

核心阅读

红韵流淌的扎西,老街的人间烟火与山河岁月深情对望。近年来,威信县持续在“红色资源开发”上做文章,创新红色旅游发展模式,深入挖掘红色文化旅游资源,完善文化旅游产品体系,打造精品旅游线路,将红色旅游与美食体验等内容有机融合,延伸餐饮、娱乐、购物等消费产业链,让游客在感受红色扎西魅力的同时,尽享当地特色美食。

扎西老街
时光窖藏的红色乡愁

在历史的长河中,总有一些地方如璀璨星辰,承载着岁月的厚重,闪耀着永不磨灭的光芒。威信县的扎西老街,就是这样一条将红色基因与现代文化完美融合的街道。历经岁月洗礼,它依然保持着独特的魅力与风韵,让人流连忘返。

这条全长仅百余米的扎西老街,始建于1856年,至今已有160余年的历史。它见证了中央红军长征的辉煌历程。1935年2月,中央红军在此集结,召开了著名的“扎西会议”,从此开启了革命征程的新篇章。

漫步老街,首先映入眼帘的是一座座古色古香的民居建筑。这些房屋鳞次栉比,每个屋檐下都悬挂着“红色扎西”字样的红灯笼,为整条街道增添了喜庆氛围。门窗上精心雕刻的花纹,展现了当地工匠的精湛技艺。街道两旁的小店各具特色,有的展示民族服饰,有的叫卖地方小吃,还有的陈列手工艺品,每家店铺都散发着独特的魅力。这里没有过度商业化的喧嚣,只有店家热情地招呼 and 顾客满足的笑容。

扎西老街的特殊之处在于,它既是城市的一部分,又是红色记忆的载体。这条街道不仅是一条普通的商业街,更是一片浸润着革命历史的红色土地。行走其间,每一块青石板、每一处“红军长征路居旧址”,每一个展示柜里的红色文物,都在无声地诉说着那段烽火岁月。细心观察会发现,许多建筑外墙上还保留着革命年代的红色标语,这些充满激情的文字至今仍激励着人们铭记历史、坚定信念。

如今,扎西老街已成为追寻红色记忆的重要目的地。这里的“红色”不仅是革命的颜色,更是融入当地人血脉的精神底色。在老街,常能看到系着红领巾的小讲解员在革命旧址前为游客讲述历史。他们用稚嫩却坚定的声音,讲述当年红军战士的英勇事迹、激烈的战斗场景和为理想献身的壮烈故事。这些质朴的讲述蕴含着震撼人心的力量,让人不禁生出对革命先辈的崇高敬意。偶尔,耳边还会传来当地传唱的民谣:“二月红军到扎西,部队整编好整齐,发展川南游击队,扩大红军三千几……”

除了深厚的红色文化底蕴,扎西老街的美食和民族风情同样令人难忘。这里的小吃种类繁多,口味独特。滑嫩的豆腐脑、软糯的黄粑、醇香的腊肉……一样都是对味蕾的极致诱惑。游客还可以选择一家旅拍馆,穿上精美的民族服饰,在红色文化与少数民族风情交融的背景下,留下独特的文化记忆。

扎西老街虽地处县城中心,却保持着难得的宁静。清晨,沿着老街漫步,可以感受清新的空气和悠闲的氛围。傍晚时分,老街的书屋里总能看到静静阅读的身影。选一本书,寻一处安静的角落,在书香中感受红色文化的熏陶,体味这份独特的“乡愁”。

当夜幕降临,老街又展现出另一番韵味。街道两旁的红灯笼渐次亮起,温暖的灯光透过红纱,在青石板上投下斑驳的光影。约上三五好友,漫步在这柔和的灯光下,感受老街的宁静与和谐;在街边的廊亭下,观看老人们精彩的象棋对弈,偶尔交流几句棋艺心得。此时的老街,宛如一幅流动的画卷,让人沉醉其中。

