

透过「村超」看两当烟火

我没去现场。只是隔着手机屏幕，凝望秦巴山地褶皱深处的两当，在暮春的夜晚，给自己点起一团火。

那火是滚烫的，从一个黑白相间的小足球里，从一群奔跑的汉子的脚底板下，轰的一下，就燃起来了。光焰腾起，映着成千上万张仰望的面庞，把山谷的夜空都映红了色，静默的群山，给惊出了咚咚的心跳。

文/刘玉玺

朋友从两当发来视频，画面晃动剧烈，挤在人群里拍的。先是黑压压的人头，像夜色里涌动的潮。镜头艰难地拨开一道缝，一片绿茵场猛地扑进眼里——绿得像是把秦巴山地陇南段的春天，都挤榨出来，泼在了这方灯光下。红的、蓝的影子，在上面飞掠穿梭，划出模糊的光痕。声音是后来才追上画面的，闷雷似的滚动，然后炸开，呐喊，尖叫，拧成一股粗糙而炽热的浪，撞击着手机孱弱的扬声器。

“两当——加油！”
“薪火——雄起！”
我仿佛就在那里。声浪在山谷里左冲右突，撞上坚硬的岩壁，碎成密密麻麻的回响，最后落到广香河的水面上。这河是嘉陵江上游的支流，水清得很。

这就是两当？我印象里，它总蒙着一层青绿的、慢吞吞的纱。它顶着“国际慢城”的名，日子是用云屏三峡的云雾来计的，用灵官峡的松涛来标的。全县一千四百多平方公里，十之八九是山，平均海拔一千四百米，藏在陕甘川交界的秦岭深处。推开窗，呼吸的，都像是唐宋诗句里滤过的、带着草木清甜的气。三万多人，散落在六镇六乡，时间在这里温润流淌得悄无声息。

可这“村超”的开幕夜，两当像是猛地醒了。被尖锐的哨音，被飞旋的足球，被一种近乎原始的、从土地深处迸发出来的力气，给惊醒了。

前些日子我到两当，也是夜里。街上路灯昏黄，把银杏叶的影子拉得老长老长。我顺着广香河走，水声潺潺的，听得人

心里一片空明。路过兵变纪念馆，门闭着，静悄悄的。可月光下，“红色两当”几个字，让你觉得，这静谧底下，蕴藏着力量。这地方，古名叫故道，北魏时因两当河得名，建制两千三百多年了。

街边的摊子上，核桃堆成小山。这里的核桃有名，皮薄，两手一捏就开，仁是甜的，带着山野特有的油润。老乡说，日子嘛，就像这核桃，像后山的木耳，一年一年，慢慢来，滋味就厚了。这“慢”里长出的“厚”，或许就是场上那不知疲倦的奔跑的底气。视频里有个穿红球衣的后生，我看着他面善，像是在太阳工作站见过，侍弄菌棒的，低头查看时，额头沁着细密的汗，专注得很。他们白日里指尖沾着泥土和露水，夜晚脱下沾尘的衣裳，换上球衣，就成了这绿茵场上的主力。衣服上“薪火”两个红字，跳动着，不像是印上去的，倒像是从历史血管里淌出来，至今还滚烫的颜色。

看台上，挤满了人。有位白发老者，双手紧攥着一面小国旗，指节因为用力，微微泛白。他嘴唇翕动着，跟着呼喊，眼神却望得更远。

忽然，一阵歌声吼了起来，苍劲、嘶哑，像从开裂的崖壁石缝里挣出来的。是“两当号子”。这可是国家级的非遗，祖辈代代传承下来的，调子一起，便能镇住场子。屏幕依旧晃动，看不清歌者的脸，只听见那声音一层层往上叠，往上攀，仿佛要一直够到夜空顶上去，够那些清冷清的星。球场霎时静了，连风好像也停了。紧接着，掌声炸开，比刚才任何一次进球都要热烈，都要长久。这掌声，是给这道劲歌声的，也是给这歌声底下，那条沉静流淌了太久的精神河床。

赛场边上，摆着山野的馈赠。我仿佛能嗅到狼牙蜜那沉甸甸的、琥珀似的甜香，从屏幕里溢出来。这蜜是地理标志产品，

蜜蜂飞越多悬崖峭壁才酿得的，是浓缩的春天。还有乌黑发亮的木耳，吸饱了这里的云雾和光阴。核桃、板栗、蕨菜……都朴素素地待在竹篮里。足球滚动的间隙，人们谈论比分，也顺手剥开一颗核桃，把清甜扔进嘴里。这赛场迸发出的生机，与这片红色土地馈赠的山野甘味，在此刻达成最和谐的慰藉。这便是两当的“八有”山地农业了，核桃、花椒、中蜂、药材、菌子……依托76%的森林覆盖率滋养，深耕乡土，慢酿风物。

赛事信息说，这热闹要从四月一直持续到深秋。我想象那时的两当，群山会染上斑斓的油彩，核桃熟了，自己落在地上，“啪嗒”一声轻响。球场上的奔跑不会歇，呐喊不会止。那颗足球，从这片绿茵，滚到那片绿茵，从这群人的胸膛，撞进那群人的胸膛。它会带着秦岭的风，广香河的水汽，

