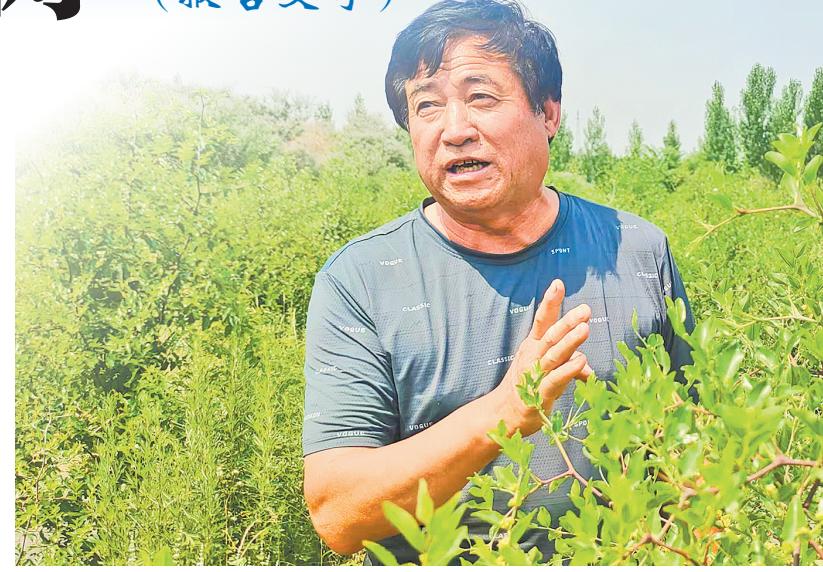


# 那一坡酸枣树

□陈晔

(报告文学)



李玉生在酸枣地。陈晔 摄

“摘酸枣去喽！”

九月,石家庄市灵寿县慈峪镇黑山村六七十岁的男人和女人们有了活儿干,结伴去山上摘酸枣。

过去,摘酸枣的是小姑娘小小子,现在摘酸枣的是白发爷爷和奶奶,再就是不能出去打工和做活的人。

除了摘野生的酸枣,他们还有自己的酸枣园,这是黑山村在乡村振兴中栽下的“摇钱树”。

“不起眼的酸枣,还成了香饽饽!”

“你看吧,以后,这酸枣还闹大哩?”“怎么个大法?”

“这是咱们的‘三步走’,科学种植。第一年先活树,树根没扎实牢,少结果,以后根扎实了,每年一棵树不结十几斤?”

我和黑山村党支部书记李玉生蹲在酸枣地边,听着几位摘酸枣老人边聊“科学”,会心一笑。

酸枣树上的酸枣结的像蒜瓣子一样,红红绿绿,白白黄黄,正在秋天的风里变换颜色,最终都会是红色“树珍珠”。

李玉生忽地站起来,满怀豪情地指着一坡酸枣说:“我们以酸枣树撬动产业链,换脑筋,换思想,带动产业发展。”

2021年,农民企业家的李玉生回村“挑起”村党支部书记担子,一心想让黑山村“发展”。

黑山村1982年率先脱贫,是小康村。但是,这么多年过去了。街是土路,厕所是连圈厕,村无产业,传统农业优势不明显,村容村貌、文化生活与小山村不匹配。怎么立足村资源发展产业?他经过考察和深思熟虑,选择了小小的酸枣。

黑山村在石家庄市灵寿县中部丘陵深处,丘陵起伏伏如曲线,北方干旱少雨,靠天吃饭。村小,在绵延丘陵中不显山不露水。种地养不了家,村民出去打工,大量坡地闲置。

“我家住在黄土高坡哦……”。歌声动听,随着山风刮到李玉生耳中,这是荒坡吗?即使是荒坡,也得让它生“金”。

支部委员孙书海说,“玉生,你有想法就给大伙儿说,别藏着掖着。”

李玉生把考虑成熟的想法说出来,当然是“三步走”。第一步是发展村子产业——种酸枣!“我经过考察,酸枣浑身是宝,酸枣仁能入药,治疗睡眠。现在人压力大,休息不好,让小酸枣成了金元宝。”

说干就干。干事得有钱,黑山村没有集体收入。

“没钱也要干。咱们自己垫资。”话有底气,中气甭足。李玉生拿出积蓄,副书记孙书海、妇女主任春叶跟上,党员们或多或少拿钱。村班子成员放下自己事儿,有时间就到村委会商量么干事儿。

没有技术员,去城里请!

给村里办事儿,不花村里一分钱。这是李玉生与村“两委”的“规矩”。他自费做了黑山村文化衫,集体活动,哪怕扫街道,都要统一着装,让村民看到

新班子新气象。

李玉生放着自己100来号人的工程队不干,回来当一个没有资金还需要“大变样”的村支书,开始很多人不理解。

“玉生,弟兄们等着跟你挣钱呢?你这是闹腾啥哩?”