扎西老街,这条承载着红色记忆与民族特色的街道,正以自己独特的方式讲述历史、传承精神、展示文化。在这里,人们可以放慢脚步,感受生活的美好,品味红色文化的深厚底蕴,领略民族风情的独特魅力。它就像一本厚重的历史书,等待着每一位来访者细细品读、深深体味。这条老街不仅连接着过去与现在,还传递着红色的精神火种。

环山揽胜景区
红绿交响 山水共舞

环山揽胜景区位于威信县扎西镇大屏上村民小组。这里不仅是俯瞰威信县城的绝佳观景台,更是一处将自然景观与红色文化完美融合的旅游胜地。从清晨到日暮,这里的每一刻都展现着独特的魅力,吸引着众多游客前来感受这份别具一格的美好。

黎明时分,景区已经迎来了第一批游

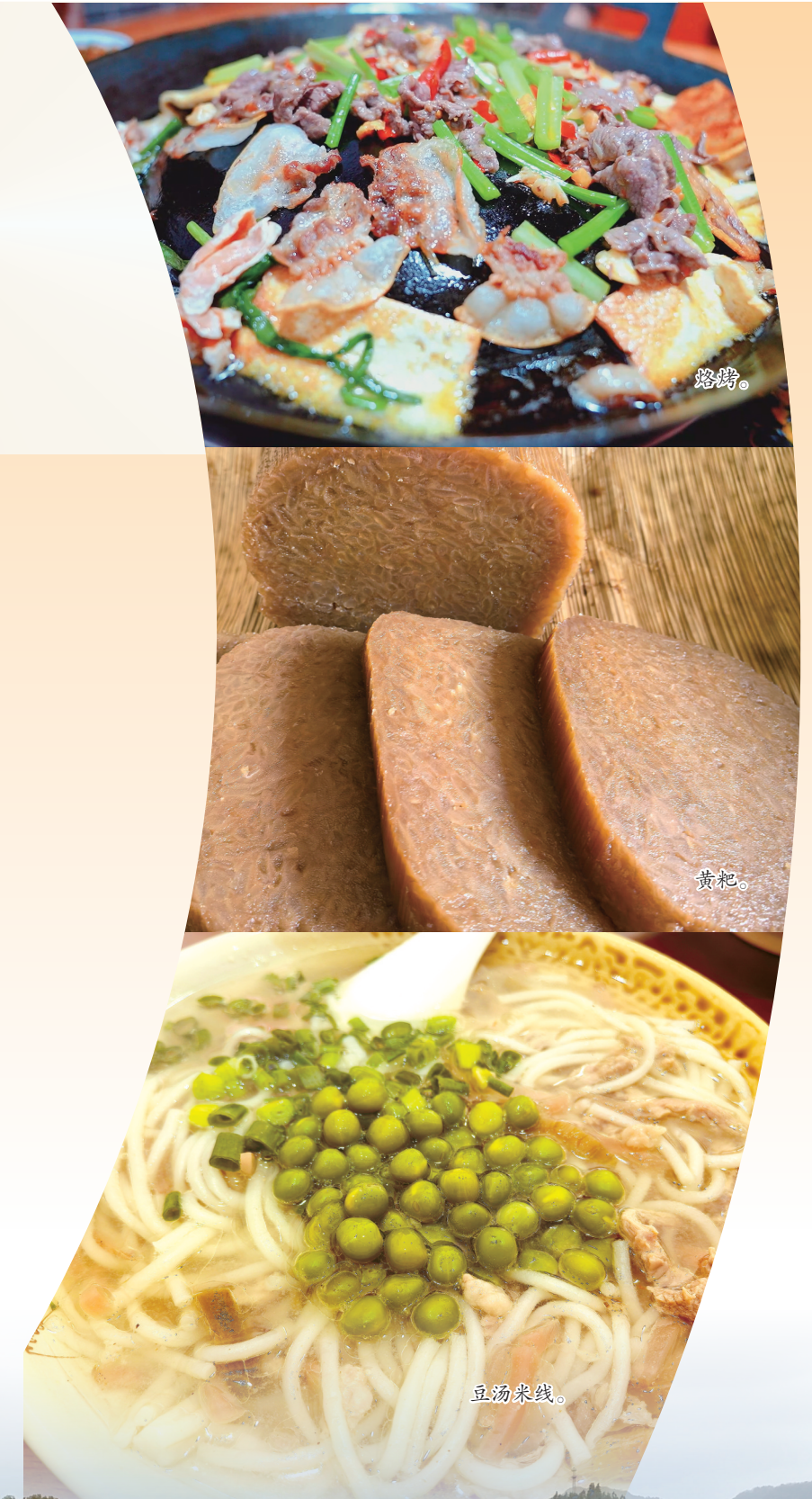
红韵扎西：
老街烟火与山河岁月的深情对望



客。天色尚未完全放亮,东方的天际线已经泛起淡淡的红晕。随着时间的推移,晨曦渐渐将天空染成桃红与橘黄相间的绚烂色彩。当初升的太阳跃出地平线,温暖的阳光洒向被群山环抱的小城,整个画面宛如一幅徐徐展开的油画。摄影爱好者们纷纷操控无人机,想要捕捉日出东方、云海翻腾的壮丽景象;普通游客也情不自禁地举起手机,记录下这令人心醉的晨光美景。此刻,早起的疲惫被眼前的美景一扫而空,取而代之的是难以言表的喜悦与感动。

