泸州的醉美，从来不在酒精，而在那融进血脉的待客之道。恰似沱江与长江在此交汇，清浊自分却又相融共生——这城的风骨，刚烈时如老窖烈火，温润时似窖藏陈酿。

醉美泸州，醉的是情，美的是心。这座用酒曲砌成的城，终究让每个过客，都成了归人。

诗意绿洲

再写大寒(组诗)

季川

只有梅枝
可以完全承载
它的气质
是的，路过的人
都可以染一身梅香
望向春天
所有的寒冷
都在快速集结
所有的寒冷
都在认真答卷
再往前跨一步
懂的人，都会
情不自禁地
望向春天
冰冻三尺
当河流的思绪
还在流淌时
它绝对没有料到
寒冷的极致，就是
让一条河，无法动弹
这或许就是一场考验
所有在冬天走失的
到時候，春天自然会
帮你找回来
腊梅绽放
只有雪花
可以亲眼目睹
它的傲骨