

知道，现在经过网络传播，真正出圈。我一个卖矿泉水的朋友一天就卖掉300箱矿泉水，你算一算，7200瓶，这在以前是不可想象的。”

榕江的美食，经过互联网的传播、各大美食主播的推荐，也吸引了众多游客前来品尝。榕江县已经获得省级的民族餐饮文化资助，现在正在申报国家级餐饮名城。榕江的饮食文化地域性比较强，牛瘪、冰杨梅、榕江西瓜、塔石香羊等等美食，令人目不暇接。

榕江西瓜个大皮薄、瓤饱肉沙，香甜适口，1981年在西南7省西瓜鉴评会上，榕江西瓜荣获第一名，为贵州西瓜名产区。塔石香羊因产于榕江县塔石乡而得名，为优良地方品种。其口感清香、鲜嫩、可口、膻味轻，故获“塔石香羊”之美称。

谢霆锋吃过的中国瘪王就在榕江县。牛瘪，是贵州黔东南地区的一道地方美食，人们将牛宰杀后，把牛胃及小肠里未完全消化的内容物拿出来，挤出其中的液体，加入

牛胆汁及佐料放入锅内文火慢熬，煮沸后将液体表面的泡沫过滤后食用。谢霆锋去的那家小馆子名为“中国瘪王”，就在榕江县忠诚镇。

因为谢霆锋的到店品尝，牛瘪就从鲜为人知变为众多网红争相打卡的去处，而刚好这次，“村超”的举办地是最正宗的牛瘪产地，榕江县的各家牛瘪火锅店生意兴隆人满为患。去“村超”吃牛瘪，也成了众多短视频博主争相打卡拍摄视频的对象，因而又形成了一波热潮。

应对蜂拥而至的游客

“太忙了，太忙了！没有时间啊！”面对记者的采访要求，正在烤串的杨师傅面露难色。

“村超”所在地榕江县城北新区体育馆，出口至东滨江大道，是小吃一条街，售卖烧烤和地方特色美食的摊贩摆得满满当当。

杨师傅的摊位，就在体育馆的入

口处，可以说是最黄金的位置，难怪他忙得不可开交。杨师傅一边串着肉串，一边对记者说：“这里摊位的位置由政府安排公开摇号，摇到哪个号就是那个摊位，看你的运气。”

“人实在太多了，根本忙不过来，我们的烤串一元一串，我每天要卖到3000串，营业额3000元。”杨师傅说。

离开杨师傅的摊位十几米外，是杨阿姨和她的家人摆的两个摊位。她自己卖的是烤鸡腿，她的丈夫和帮忙的亲戚卖的是烤串，她对记者说：“我们全家都来了，女儿也来了，但是因为她没有健康证，所以不能上手帮忙。实在忙不过来，只好找亲戚临时来帮把手。这两天生意确实非常好，我这的烤鸡腿一天大概可以卖七八百元，另一个摊位卖烤串，一天可以卖到一千三四百元。”

“村超”周边的小吃价格都非常亲民，一碗羊肉粉（面）也就十元左右。以前卖多少钱，现在也卖多少钱，没有涨价宰客的现象出现。

下图：当地多彩的民族风情，成了“村超”的组成部份。
摄影 / 何映宇

