

百鸢起飞 彭派“筝”春

飞遍四川·2024 四川乡村旅游风筝邀请赛举行

□张俊华 本报记者 高明山 文/图

巨龙风筝腾空而起，蝴蝶风筝空中斗艳……近日，“中国体育彩票杯”飞遍四川·2024 四川乡村旅游风筝邀请赛暨第36届放风筝季在彭州市敖平镇风筝广场火热开赛。

乘风扶摇 风筝竞技再谱新篇

当天一大早，敖平镇风筝广场人声鼎沸，期盼着这场风筝盛宴的到来。来自全国各地的29支队伍中，隐藏着全国数一数二的风筝好手，每个人都摩拳擦掌，等待着比赛号角的吹响。

本届赛事活动共设置省内省外代表队和敖平镇各村(社区)代表队两大组别，比赛项目丰富多样，仅省内省外代表队就设置龙类、软翅串类、硬翅串类等18个项目，各大参赛队伍将在一场场激烈精彩的放飞中决出胜负。

比赛现场，各路风筝好手使出浑身解数，尽展风采。一会儿“大鹏展翅”，一会儿“飞龙在天”，各具特色的风筝点缀在敖平上空，翩若惊鸿，宛若游龙，场面蔚为壮观。“这是一场高规格、高水平的比赛。”四川省风筝协会相关负责人表示，无论是从赛事组织，还是从赛事管理来说，敖平都为广大风筝爱好者带来了一场精彩绝伦的风筝盛宴，也为风筝运动的比赛打出了新样板。

百鸢起飞 彭派之声不断唱响

一场赛事盛宴对于城市经济增长的作用是多方面、多维度的，尤其是在带动城市消费和文旅辐射上的作用不言而喻。本次风筝放飞比赛，不仅仅是一场文化盛会、美食盛会，更是一场城市盛会。

近年来，彭州致力于将体育赛事活动融入社会经济发展大局，把体育带来的巨大流量转化为城市高质量发展的增量。敖平镇党委政府主动融入百里画廊建设，全力打造敖平风筝节品牌，以“一次比赛，多日停留；一人参赛，多人旅游；单人竞赛，多人消费”的办赛理念，有机植入非遗风筝宣传IP、符号，持续宣传营销，为城镇发展蓄势赋能。

就本次赛事而言，敖平镇突破场地限制，以风筝广场为中心，广泛联接餐饮名店、城市地标等多个场景，以敖平风筝技艺为载体，搭载风筝文化展、后备箱集市，让市民和游客在观赛之余，全面认识敖平。比赛期间，敖平镇更是在观赛、赏味、游乡村等多个维度展开推介，实现比赛、旅游两不误。

万物“筝”春 活力四川整装待发

风筝竞技，作为拥有2000多年历史



的传统民间体育运动项目，是中华民族传统文化的生活体现。选手就位、号角吹响、协力放飞，竞技场上一幕幕场景无疑让敖平的空气中弥漫着竞赛的荷尔蒙。

“我也想成为代表队中的一份子。”在风筝广场观赛的小刘说道。作为敖平本地人的他，在浓厚的风筝文化中成长，但无奈敖平能人太多，自己一直没能领

到上场的号。不过今年的比赛，也算是为小刘打开了新的思路，接下来他准备和身边的朋友共同组建一支小分队，“下一次，希望自己的风军队也能成为风筝广场上竞技的一员。”

据了解，省级自主品牌“飞遍四川”系列赛事还将轮番上演，四川也必将借助这百鸢起飞、万物竞发的精气神，飞向建设体育强省目的地。

站台

艾晓林

一段旅程的终点
又是一段旅程的起点

从一个站台
匆匆而过
前程，梦的呼唤

第一次远离家乡
母亲送我踏上客车
她挥动的手
迷蒙了我的泪眼

一次次别离
仿佛风筝带着思念
那一次次重逢
如归燕呢喃

今夜
我独自跨过站台
在乘客稀少的列车厢
静静地望着窗外
这座城市灯光绚烂

总想有一天
牵着你的手
走过一个个站台

云上百合

吴群芝

她每天把卧室、客厅两瓶百合
拿出来摆在一起
然后倒掉旧水清洗瓶子注入新水
不经意的过程
给来自同一地方的百合花
营造了交集相聚机会

相聚，重逢，分离
落日般起伏收缩的定律
阳光像低音区
演奏弹唱未曾命名的音符
分贝大到
一枝蒿或小到一根针
密纹唱片
不同声压的巴赫对质数
把云上百合
又默默推拥聚合在一起