带着“两当号子”的余韵，一路滚下去。

一场骤雨般的掌声过后，是散场。人流如融化的岩浆，缓缓流向四面八方的街巷。灯光渐次熄灭，球场重回黑暗与寂静。广香河的水声，依旧不紧不慢，潺潺地流着，仿佛刚才那场沸腾，只是一场酣畅的梦。

但我晓得，那不是梦。被“村超”点燃了的那团火，藏在老人攥紧的拳头里，藏在那罐被带走的、晶莹的狼牙蜜里，藏在少年梦中依旧骨碌碌滚动的足球里。更藏在“国际慢城”这个称谓之下，这片土地依然年轻、依然滚烫的血脉里。

两当的日子，看起来还是慢的。福寿桥上观云，灵官峡里听松。可地底下的血，总在需要的时候，为之悄然一沸。这“慢”是它的形，这“热”是它的魂。形魂相守，或许才是这片古老山地，最深沉、也最动人的呼吸。



舌尖上的两当

两当县体育场内，“村超”赛事的呐喊与欢呼交织成最动人的乡土乐章。

这场体育盛会不仅点燃了全民运动的激情，更以球为媒，让两当的生态馈赠化作一件件可带走的农特产品，成为连接赛场与生活、传承地域文脉的重要载体。让每一位赴约者都能把两当的乡味与乡韵藏进行囊、带回日常。

绿壳鸡蛋

两当林草鸡孕育的天然绿壳鸡蛋，蛋内主要营养成分、锌、碘比普通鸡蛋高3—6倍，维生素E含量比普通鸡蛋高2—3倍，经专业检测对比，本品比其他鸡蛋含钙量高20%、蛋白质含量高14%、锌含量高11%、蛋黄胆固醇和全蛋胆固醇含量低50%左右，是膳食进补的优质之选。

香菇

两当县有机香菇菌棒使用原生态木屑和有机麦麸按精准比例调配，全程不添加

化肥、不打农药，再加上这里得天独厚的昼夜温差，让香菇慢慢积累养分，成为具有高蛋白、低脂肪、多糖、多种氨基酸和维生素的优质食物。

有机段木耳

两当县有机段木耳始终坚守传统有机栽培工艺，选用栓皮栎、麻栎等优质有机硬木作为生长基质。菌丝在木材中自然扎根，缓慢汲取天然养分，加之山谷中昼夜10℃的温差，让养分得以层层沉淀。

核桃

两当的核桃通过了中绿华夏有机认证，核桃粒大、皮薄，核桃仁以色白、仁饱、味美而闻名，其中的欧米伽3脂肪酸和α亚麻酸，在人体内可转化为对大脑发育和健康极为重要的DHA，堪称“健脑益智的黄金食材”，营养价值极高，尤其适合儿童、老年人、孕妇、脑力劳动者长期食用。

云屏蜜酥

“云屏蜜酥”又叫“两当沙琪玛”，作为市级非遗美食曾亮相央视直播间，其制作工艺沿袭传统的制作方式，将面粉与土鸡

蛋经手工揉制，裹上上火炒制的土蜂蜜、花生、核桃等，质朴的口感里藏着代代相传的匠心。

红臊子

两当红臊子是两当人喜爱的家常美食之一，无论是拌面还是夹馍，都是难得的美味。两当红臊子选用上等猪肉，经过严格筛选和切割，由姜末、料酒等食材，采用传统的腌制方法加入秘制香料制成，肉质鲜嫩多汁，色香味俱佳。

狼牙蜜、蜂蜜酒

两当县是“全国狼牙蜜之乡”，第六届全国中蜂产业发展大会暨蜂产品博览会在两当县举行，两当狼牙蜜入选“甘味”知名农产品区域公用品牌。

腊肉

两当腊肉，采用生长期超过一年的年猪做原料，腌渍好后，用新鲜柏树枝或椿树皮熏制24小时，然后挂到烧柴火的炕门口，每天用柴火烧水、煨茶，火从不间断，大约一个月后就熏制成功。熏好的腊肉，表里一致，煮熟切成片，透明发亮，色泽鲜

艳，黄里透红，吃起来味道醇香，肥而不腻，瘦而不柴。

花椒

两当的花椒颗粒饱满、色泽鲜红如玛瑙，麻香醇厚纯正。厨房少不了它的点睛之笔，炖肉时加少许去除腥膻，炒素菜时撒几粒提香增味，做腊味时拌入锁住鲜香，让饭菜更具风味张力。

皇菊

两当的皇菊田孕育出花瓣细长如丝、色泽金黄透亮的珍品。每一朵都经人工精挑细选，低温烘干后锁住营养，沸水冲泡时舒展如金绸，茶汤澄澈似琥珀，入口甘醇回甘，无苦涩感。黄酮与硒元素含量高，清肝明目、润燥降火，既是熬夜守岁的润喉茶，也是带回家的雅致礼品。

羊肚菌

被誉为“菌中之王”的羊肚菌，外形似蜂巢，肉质细嫩，富含20多种氨基酸与维生素，无论是清炒凸显本味，还是煲汤鲜醇浓郁，都能让饭菜更具档次，成为餐桌上的“鲜味担当”。



香菇



狼牙蜜



木耳



核桃