“闹腾啥?让村里有点儿变化,让大伙儿日子好过!”

李玉生想的是村子。当了“村官”,放下红火生意。一年失去几十万收入。爱人和孩子们不理解,阻拦他。他还是坚持回村,就是想一心一意干村里事儿。

## 二

李玉生把工程队交给儿子,立下豪言壮语:“干不死,就要往死里干!”

“干”是按照党的要求让群众在产业发展中有获得感、幸福感。他这样想,也这样做。

你看,倾航农民种植合作社成立,荒坡地每亩700元流转给村里,村民在合作社打工挣工资。岭坡地种啥啥不长,流转村里,李玉生有“金种子”——酸枣树,40亩酸枣树成铁杆庄稼,一次性投资年年获利,老弱村民不出门也挣钱。

你看,油菜花开了,高粱红了!合作社流转300亩闲置岭坡地作试点,春种油菜,秋种甜高粱。200多亩地油菜,每亩可收益1500元。春天,走进油菜花地,蜜蜂蝴蝶群舞,游客和骑行者慕名而来。沉静的黑山村一下子走上了热搜,看花也看村,把村里的红色历史也了解,黑山村成了“红山村”。周边慈峪、柳沟、宅里、徐家疃4个村也种了300多亩油菜花,500多亩油菜花成为灵寿县中部丘陵旅游打卡地。

你看,村里热闹了!“三清一拆”那会儿,5台挖掘机、5辆大卡车仅仅7天,就把村内垃圾残墙断壁全部清理,建十几个小花园,拆村内263座连茅圈,建成254座卫生达标厕所……

你看,合作社有了收益!合作社在200余亩荒地上种玉米、红薯、酸枣和油菜,增收10多万元;新修慈峪镇至黑山村通村路2公里,5米宽的路让黑山村走向远方;村文化中心8月投入使用,黑山村将安装600盏微风发电阳关板路灯……

李玉生和黑山村的“党支部+合作社+农户”乡村振兴模式让荒山野岭成“花果山”“钱袋子”,村民第一次分了红。试点成功,其后,他将黑山村2600亩岭坡地全部纳入合作社,科学种植酸枣树、甜高粱、洋姜,“荒山”变“花山”“金山”。

黑山村“没钱也干事、没有条件干事”的做法感动省、市、县老区建设促进会,在他们牵头下,河北陆港建设集团有限公司向黑山村投资50万元,建占地面积约3000平方米的文化广场及养老服务大厅。

李玉生想得长远,村里长大出去的人落叶归根,回来看看。村里备下房,拎包入住……此举感动在外的游子,纷纷出谋划策,甚至牵线搭桥,亲

自把投资商带来……

黑山村发生“涅槃”:新修街道4000多平方米,铺设便道砖3000多平方米。建设940亩高标准农田铺设管道1.5万米,硬化田间道路1.4万平方米。建设仓储库550平方米。平整土地80余亩。道路硬化率100%、亮化工程全覆盖;1800平方米文化彩绘是村党支部班子3人垫资近7万元完成的;村内连茅圈清零,建卫生达标厕所,整治拆除全村危旧房,在村主干道两侧种3亩花卉,安装300多米花池围栏,他们自筹资金30多万元。

变化,实实在在!

## 三

种酸枣发展产业,只是他和本届村“两委”“三步走”中的一步,他还同步实施着宜居,挖掘红色历史等。

我们从山上下来,到了村委会广场。李玉生把我带到“黑山村革命老区碑”前,这是和酸枣一样的“精神产业”,他挖掘的红色历史十一条,全部有根有据。他组织人写成的村史,齐齐整整摆放在村图书室。

村庄美了,环境好了,还要有书香。村民没事了来图书室看书,带动家庭孩子看书,黑山村会成书香村。每次开会,李玉生都说:“多看书,书是有用哩。看书多了,谁还去为一点儿小事吵架闹矛盾。”

李玉山是个有想法有办法的村党支部书记,比如建设“宜居黑山”,有人不积极,他就在各种会上提出“宜居黑山,人人参与”,“参与”也不是空喊口号,要有实际的。他采取奖励办法,“参与”多的、“贡献”多的,发卫生纸、大米、白面和鸡蛋,调动村民积极性。

正月二十一,上班的走了,村里留下老人。李玉生从村委会出来,听见街口有人说“空落落哩,要是唱台戏就好了!”说者无意,听者有心。李玉生陷入沉思。村委会有责任让老人们感受到孩子们不在身边也幸福,他决定筹资唱戏。老人们穿棉衣在戏台下看戏,过足戏瘾。

## 四

“不动村里一分钱”是李玉生和村“两委”规矩。

不动村里一分钱。没有资金,李玉生就带头垫钱,发动大家一起干事。他

常说:“天上不会掉馅饼。咱们干事儿,可以挣来馅饼!”