难得的短暂有限相聚
她们相互安托问好
一同回溯家乡
那一座座山一条溪流
让自己的童年和快乐
返回山风垭口
任由青苹果，穿过微涩微妙的
隧道，书写遗梦之语

她们醉心于草木露珠之间
辽阔像灯塔远远近近
无限绽放光芒照耀自己
山峰仿佛举起的天堂
下雨，天晴
花蕊都被推向远方
落俗即荡漾，即盛开
抑或凋零
疑似她们与它们，薄薄的灰色叶子

2024四川营山马拉松赛鸣枪起跑 一场马拉松 沸腾一座城

□邹刚 本报记者 黄韬文/图

最美人间四月天，草长莺飞好时节。4月21日，2024四川营山马拉松赛在南充市营山县新时代广场鸣枪起跑，万余名跑友穿越城市、乡村，领略营山风光，感受营山变化，挑战自我、超越极限。

逾万名选手激情开跑

上午7时30分，随着发令枪声响起，身着不同颜色T恤的参赛选手竞相冲出起跑线，全城在呐喊与欢呼中沸腾起来。

选手们从县城新时代广场出发，穿越美丽宽阔的一环路到达白塔公园，沿着县城中心轴线一路奔跑，从绥安大道折返至体育公园，穿过兴云村后从一环路北折回新时代广场。

赛场上，选手们身姿矫健、奋力向前，沿着风景如画的赛道奔跑，你追我赶，奋勇争先，并互相加油鼓劲，跑出了激情，跑出了精彩。

据悉，本场赛事吸引了来自重庆、贵州、云南等地的选手，还有10名来自肯尼亚、赞

比亚、埃塞俄比亚、俄罗斯、爱尔兰等国家的运动员，参赛人员逾万名。

本届马拉松赛分设男子组和女子组，赛事包括全程马拉松42.195公里、半程马拉松21.0975公里、欢乐跑5公里，分别设一至六名等次，全程马拉松第一名奖金为20000元，半程马拉松第一名奖金为8000元，前100名跑者还可免费报名参加下一届营山马拉松赛。为鼓励本地选手参赛，本届马拉松赛还设立了“市民奖”，男女第一名奖金均为1000元。

强大赛事保障体现营山诚意

一场马拉松，认识一座城。此次马拉松比赛的赛道串联起了新时代广场、营山经开区、城市中轴线、县城一环路、南桥驿站、兴云村等地标。从现代化气息浓郁的城区到鲜花盛开的乡村……参赛选手们沿途可以欣赏到营山的城乡美景。

赛场上，参赛选手们奋勇前行的身影展现了运动之美；比赛

的背后，贴心的赛事服务也给选手们留下了深刻印象。物资发放志愿者、赛事志愿者、急救志愿者分布在赛道两旁，随时提供服务，赛事主办方还在比赛终点为参赛选手准备了营山凉面和绿豆汤。

为确保赛事圆满完成，营山县组织专业人员提前对赛道进行修补、清洁和美化。比赛当天，安排一线救护车24辆，设置18个医务点、60个服务点。一线保障服务团队包括公安、交通、城

管、医疗、环卫、通讯、街道社区等力量和各类志愿者，强大的赛事保障为比赛的顺利进行提供了有力的支撑。

“营山县始终坚持‘谋赛’与‘谋城’‘兴业’相结合，不断打造深入人心的体育赛事。”营山县委常委、宣传部部长、2024营山马拉松组委会副主任张华表示，2024营山马拉松展现的是城市的气度和影响力。



