

村里来了年轻人

大巴山寻腊记

杨羊叶

月，肉紧味厚……”一场7小时的直播结束，手指僵了，嗓子哑了。

起初她心里也没底。王守令看中她的表达能力：“就当跟人聊天。”她观摩学习，写逐字稿，复盘笔记记满好几本。

如今开播，品质细节、生产流程、发货时效她说得清楚明了。去年12月14日，团队临时开播，2小时卖出58000元，小代高兴得跳了起来！

王小龙比她小2岁，大学毕业后在县城工作，月薪低、常加班。回村本是权宜之计，打算“干满一个月就走”。中控工作琐碎：核对几百单信息、处理售后、打包发货。

留下，是因为这里真能学技术、干成事。王小龙渐渐沉下心，“掌握一门技能，总比混日子强”。更让他踏实的是，直播间顺带卖村民的辣椒、笋干、洋芋粉，一年帮乡亲增收10多万元。

如今，代防沁已能坦然回答母亲的质疑。让代防沁下决心留下的，是老板王守令。“他看得远，把整条腊肉产业链打通这事，一定能做成。”

王守令常对团队说：直播是台上“表演”，台下实实在在地做事、做人。做腊肉这件事，他已坚持近10年。

文火慢炕

2016年，31岁的王守令带着积蓄回村。在外漂泊的日子像山里的雾，看似自由，实则无根。他想回来陪娃娃读书，想在家乡找条能长久走下去的路。他把目光落在了童年记忆里的腊肉上。

王守令是吃农家腊肉长大的。过去村里老人养猪，从不买饲料，只用自家种的玉米、土豆、番薯煮熟喂猪，一养就是8到10个月。猪慢长，肉紧实，脂肪均匀——这才是好猪肉的“芯片”。

他决定从养猪开始。第一次，他买了86头猪，按老法子放养，可没防住疫病，一天死两头，最后只剩30头。本钱亏光，还倒贴3万多元，他焦虑得整晚睡不着觉。

初中毕业的他抱着兽医书硬啃，从“养猪盲”一点点变成“土专家”。2016年底，他又买进100头猪，恰逢猪瘟肆虐肆虐。他不敢出门，在猪圈里整整待了7天7夜。后来猪价上涨，他因为管理有方成了幸运儿，当年养殖场销售额达200多万元。

猪有了，做腊肉却比他想象中难。第一次炕出的腊肉又柴、烟味又重，整批报废。他不死心，跑去村里做腊肉口碑最好的刘中恒家看，刘大叔一语点醒他：“做好腊肉没那么简单！砖墙房可不得行，要通风透气！”

站在刘大叔那间老竹房前，他恍然大悟：好腊肉不是“熏”出来的，是“炕”出来的。

王守令咬牙：修炕房，做地道老腊肉！

这是一间1400多平方米、全榫卯结构的大

屋，需要人工立起来。头天晚上，他打了一圈电话，生怕没人来。清晨天刚亮，发小老何到了；村头吴大叔骑着三轮车来了；几个婶子提着菜来，“你们干活，饭我们管！”连80岁的王阿公也拄着拐来看。那天，全村来了370多人。

男人们喊着号子合力抬起竹梁，女人们递刀子、送水、张罗午饭，孩子们在木堆间追逐嬉闹。

站在新落成的炕房里，刘中恒仰头打量，感叹不已：“这房子是真费了力的！一定能炕出好腊肉！”王守令拉着他的手，声音里带着压不住的激动：“竹房一层烧青冈木，文火慢炕；竹墙四面透风，借着山间昼夜的温差，湿气散得快，肉慢慢脱水，只留下松针与脂肪交融的醇香，不霉、不柴、不呛。”刘大叔听着，嘴角悄悄弯了起来。

晚上收工，王守令摆了几天桌宴。酒过三巡，他站起来，声音有些哽咽：“如果我的事业真做成了，一定忘不了乡亲们！”

炕房修好了，挑战才刚刚开始。

码肉时盐多了，肉苦；火烧久了，肉柴；香肠排酸不足，泛酸……父亲在一旁摇头：“祖祖辈辈都这么炕过来的，你非要折腾些啥？”

王守令不争论，埋头做起实验：盐量、火温、排酸时长，对应什么口感。几个月下来，厚厚一本笔记摆在桌上，再切几片肉请大家尝尝。父亲接过一片，慢慢嚼着，半晌才点头：“原来还真不一样。”

腊肉，炕成功了。

谋定后动

“普通的猪肉几块钱一斤，养殖压力大，做成腊肉附加值也不高……”

西南大学的讲台上，王守令攥着话筒，手心全是汗。他穿着前一天特地去县城买的西装，领口有点紧，想抬手松一松，又硬生生忍住。台下黑压压坐满了人，灯光晃得他眼睛发花。

他顿了顿，深吸一口气：“要改变眼前的状况，只有把普通生猪变成‘生态猪’，打造绿色生态高效的产业链，才能有更广阔的市场。”