新班子换届以来,干了上百件实事。除了发展酸枣产业,他带致富能手、党员代表外出考察适合黑山的新项目,在合作社流转土地上种酸枣成功后,又种洋姜。种地时,没有机手,李玉生自己开,一个人干了10天,把140亩生姜种上。儿子买的几百元黑皮鞋鞋面蒙厚厚一层土,成了工作鞋,他俨然就是一位种地人。

“没办法,在村里当干部,有了这身上,群众才相信你,因为你和他们一样。”

干事儿有人阻挠,李玉生以心换心。听说有人病了,自费去看望。

这些都是以前没有的做法,让人看到新班子的真心干事。在村里搞建设的时候,有人主动要求把自家地方让出来让村里统一规划。村里吵架的少了,邻里关系和谐了,有了事大家相互帮助,好村风回来了。

## 五

坡坡上,酸枣树上的酸枣红了。

不是一下子全红,而是由青到白,而后部分红,到全红。青酸枣的时候,收酸枣的已在村里收购,价钱不菲。有人来问他是不是可以摘了。

李玉生不急。

“酸枣不熟,仁没长满,药效不好,咱们等熟,卖就卖好的,不能砸牌子。”

熟了的酸枣货真价实。他要创黑山村酸枣的品牌。

牛刀初试,就有了收获。

黑山村综合产业初步形成,黑山融进了乡村振兴。

合作社为村民提供就业岗位,村民来干每天80元……

“咱们这年岁,出外打工没人要。在家门摘酸枣、挖挖洋姜,还能挣到零花钱。”

村民去合作社干活,自豪地喊:“上班去啦,挣工资。”

酸枣树也是“生钱树”,等扎好根,酸枣树可以甩开膀子结酸枣了。以后效益越来越好,他计划再拿出一些坡地种酸枣树……

坡坡上,满坡的酸枣似乎听懂了他的话,在秋风里摇头晃脑。在李玉生的计划里,还想建厂,专门生产酸枣系列饮品酸枣叶茶。酸枣会是黑山村“甜蜜的事业”。

## 随笔

# 火锅鸡的春天

□彭玲

鲜香的气味就像长了腿,打着旋在人群中窜,沾衣拂巾,久久不散。吃的人却浑然不觉,全然被肉的鲜与川椒的烈峰,沉沦其中,酣畅淋漓。

食足酣处,再涮几叶青蔬,荤素搭配,堪解浓腴。这铜锅不大,却是煮开五湖四海。豆腐、青菜、宽粉、茼蒿、萝卜、冬瓜,想吃什么涮什么。如果想吃主食,那就来几块大饼,撕成块,放入浓郁醇厚的汤汁中,饼借汤势,翻滚沉淀,亦有了千回百转的滋味。

吃饱了,借着夜风,赏赏南湖玉宇琼楼,观观运河星火。此际千灯照壁,天幕浩渺。如果能赶上一场武术展演,想必你会找到“一点浩然气,千里快哉风”的酣畅之感。

火锅鸡为何食界出圈,又为何独具沧州特色,没有多少人说得出了。倒是位于沧州北面的青县,坦然地竖起了“火锅鸡从人和镇走来”的招牌。

京杭大运河向北穿越青县,青县人和镇村依水而居,一村老少多有以火锅鸡为生计者。

火锅鸡是因运河而兴起的美食,人和镇村的火锅鸡制作已经有100多年历史了。人和镇村党支部书记胡宗权一次次细数渊源,“清末,满族官兵在这里修建了兵营。他们喜欢在火锅中

加入盐、辣椒等调料,涮蔬菜、鸡肉等,这便是火锅鸡的雏形。这里是水陆货物集散地,南人北人交汇,南方人爱吃辣,慢慢出现了麻辣味的火锅鸡,又经多少年对口味的调整和改善,这才有了火锅鸡的四处蔓延。”

现在,每天都有人到人和镇村学习火锅鸡的烹饪技艺,人和镇村民在麻辣滚烫的铜锅里,仿佛捞到了金钥匙,建起了“人和水上火锅城”,大红的条幅上明晃晃地写上了“火锅鸡发源地”字样。

火锅鸡携着运河的悠长流水,融着南北风味的麻辣鲜香,从青县走进沧州,又从沧州扬名,火候程度一时风头无两。

今年,沧州文旅以火锅鸡为引,大力推介城市风情,相关部门及时跟进出台火锅鸡地方规范标准,同时设立“火锅鸡美食节”笑脸唤客……小巧的“宝宝巴士”绘着“美食路线图”,穿行在沧州的街头巷尾,成为游客追寻麻辣鲜香的移动指南针。

