



↑ 热闹的圩场。

←8月16日清晨，三日一期的圩日，如约在江畔铺陈开来。



第一批河鲜靠岸。



圩日散场，客船载满收获缓缓离岸。



赶圩人满载而归。

里雍圩日：晨光江畔的人间烟火

8月16日清晨，薄雾如纱，轻柔地笼罩着柳江沿岸，将鱼峰区里雍镇渲染成一幅流动的水墨画卷。在这朦胧的底色中，里雍圩场苏醒了——三日一期的圩日，如约在江畔铺陈开来。

“4点多就起来熬汤喽！”阿毛螺蛳粉摊前，柴火烧得正旺，螺蛳汤的浓香飘四方。早上7点半刚过，第一批食客已排起长队。57岁的张福英在蒸腾热气中忙碌穿梭，她向记者介绍：“摊名是丈夫乳名，28年了，圩日7点半开张，下午1点半收摊。”新鲜食材让这方寸之地成为磁石，引十里八乡的人专为尝一口“鲜汤”而来。“一个圩日，500多碗跑不了哩。”锅灶前热雾缭绕，数字背后是圩日最朴实的生计。

“食材好，汤才鲜。”里雍镇红花村的韦阿婆几乎逢圩必到，只为这一碗落胃的暖意。

紧邻的惠姐油堆摊，同样是圩场上响当当的“网红”。一大早，85后李惠惠也在摊位前麻利地架起油锅，燃起柴火。她揭开纱布，指尖翻飞，糯米团裹上芝麻、花生馅料，轻盈地滑入滚烫的油锅——“滋啦”一声，白雾腾起，油香炸裂。她笑着说：“这小小的油堆已经传承三代了，外脆里软，三样馅任选。”

上午9点，圩场的气氛彻底沸腾起来。葡萄串晶莹剔透，鸡鸭在笼中引颈欢叫，盆里的鱼儿不时跃出水面。螺蛳粉的鲜香、油堆的甜香、切肉粉的浓香，交织成一张无形却极具诱惑的网，将摩肩接踵的人流牢牢笼络其中。此起彼伏的吆喝声、熟人相见的谈笑声、买卖双方的讨价还价声，在每一个拥挤的缝隙里碰撞、叠加，浓郁的人间烟火气蒸腾而上，弥漫在整个圩场上空。

这份喧闹并非一时兴起。记者从鱼峰区政府了解到，里雍圩日作为一项传统民俗，其历史可追溯至里雍老街建立之初，已绵延流淌了200余年。今年初，里雍圩日被列入第七批鱼峰区级非物质文化遗产代表性项目名录。

每三日一期的圩日，是刻在乡亲们心中的时间表。这一天，人们或步行，或划着小船，从四面八方汇聚而来。这熙攘鼎沸的市声，早已超越了简单的物资交易：它是当地民众观念、生产与生活方式最鲜活的载体，盛满了原汁原味的民俗文化底蕴，像一条无声却奔涌不息的长河，将祖辈的智慧与今人的步履，自然而然地融汇在一起。

午后时分，圩场的喧嚣渐渐褪去，客船载满收获缓缓离岸，但那份未散尽的烟火气息，如同一个无声的约定，已在静静等待着三日后的再次相逢。

全媒体记者 黎寒池 报道摄影



螺蛳粉摊前排起长龙。



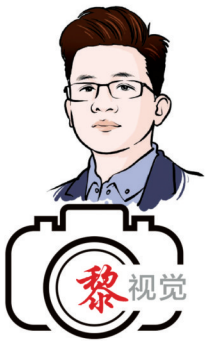
美味的螺蛳汤吸引众多食客慕名而来。



食客品尝螺蛳粉。



油锅中渐染金黄的油堆，是祖传手艺在烟火日常中最灵动的延续。



扫码观看视频。