随着太阳升高,景区的另一重魅力开始展现。全长6.3公里的观光步道采用游客亲近自然的好去处。这条步道采用架空设计,既保护了原始生态环境,又让游客能够穿行于林间树梢,体验别样的徒步乐趣。行走其间,不仅能呼吸到清新的山间空气,还能欣赏到沿途精心设计的红色文化展示。步道两旁,“扎西会议”展板、红军长征故事、毛泽东诗词《沁园春·雪》等红色文化元素与自然景观和谐相融,让人在漫步中自然而然地接受着红色文化的熏陶。更值得一提的是,景区出口与扎西会议纪念馆、扎西红军烈士陵园等红色景点无缝衔接,形成了完整的红色文化旅游线路。漫步结束后,游客们无不感到神清气爽,既锻炼了身体,又净化了心灵。

夕阳西下,景区又呈现出另一番动人景象。落日的余晖为群山镀上一层金边,归巢的鸟儿在林间欢快鸣叫,微风吹过树梢发出沙沙声响,共同奏响了大自然的黄昏交响曲。观景台上,有人架起相机,捕捉晚霞变幻的瞬间;有人静静伫立,闭目感受山风的轻抚。随着夜幕降临,当地的特色小吃摊陆续开张,冰粉、炸洋芋、烧烤等美食的香气弥漫在空气中。游客三三两两围坐在一起,一边品尝地道的风味小



吃,一边欣赏小城的万家灯火,在味觉与视觉的双重享受中,感受这座小城独有的宁静与温馨。

环山揽胜景区的独特之处,不仅在于它绝佳的地理位置和优美的自然环境,更在于它将红色文化与生态旅游完美结合。在这里,游客既能领略大自然的鬼斧神工,又能接受革命传统教育;既能享受休闲健身的乐趣,又能体验当地的人文风情。这种多元化的旅游体验,正是它吸引越来越多游客前来探访的魅力所在。随着不断完善和发展,环山揽胜景区将吸引更多游客前来,让绿色风景与红色文化绽放出更加绚烂的光彩。