借运河蓄力,以百年时光轻熬慢煮,在清风朗月中,沧州终为世人端出了一锅热腾腾、麻辣辣的运河风味。

这不仅是火锅鸡,这更是以武术的劲拔与杂技的精妙揉于城市骨血的沧州。

铜锅列阵,食客云集,这是火锅鸡的春天,亦是一座城的热情。

## 心路

# 蒸出一笼“大丰收”

□邢红霞

秋风渐起,田野上色彩骤然丰富了,土地把蕴藏了一夏的果实奉献了出来。

周末回村看姐姐。还没到饭点儿,就嗅到一股熟悉的香气。等姐姐掀开蒸锅,我竟忍不住“哇”了一声。不大的笼屉上,热热闹闹地挤满了各色果实。玉米段上,黄澄澄的籽粒,似一颗颗饱满的金珠子;中间填满翠绿的毛豆荚,有的鼓着圆圆的肚皮,有的从壳里微微露出头;边缘处,几颗红玛瑙似的酸枣鼓着腮帮,神气十足;花生像元宝,散在玉米和毛豆之间;几块紫薯错杂地探出头来,憨憨的。整个秋天都在这笼屉里了!

“快趁热吃,凉了就不好吃了。”我正陶醉在这丰收的景象中,姐姐催促我。这么多好吃的,我竟然无从下手了。“来,尝尝这玉米!”姐姐竟以为我客气,拿起玉米段递给我。啃上一口,清甜的汁水在舌面上蔓延开来,似乎还带着阳光的味道。笼屉蒸出来的,不像水煮的那样软塌,多了几分干爽,像是把整个秋天吃进了嘴里。

“这玉米是刚从地里掰的,新鲜着呢。”姐姐就住在村边,二层楼后就是大片的庄稼地。从掰下到吃进嘴里,不过半小时。姐姐从笼屉中间抓起一把毛豆,轻轻一挤,青色的豆粒就从壳中露出来。我转眼间就把玉米棒啃得只剩光溜溜的轴,又捏起几枚青豆,迫不及待地塞进嘴里,竟然满是田野里的青草气。姐姐说,没放花椒大料。我说,这才地道呢,我就喜欢这原汁原味的鲜。

一阵咀嚼,再看笼屉,空了少半个。

从笼屉里扒拉出花生,壳上还沾着点紫薯的印子。姐姐蒸的时候特意把花生散在笼屉边角,说这样能沾着玉米和大枣的甜气,更入味。我拿起一颗花生,双手轻轻一捏,“噗”的一声,红皮果仁伴着水汽蹦了出来,那情景真像山中蹦出孙猴子。放进嘴里,又面又甜。“地里就有,刚拔出来的,洗干净直接蒸。”姐姐说着,又给我递来几颗,“你姐夫总嫌我麻烦,可吃的时候比谁都快。”

大枣是我的最爱。我伸手捏起一颗饱满的枣子,它蒸得微微发胀。我轻轻一咬,蜜甜的汁水顺着喉咙滑下去。“蒸枣易消化,还补气血,你多吃几颗。”紫薯的表皮被撑出道道细密的裂纹,掰开后,果肉发亮,像揉进了秋天的紫葡萄汁。最底下压着的山药通体透亮,筷子一戳就软透,去皮时沾着薄薄一层黏液——忽然想起小时候跟着爷爷在地里刨山药的日子,刚挖出来的山药裹着泥湿,黏液沾在手上滑溜溜的,和此时一样。

我是农民的孩子。如今,虽住着高楼,每天穿梭于人流熙攘的城市街道,对农村农事也日渐疏远,但出身农民家庭的一些习惯依然刻在骨子里。比如对土地以及土地上生长的植物的热爱:到超市买菜,总忍不住闻一闻菜上散发的清香,就像小时候那样。在城里,到饭店吃饭,我一般把点菜机会让给别人;实在推辞不过,就随口一份“大丰收”。

不知是谁首创了它。许是谁的媳妇吧。农忙时没时间做饭,就把地里收的玉米、毛豆一股脑儿进蒸锅。不用复杂调料,靠的是食材本身的鲜;多种果实同蒸,甜和香互相借力。庄稼人懂得把日子过得既热闹,又实在。

“你看,院里的南瓜都爬到墙上了。”我探头一看,可不,姐姐院子里瓜秧爬得到处都是,秋风中一只只南瓜在枝叶间探头探脑,像是跟我捉迷藏。我忽然明白,这笼屉蒸出来的,不只是秋天的味道,更是岁岁年年里那股子生生不息、热气腾腾的生活——这一切,都源于土地最无私的馈赠。

## 繁星

# 故乡是回不去的老家

□苗海川