

那一坡酸枣树

(报告文学)

□陈晔

“摘酸枣去喽!”

九月,石家庄市灵寿县慈峪镇黑山村六十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,这酸枣还闹大发哩?”

“怎么个大发?”

“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摘边聊“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坡酸枣说:“我们以酸枣树撬动村产业,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、文化生活与小康村不匹配。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,中气十足。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。村班子成员放下了自己事儿,有时间就到村委会商量怎么干事儿。

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,让大伙儿日子过好!”

……

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和发展中有获得感、幸福感。他这样说,也这样做。

你看,硕果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余亩落荒地上种玉米、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盏微风发电阳光板路灯……

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中心。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



李玉生在酸枣地。

陈晔 摄

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几条,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。村民没事儿了来图书室看书,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儿吵吵闹闹矛盾。”

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”也不是光喊口号,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,他决定筹钱唱戏。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、党员代表出外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,有了这身土,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,卖就变好的,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”。



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,有的鼓着滚圆的肚皮,有的从壳里微微露出头;边缘处,几颗红玛瑙似的大枣鼓着腮帮,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。”姐姐家就住在村边,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,迫不及待挤进嘴里,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沿,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,好吃的时候比谁都快。”

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湿泥,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,对农村农事也日渐生疏,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。



故乡是回不去的老家

□苗海川

白云绿水间
有童年的足迹依然清晰
泥泞的乡间小路
弯弯曲曲通向记忆最深处

那斑驳的墙壁
爬满了幸福时光的绿藤
老屋的烟囱
曾慢慢倾吐着温暖的晚霞
母亲在炊烟下
焦急呼唤的声音
在风中飘荡
成了永恒的牵挂

游子漂泊天涯
脚步却从未停下
城市的灯火
迷乱了思乡的眼
无数次在梦中
回到那个熟悉的地方
醒来却只有连綿的泪水
打湿异乡冰冷的枕榻

故乡啊,是心中永远的疤
越想靠近
却越觉遥远如天涯
岁月改变了容颜
也模糊了无期的归途
那扇老家的木门
仿佛在时光中渐渐虚化

故乡是游子回不去的老家
像断了线的风筝
飘向未知的远方
思念故乡在心底生根发芽
却只能在回忆里
感受那温柔手的抚摸
寻找那曾经温暖的家

沧州的火锅鸡出圈了。

因为这份美食,沧州的文旅吆喝竟也是起口鲜香,带着整个城市也活色生香了许多。

一座城市令人流连,美景与美食缺一不可。

南通齐鲁,北连京津,千年大运河流淌过沧州,给了这座城市蜿蜒灵动的美。从高空俯瞰,运河像一条飘带,弯弯转转,转转折折,连通南北穿珠引玉。南川老街借着运河,借着流水焕然身姿。朗吟楼、南川楼从古籍中复出,拱云托月拔地而起。两座楼配上一式的仿古亭阁,与古渡牌坊、百狮虹桥连缀成风情万种的网红街区,老街古味与灯笼烟霞交相辉映,从岸边望过去,楼阁牵连,锦绣相叠,赏心悦目。

借着清风美景,沧州风味的火锅鸡从街巷现身,端上了运河杨柳岸。

火锅鸡本非星级大餐,却成为沧州担得起色香味俱全美誉的特色佳肴。

南来北往客,携亲带友人,团团围坐,很快,一个老式铜锅摆上来,锅还咕嘟咕嘟冒着热气,里面的鸡肉精瘦少脂,饱含精纯之蛋白,经过秘制煮炖,浸着红油,滚着椒香麻香,蒸腾着令人垂涎的香气,成为令人无法拒绝的热辣滚烫的诱惑。此时无需三推五让,只需大快朵颐。

夹起一块鸡肉,蘸上甜甜蒜泥,放入口中,未及细嚼,早已滚入喉中。麻辣得很了,赶紧喝口啤酒或果汁,洗洗舌头,缓缓肠胃。

火锅鸡是要热吃的,因为热,麻辣

随笔

火锅鸡的春天

□彭玲

放入麻辣辣椒,辣椒青绿,圆润紧实,辣椒是干透的小朝天椒,红艳妖娆。此时,一锅底料,红油滚动,辣椒浮沉,红是红,黄是黄,譬如一场戏做足了前台锣鼓,单等主角登场了。

鸡块放入滚锅那一刻,霎时被椒油抚慰拥抱。大厨拎着勺不断翻炒,鸡肉金黄紧致的时候,放蚝油和黄酒,令油料、辣椒、辣椒与鸡肉丝滑交融。最后加开水,放入香料包,炖10分钟,差不多就肉嫩汤浓。

精选备料、匠心炒制、铜锅煮炖,流程大概都差不多,区别就是火候的掌握和作料的取舍。每位大厨都有自己秘而不宣的诀窍,那是在灶前经年累月烟熏火烤琢磨出来的,无法纳入教程。

火锅鸡为何食界出圈,又为何独具沧州特色,没有多少人说得出口丑。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