烧烤
舌尖上的烟火盛宴

每当暮色降临,街头巷尾便飘起阵阵诱人香气。这种被称为“拱背背烧烤”的烧烤美食,以其独特的烹饪方式和浓郁的地方特色,成为这座小城最具烟火气的夜间风景。

烧烤的历史可追溯至300多年前。与普通烧烤不同,威信烧烤使用特制的砂锅器具:一个大圆合金锅圈中间扣着弧形砂锅。这种设计既能均匀导热,又保留了食材的原汁原味。锅面刷上当地特产的菜籽油,随着温度升高,一场美食盛宴就此拉开帷幕。

烧烤的食材极为丰富,从常见的五花肉、牛肉、鸡鸭,到时令的山珍野菜,应有尽有。最具特色的要数白豆腐和黄粑,这两样素食往往最先上锅,在滋滋作响的油声中渐渐变得金黄酥脆。经验丰富的店家会精准掌控火候,确保每样食材都能展

现出最佳口感。

烧烤的魅力不仅在于食材本身,更在于那碟秘制的蘸料。选用柴火烘烤的辣椒手工舂成细粉,配以花椒、花生、蒜末等10余种调料,最后撒上一把新鲜的折耳根。这种蘸料香辣适中,既能提鲜又不掩盖食材本味,堪称烧烤的灵魂所在。

夜幕下的烧烤摊是最能感受当地生活气息的地方。三五好友围坐一桌,一边翻烤食材,一边闲话家常。滋滋的油声、升腾的香气、爽朗的笑声,共同构成了夜晚最动人的交响曲。这种独特的餐饮形式,不仅满足了食客的味蕾,更承载着当地人围炉夜话的生活传统。

近年来,威信县将烧烤打造为地方特色美食品牌,通过规范制作工艺、统一服务标准,让这道传统美食焕发新的生机。许多游客专程前来品尝,在唇齿留香之余,也深深记住了这座小城的温暖与热情。

对当地人而言,烧烤是刻在记忆里的家乡味道;对外来游客来说,这是认识威信最直接的方式。当夜幕降临,不妨循着香气找一家烧烤摊,在升腾的烟火气中,感受这座小城最真实的生活脉动。

黄粑
软糯金黄甜又香

威信不仅自然风光旖旎,更有着让人垂涎欲滴的特色传统小吃。当地人喜欢把软糯、香甜的糕点称作“粑粑”,又按形状、原材料和制作工艺的不同细分为碗饵粑、三角粑、糍粑、火草粑等,其中黄粑因颜色金黄而得名。

威信黄粑外形方正,约成人手掌大

小,通体呈现金黄色泽。轻轻捧起,便能闻到糯米与红糖交融的醇厚香气。这香气既不过分甜腻,也不寡淡,恰到好处地散发着朴实的食物本味,令人闻之便食指大动。

在当地,姚家黄粑是最负盛名的老字号。9年来,他们坚持传统工艺,制作的黄粑以软糯清香著称,不仅在当地广受欢迎,更远销全国各地,甚至走出国门,成为传播威信美食文化的使者。

制作黄粑的工序复杂,但每一道工序都饱含着对生活的热爱与敬畏。精选上好的糯米,用清水浸泡数小时,让每一粒米都吸饱水分,变得饱满圆润。一部分磨成细膩的米浆,米浆宛如流动的玉液,洁白无瑕,散发着淡淡的米香,剩下的则上甑蒸熟。

接下来是关键熬制环节。在大锅中加入红糖,慢慢熬煮,待红糖融化成浓稠的糖液,散发出馥郁醇厚的香味后,倒入米浆不停地搅拌,这是一场力与美的融合,让糖浆、米浆充分融合,直至成为均匀的糊状。这期间,火候的掌控尤为重要,火大了容易糊,火小了又难以将米浆熬煮到位。

待米浆熬好,和蒸熟的糯米搅拌均匀,揉成大小一致的糯米团,就轮到竹叶登场了。将叶子洗净、晾干,取适量的糯米团轻轻捏成方形,再用叶子将其紧紧包裹起来。竹叶是大自然赋予黄粑的天然外衣,它不仅赋予了黄粑独特的清香,还起到了防粘、保鲜的作用。

