

■带你旅游

“吃庖汤”，是陕南农家冬季杀年猪时用现杀的猪肉为主料做成的宴席，农家用它宴请宾客，交流感情，畅谈未来，是流传在陕南山区的一种传统饮食文化习俗。也有些地方将其称作“泡汤”或“刨汤”，究竟应写作“庖汤”、“泡汤”还是“刨汤”？词典里好像没有这个专用词条，由此可见，“吃庖汤”是地方民俗，它的“身份”是草根，“籍贯”在民间。

冬季到陕南吃庖汤

□黄平安 文/图

在计划经济时代，陕南农村很多家庭喂不起猪，即使喂一头猪，年底还要向国家上缴半头统购任务，并要缴纳屠宰税。由于当时粮食紧缺，猪主要吃野草，因此农家喂养的年猪都小得可怜，瘦得出奇。那时候，有这样一个真实的故事：一农户杀了一头年猪，去头去肚后只有四十八斤，但生产队仍然要他上缴半头任务。按当时的收购标准，这么小、这么瘦的猪肉是不够等级的。农人背着肉，边走边想，要是不够等级不收我的该多好啊。没想到到了人民公社，收肉的竟是他过去的老乡。老乡看了他多大的面子才收下了他那半头本不合格的猪肉，那农民只得自认倒霉。当时在农村流传着这样一首民谣：“杀年猪，四十八。二十四斤交统购，二十四斤留自家。”这是当时农民生活的一个缩影。

农村实现责任制后，粮食渐渐充足了，陕南农户渐渐兴起了养猪热。每到隆冬时节，农户都要杀上一两头肥猪，烘制成腊肉留作来年享用。冬天的脚步悄然而至，柔和的晨光沐浴着山山岭岭，只见杀猪匠手持利刃，在众人密切配合下，紧张地忙碌着。不一会儿，一头欢蹦乱跳的生猪被放血、去毛，露出了雪白的胴体。这时，主人虔诚地在一旁焚香烧纸祭神仙，



祈求来年风调雨顺，六畜兴旺。在众人的喝采声中，女主人也走出了厨房，见了那白嫩的猪肉，肥厚的膘，自己一年的辛苦总算没有白费，不禁喜形于色，急忙请杀猪匠砍上几块最好的肉，轻盈地飘进了厨房。顿时，厨房里奏响了锅碗瓢盆交响曲。这时，孩子们接来了老师，男人们请来了亲朋。待杀猪匠砍完猪肉，翻完猪肠子，洗完猪肚子，麻利的女主人也将一桌丰盛的“庖汤宴”呈现在了餐桌上。“庖汤宴”最大的特色便是一个“鲜”字，现杀现炖的猪肉，绿如翡翠的白菜，鲜嫩如玉的豆腐，醇厚浓烈的乡



酒……阵阵鲜香、纯朴的味道在农家小院弥漫，所有的人都沉浸在“庖汤宴”的欢乐之中。

席间，喝酒成了主要内容，猜拳行令、打杠子各行其道，吼出了欢乐的气氛，喊出了丰收的喜悦。渐渐地，红云飞上了面颊，老人们的话匣子打开了：“过去吃肉像过年，现在好了，家家户户杀上几头大肥猪，天天有肉吃，顿顿有酒喝，真是神仙过的日子啊！”屋子里顿时响起了一片欢快的笑声。随着酒战的白热化，量大的更豪迈了，量小的已歪之乎。

冬季，陕南乡间四处可见杀年猪、吃庖汤的盛况，庖汤的鲜香在山山岭岭间飘荡。近年来，有人把“吃庖汤”作为地方饮食文化进行深度挖掘，举办“庖汤会”、“庖汤节”等旅游文化节庆，拉动了冬季旅游市场，给旅游淡季平添了一抹亮色。“庖汤会”现场，人山人海，万头攒动，戏台上还表演着当地传统的文艺节目。数十桌“庖汤”摆在院子中央，一批人吃罢，下一批人接着吃，因此，也被人称作“流水席”、“坝坝宴”。人们一边吃着，一边喝着，一边看着，一边拍着，忙得不亦乐乎。花轿迎亲、祭拜酒神等民间传统习俗展演，更是把“庖汤会”推向了高潮。

“庖汤会”、“庖汤节”的挖掘和发展，是地方饮食文化与旅游文化紧密结合融合发展的成功范例。如今，陕南“庖汤”的鲜香已翻越秦岭，香飘四方。

■旅游消费

但爱琼食美
不当“必剩客”——海南旅游餐饮
“光盘行动”见闻

海南的暖冬吸引许多游客“南飞”，风味独特的琼州美食自然不可错过。笔者走访海南旅游景区、酒店、特色小吃街等场所发现，旅游餐饮单位积极推出减少浪费举措，越来越多游客自觉反对铺张浪费，不当“必剩客”。