这是王守令第一次走进大学校园。2022年，他入选重庆市乡村振兴带头人培育“头雁”项目，要参加创业项目演讲。来之前，他在猪圈边上跟媳妇念叨：“我这初中毕业的，能上大学讲台？”可真站上来，话一说开，这些年养猪、修炕房、琢磨老腊肉产业链，一点一点想透的那些事儿全涌了上来——那是他琢磨了无数个日夜才想明白的路，是扎根在心里的底气。

演讲结束，王守令成为项目的“幸运儿”，获得西南大学3年全程跟踪服务和技术支持。

鞋上的泥还没干，手上的茧又厚了一层，事业

有了新方向：做绿色全产业链。

老腊肉的品质始于猪，而猪的品质源自饲料。在西南大学和城口县农业农村局帮助下，王守令找到了喂生态猪的密钥——构树。

这是一种生长快、耐瘠薄的落叶灌木，叶子富含蛋白质，是绝佳的生态饲料。用构树叶搭配红薯等熟食喂养，不仅猪肉肉质紧实、风味醇厚，还能应对玉米、豆粕涨价带来的成本压力。

说了就干，种构树！

为了带动村民，构树苗、肥料由王守令提供，种出来保底收购。65岁的刘信明没地，王守令自掏腰包租下20亩地，交给他种。刘信明算了一笔账：“现在一年能挣5万多元，比在外打工强。”

如今，王守令的合作农户已超200户。2024年，他采用传统土坑老腊肉工艺做的20吨老腊肉卖得火热，成了走亲访友的高档礼品。

廖子乡乡长耿鹏飞是看着王守令干起来的。“我们最怕回乡创业的人三分钟热度。”他说，王守令这一代返乡青年不一样，能看准产业、想通路子，不是等政策，而是迎难而上。

越来越多年轻人加入了。

邻乡做生猪养殖的沈明刚刷到王守令的直播后，骑着摩托找上门来：“王总，能合作吗？”两人蹲在猪圈旁，一番合计，定了下来：今年，沈明刚的养殖场里将养上700头生态猪。

东安镇的袁松更是专程来考察：“王守令这套思路，值得学习。”他刚刚投入500多万元建起3000平方米炕房，“咱们这里老百姓家家会养猪会炕腊肉，政府也大力扶持，做腊肉看得见希望！”

马年春节前，王守令去了趟广交会，行李箱里装着新炕的腊肉。展台前，十几个粉丝早已等着，王守令切下几片腊肉给大家分着吃。“就是这个味，小时候外婆炕的也是这个味道。”腊肉这头，是大巴山深处的炕房，那头，是散落各地的乡愁。

回家那天，王守令开车从县城回村。他想起高速未通的那几年，骑摩托车在山路上颠簸，从当阳村到县城要走两个多小时，寒风刺骨，心里揣着一股劲儿：总有一天，路会修起来的，事业也总会成功的。

2022年12月，银百高速通到了城口县，结束了这里不通高速的历史。路通了，事业更顺了。今年2月，王守令带着年轻的电商团队，3场腊肉卖出21万元，场场售罄。

代防沁和王小龙还在直播间里忙碌，王守令又开始琢磨新的产业计划。村里的年轻人，一拨一拨回来，一茬一茬接上——一块肉，一座城，一个金字招牌，带动起氤氲的烟火气。

裹着蒜苗夹起一片腊肉，腊味浸润人心，香味正越飘越远。



夜色降临，河北赤城县的主街开始汇聚暖流，街道两旁，很快被人群填满。

“来了！来了！”

不知谁先喊了一声，人群齐刷刷涌动。紧接着，那浑厚如大地脉搏的鼓声，从长街尽头沉沉传来，不止一处！几乎同时，赤城大街小巷也炸响了锣鼓。8支秧歌队从县城各个方向，像一条条蓄势已久的彩龙，涌向主街，争相献艺。

“咚！——咚咚咚！——咚！”

开路的是东龙村舞龙队伍，巨龙随着鼓点翻滚。锣鼓铿锵交织，各路秧歌队伍或在主街游动，或在鼓楼环舞，让观众应接不暇。

“我们是地跑秧歌，双脚踏地要稳，腰身手臂却要无比活泛。”蓓儿秧歌队领队朱雪薇边说边舞，身边同伴们手持蔚蓝色彩扇，翩跹如碧波。中国红的方阵抖着火红绸扇，似烈焰升腾。执扇姑娘彩扇翻飞，舞绸后生长绸腾空，脚步“扭、摆、拐、闪”快如疾雨，慢如扶风。各队暗中较劲，比拼阵形、舞技与精气神。

高跷队伍则带来险与妙。鸿运高跷队5岁小姑娘云依画打扮成“小哪吒”模样，脚踏一尺高木跷，稚气未脱却气场全开：“我都学了半年了，看我扮得咋样？”“好看！”周围的观众大声应和。不同主题方阵同场竞技，雪后微滑地面成了技艺的试金石。他们且行且舞，且舞且“扮”。白髯老渔翁笑容慈祥，俊书生一步三摇，最受欢迎的还是丑婆子，脸上腮红枣来，专往人堆儿里扎，用夸张鬼脸逗弄孩子。同时有几个丑婆子“逗趣”，孩子们的笑声、惊呼此起彼伏。