包好的黄粑被整齐地放在蒸笼里蒸。随着蒸汽升腾,米香、红糖香和竹叶的清香相互交融,弥漫在空气中,让人垂涎欲滴。经过数小时的慢火蒸制,黄粑终于大功告成。

揭开蒸笼的一刻,热气腾腾,香气四溢。刚出笼的黄粑色泽金黄透亮,表面泛着诱人的光泽,仿佛被镀上了一层薄薄的金沙。轻轻咬上一口,软糯香甜,口感细腻。糯米的软糯与红糖的甜蜜完美融合,在舌尖上绽放出美妙的滋味。

黄粑的魅力不仅在于其美味,更在于其承载的文化内涵。逢年过节,家家户户都会制作黄粑,一家人围坐在一起的温馨场景,构成了威信人共同的记忆。对于在外打拼的游子来说,一口黄粑就能唤起对家乡的无限思念。

如今,虽然现代食品工业发达,但威信人依然坚守着传统黄粑的制作工艺。这种对美食本真的追求,正是威信饮食文化最动人的地方。每当清晨,街边小摊飘出的黄粑香气,都在诉说着这座小城最质朴的生活故事。

豆汤米线
唤醒小城晨光的地道美味

清晨,当第一缕阳光穿过云贵高原的山峦,威信县城的大街小巷已飘起袅袅炊烟。在这个云南东北角的县城里,一碗热气腾腾的豆汤米线,正唤醒着这座小城崭新的一天。

豆汤米线作为威信最具代表性的早餐,其独特之处在于“豆汤”的精心熬制。店家会选用当地特产的黄豌豆或绿豌豆,经过整夜浸泡后,用文火慢炖数小时,直至豆香四溢。这碗看似简单的汤底,实则蕴含着时间的味道——豆子要煮到恰到好处的绵软,既不能太烂失去形状,也不能太硬影响口感。

在建设路上经营了30余年的“成全小吃”是当地最负盛名的豆汤米线店。店主每天凌晨三点就开始准备食材,熬制的高汤选用新鲜猪肉,猪油也是自家炼制。米线选用当地优质大米制作,口感爽滑有韧性。配料更是讲究:肉丝要现切现炒,至豆香四溢。这碗看似简单的汤底,实则蕴含着时间的味道——豆子要煮到恰到好处的绵软,既不能太烂失去形状,也不能太硬影响口感。

一碗地道的威信豆汤米线,讲究的是层次分明的味觉体验。先尝一口原汤,感受豆香与骨汤的完美融合,再将煮得恰到好处的米线与豌豆拌匀,让每一根米线都裹上浓郁的汤汁。最后,根据个人口味,加入店家特制的辣椒油、香醋等调料。辣椒油是用当地特产的小米辣炼制,香而不燥;酸醋则是用高原苦荞发酵而成,酸中带甜。

对于威信人来说,吃豆汤米线不仅是为了填饱肚子,更是一种生活方式。清晨的米线店里,总能见到各行各业的人们:赶着上学的学生、准备开工的工人、晨练归来的老人……大家围坐在一起,边吃边聊,分享着各自的生活见闻。这种朴实无华的早餐文化,已经成为小城生活中不可或缺的一部分。

随着口碑传播,不少外地游客专程前来品尝这道地道的威信早餐。许多人在尝过之后感叹:这碗看似平常的米线,竟能吃出家的温暖。或许,这正是威信豆汤米线的魅力所在。它不仅满足了味蕾,更温暖了人心。

在这个快节奏的时代,威信人依然保持着对传统美食的坚守。那一碗碗冒着热气的豆汤米线,不仅承载着当地人的味觉记忆,更延续着一份难能可贵的生活本真。当阳光洒满小城的每一个角落,坐在街边小店,慢慢品尝这碗用心制作的方式,或许就是感受威信生活最好的方式。

(本版文图由通讯员白芯 提供)