文昌鸡、和乐蟹、抱罗粉、椰子饭……南洋建筑风格的海口骑楼老街是海南著名的小吃街，海南美食应有尽有，每当夜幕降临，这里食客人头攒动。各种各样的美食以小份分装，游客可按需购买食用，“小而精”的餐饮模式有效避免食物浪费。

北京游客吴健民一家四口的餐桌上，并没有一下子摆满各种美食，而是吃完几样再取几样。服务员不时过来清理餐余垃圾，以方便游客食用新菜。两个孩子特别喜欢吃海鲜，但海鲜不易保存不宜打包，这种方式非常适合家人消费。“边买边吃，边吃边买，不重样，不浪费，刚刚好。”吴健民说。

小量分装、免费打包服务、优惠券奖励……为防止浪费，不少餐饮店想出了“好点子”。在三亚市解放路一家自助火锅煎肉店，一进门就能清晰看到“浪费食物超过200克加付10元餐费”的提醒。对此，店长刘先生介绍说，此举为了提醒顾客按需、少量、多次取餐，增强顾客节约消费的主动性。

“旅游餐饮是海南餐饮行业的重要板块，旅游餐饮的‘光盘行动’，事关海南整体旅游形象。”海南省酒店与餐饮行业协会陈恒表示，“光盘行动”也是中国绿色饭店(国家级绿色餐饮企业)的评审因素之一。“海南大部分饭店对此很上心，例如通过免费赠送小菜、或赠送优惠券、或予以打折等各种方式鼓励消费者理性就餐、实现‘光盘’。”

(新华)

■时尚旅游

上海“本地人游本地”成旅游复苏新亮点

走出家门，就能品味“诗和远方”。随着“本地人游本地”成为旅游复苏新亮点，上海遴选并推荐124处“主客共享”的公共空间，鼓励市民游客去发现城市生活的美好。

这些分布在上海16个区的公共空间，既有书院、书店、美术馆、博物馆，也有湿地公园、体育公园、文化弄堂、滨江驿站等。这些公共空间依托文化、娱乐、健身、游憩、绿化、商业、餐饮、农业等资源，推出展现区域特色的文化旅游活动及公共服务，让市民游客能体验“微旅游、慢生活”。

上海市文化和旅游局近日在其微信公众号“乐游上海”上展示推荐这些公共空间，并发起线上投票，由市民游客来评选所青睐的“家门口的好去处”。

“本地人游本地”在今年流行起来，成为旅游复苏新亮点。春秋旅游副总经理周卫红介绍，以摄影、品尝咖啡、观剧、听音乐等为主题的城市微旅行线路颇受欢迎。今年春秋旅游推出的城市微旅行产品参与游客已经超过5万人次，有相当部分游客为上海市民。城市微旅行线路正是将城市文化



旅游地标、特色公共空间“串珠成线”。

上海财经大学教授何建民分析，近年来上海通过城市“微更新”并提升文旅供给能级，推进全域旅游目的地建设，不仅吸引来自全国乃至全球各地游客，也让更多市民纷纷走出家门。“本地人游本地”与全域旅游“处处是景、时时宜由”的理念“不谋而合”，也是“人民城市人民建，人民城市为人民”理念的生动实践。

本地旅游休闲的需求正在孕育新的市场空间，助力文旅振兴。统计显示，刚刚过去的国庆中秋假期，上海共接待游客883万人次，同比恢复75%。而同期全市150多家主要旅游景区（点）共接待游客860万人次，同比

增长4%；沪上饭店旅馆客房出租率为66%，同比增长16个百分点；在来沪游客进入返程高峰时，沪上景区游客量依旧因为本地游客游览而“爆棚”。业界分析，景区和酒店消费增幅高于整体旅游市场恢复速度，更加活跃的本地旅游休闲消费功不可没。

从更深层次来看，随着城市发展建设、文旅深度融合，“阅读建筑”、郊野趣游等相关活动的开展，更多市民游客有动力和耐心去“挖掘身边的宝藏”。春秋旅游周边部产品经理柯一鸣发现，相当部分城市微旅行游客正是居住在途经的文旅地标、公共空间附近的住户。他说：“有的游客甚至已在‘打卡点’附近居住了10多年，他们希望通过城市旅游休闲活动更好地了解自己所居住的街区的历史文化。”

中国旅游研究院院长戴斌认为，旅游业逐步振兴，要与本地居民休闲生活相结合，实现主客共享，把外来游客和本地居民统一到共同的消费市场；要抓住“新基建”机遇，坚持文化与旅游融合发展，既要“旅游+”，也要“+旅游”，不断培育新型旅游市场主体。

(陈爱平)