晚上11点，圆月高悬，银辉洒向雪后华北大地。燕山以北多已沉入静谧，主街依旧人声鼎沸。“咚！咚咚！”——鼓声像山城雄浑的心跳，高亢的唢呐声缠绕其间，扬起所有人的心绪。

全是人。从街边望去，黑压压的是攒动的人头。老者裹得严实，眼角的皱纹却盛满了光；年轻的父亲将孩子架在脖颈上，方便孩子好奇地眺望；后生与姑娘们踩着脚，呵出白雾，脸上是毫无保留的欢腾。寒冷，仿佛成了欢乐的催化剂。

在这流动的盛宴旁，爆米花吆喝声混着烤红薯的甜香，化成暖心的人间烟火。从夜幕降临到皓月当空，狂欢持续近4小时。队伍缓缓散去，演员们卸下头套，人潮向家流动，父亲怀里的孩子多已入梦。街道渐空，只留细碎彩纸和微甜的节日气息。

数百年未曾断绝的鼓点，何以依旧惊心动魄？因它早已超越节庆娱乐。它是这片土地上生生不息的文化脉搏，是邻里间最质朴的情感纽带，更是这座坚韧山城与它乐观的儿女，每年节日里最滚烫的集体心跳。

夜色降临，河北赤城县的主街开始汇聚暖流，街道两旁，很快被人群填满。

“来了！来了！”

不知谁先喊了一声，人群齐刷刷涌动。紧接着，那浑厚如大地脉搏的鼓声，从长街尽头沉沉传来，不止一处！几乎同时，赤城大街小巷也炸响了锣鼓。8支秧歌队从县城各个方向，像一条条蓄势已久的彩龙，涌向主街，争相献艺。

“咚！——咚咚咚！——咚！”

开路的是东龙村舞龙队伍，巨龙随着鼓点翻滚。锣鼓铿锵交织，各路秧歌队伍或在主街游动，或在鼓楼环舞，让观众应接不暇。

秧歌

宋美倩

“雪山火锅”沸腾岗什卡

拓兆兵

创意。岗什卡雪峰位于青海省海北藏族自治州门源县，主峰海拔5254米，是祁连山脉东段的最高峰。以往，冬季是岗什卡雪峰旅游淡季，唯有专业登山者和科考团队偶尔造访。近年来，青海推动冰雪旅游升温。由于岗什卡雪峰交通便利且易于攀登，逐渐成为青海冬季热门旅游目的地，“人生第一座雪山”这个文旅IP吸引了不少年轻人纷纷前来打卡。

“几年前冬天来这里，几乎看不见游客，现在完全不一样了。”冯龙，青海水井巷国际旅行社有限公司的负责人。湛蓝的连心湖面倒映着湖边熙攘的人群，五颜六

色的羽绒服点缀其间，游客们排着队在最佳观景位拍照打卡。

“雪山火锅”折射出当地冰雪经济的热度，从“夏季游”向“全季游”转变，岗什卡雪峰率先破局。

“我们专门设计了这条体验线路——先去门源阴田乡措龙滩村的浩门河畔观赏雾凇、迎接日出，随后到岗什卡雪峰脚下享用雪山火锅，既能让游客感受雪山壮美，也能体验高原烹饪的别样趣味。”冯龙说。

2025年，门源累计接待游客358.95万人次，实现旅游总花费14.69亿元，同比分别增长21.16%和20.04%。“以往夏季游客多，现在

冬天也不逊色，我们的收入也增加了不少。”景区露营地负责人倪知明感慨。

从山脚到山顶，再从山顶回到大本营，不少游客攀登了自己“人生第一座雪山”，新鲜感、成就感满满。来自广东的游客冯美英与友人结伴而来，对景区赞不绝口：“高原雪山壮美的风景和南方完全不同，非常震撼。”

夕阳下，岗什卡雪峰金光闪闪。这座曾经静默的雪山，因新理念、新创意、新场景在青藏高原的寒冬里焕发出前所未有的生机。冰雪之下，一股暖流缓缓涌动，带来了这片土地的希望脉动。



青海门源岗什卡雪峰脚下，一口铜锅热气蒸腾。冯龙夹起一片青海牦牛肉，在翻滚的红汤中轻轻一涮，不多时，肉片微卷变色，蘸上特制酱料送入口中。在青藏高原零下十五摄氏度的凛冽空气中，满足的笑容显得格外温暖。

“雪山脚下吃火锅，青海人冬天别有的风味！”冯龙举杯向同行的朋友致意。4人围坐在连心湖畔，身后便是岗什卡雪山主峰，皑皑白雪覆盖山脊，在冬日晴空下折射出钻石般的光芒。

高原寒冬，雪山火锅，坐看风景，快意人生……这是青海人与众不同的浪漫生活