大型话剧《其美多吉》 全国巡演走进松潘站

□张成亮 张俊华 本报记者 高明山 文/图

为在全社会弘扬劳动精神、奋斗精神、奉献精神，培育时代新风新貌，近日，大型话剧《其美多吉》全国巡演走进四川松潘。

话剧《其美多吉》以“时代楷

模”“全国劳动模范”“全国道德模范”“全国民族团结进步模范个人”“中国邮政优秀共产党员”、四川省甘孜县邮政分公司邮车驾驶员其美多吉为主人公，作品以人物为中

心，以事件为主线，以情感为纽带，以散点式与开放型相结合的戏剧结构，通过导演以及灯光、舞美等手段来实现剧本中的意蕴，用艺术的方式再现了其美多吉30年如一日在平凡岗位上书写不平凡人生的先进事迹，彰显了其美多吉忠诚使命、坚韧顽强、立足岗位、奉献人民的高尚情操。

其美多吉，30年如一日，驾驶重达12吨的邮车在平均海拔3500米的雪线邮路上运送邮件，每月不少于20次往返在有“川藏第一高、川藏第一险”之称的雀儿山，没有发生过一起责任事故。松潘县总工会副主席张蓉告诉记者：“今天观看了话剧《其美多吉》，让我深有感触，在今后的工作中，我要更加努力，更加兢兢业业地干好自己的本职工作。”95分钟的演出时间里，台上演员真情演绎，台下观看的干部职工深受感动和教育，动人之处掌声不断。



渝菜二题

黄大荣

糍滩夹沙肉

“吃上糍滩夹沙肉，全家老少都幸福。”这是流传在重庆市酉阳县糍滩古镇民间的一句口头禅。古往今来，糍滩夹沙肉成了当地百姓的美味佳肴，也成了当地百姓宴席上雷打不动的菜品。

糍滩夹沙肉的制作流程虽然比较繁琐，但在大厨师傅一番巧手精心的制作下，香甜可口的糍滩夹沙肉却能让美食者乐吃不疲，美美称奇。

糍滩夹沙肉的制作流程是：选一块标致型的五花肉，洗净入锅煮至断生，捞出后用竹签将断生的五花肉皮插上均匀的小孔，使其疏松肉皮，均匀抹上醃糟酒汁，待水分稍干后置于70至80度的热油锅中炸至金黄色，再放

人事先准备好的冷水中浸泡10分钟，然后置入菜板上均匀切成夹层肉片。将红砂糖、核桃仁、花生碎、红豆、黑芝麻、白糖等炒制成馅料备用，再将浸泡好的糯米蒸熟捞起，加入白糖等搅拌均匀做碗底料，再将事先切好的五花肉片夹入炒好的馅料，均匀地摆入碗中糯米饭之上，上笼蒸至熟透，取一空盘翻碗倒扣，撒上芝麻白糖(撒上葱花也可以)即可食用。

糍滩豆腐干

货龙潭钱糍滩，美味可口豆腐干。提起酉阳县糍滩古镇的糍滩豆腐干，酉阳及周边兄弟区县的老百姓无所不晓。千年糍滩古镇，美食文化底蕴深厚，名扬四方，吃上一口，沉醉千年。

糍滩豆腐干制作工序比较简单易学，精选出本地黄豆10斤，用温开水泡涨，再用石磨磨成豆浆，用清水稀释豆浆，再将稀释的豆浆倒入用十字架撑起的纱布中(包帕)，左右均匀摇动，使其豆浆精华过滤出来，再把冷、热豆浆各半搭配混合倒入热锅中，生或烧开，然后放入酸菜水，待锅中的豆花和水清晰分明时，将豆腐团舀入事先准备好的用纱布(包帕)铺好的豆腐木箱中，将包裹扎紧，放上两块砖头压实成型，待半小时后开箱取豆腐。然后用菜刀沿豆腐上留下的痕迹开刀取出豆腐，置于菜板上均匀切成豆腐块，再用小火烤成豆干，放入温盐水中浸泡12小时，将准备好的卤料包(八角、桂皮、茴香、三奈、花椒、香叶等)放入盛水的锅中，生火煮至卤水沸腾，然后放入豆干，煮至入味即可。

小小豆腐块，煎煮炒蒸炸，吃法多种多样，可作菜品，也可作小吃食用。风干、卤制均可，方便携带，随时随地均可食用。

(作者单位：重庆市酉阳县招商引资中心)