

小寨村歌唱起来

刘文华



“站在希望的田野上，
唱首歌谣给家乡。
美丽的小寨，生我养我的地方！
麦浪翻滚果飘香，
绿树成荫花满行；
粉墙黛瓦新民居，
大路开通四方……”

前段时间在豫北乡间走访，一个叫小寨的村庄，那里的村歌吸引了我。

二

小寨其实不小，是河南省濮阳市经济技术开发区新习镇数一数二的大村。开发区财政局派驻小寨村第一书记姜元发介绍说，村子共552户2458人，2016年有建档立卡贫困户24户44人。截至目前，除1户为享受“两不愁三保障”政策的特困供养户，其他所有村民都已经脱贫。

走进小寨，眼前所见正如歌中所唱：村里民居粉墙黛瓦，错落有致；街道横平竖直，两旁草木成行；现代化的党群服务中心坐落在村东头，前面是群众文化活动广场，干净整洁，设施齐全。

每天清晨的小寨村，总是嘹亮的村歌最先唱响。它唤醒了村庄，歌声中，村民们或哼着曲调扭秧歌，或伴着音律跳广场舞，或踏着节拍做健身操。往往是单曲循环到第三遍，大家四肢舒展，精神抖擞，忙碌的一天也随之开始，下地的下地，进棚的进棚，入厂的人入厂。耳边有欢快的旋律萦绕，干活不觉得累，效率也高了。用小寨村党支部书记兼村委会主任张振生的话说：“俺小寨比一般村庄搞得更好，跟村歌关系很大，鼓舞人心哩。”

到了晚上，晚饭过后，村民们三五成群地来到广场上活动。此刻，彩灯闪烁，村歌响起。活动间隙，种植大户交流果蔬的长势，养殖户互通禽畜的出

人栏量，工商业主畅谈产品的市场行情……最活跃的群体，当数那些既照料着老人孩子，又在家门口就业创业的年轻媳妇们。她们三句话离不开柴米油盐酱醋茶，同时憧憬着远方，盼望有一天能将村歌唱到更大的舞台上。

从安徽嫁来的涂晓巧，今年28岁，是村里的扶贫专干和信息录入员。在她的倡议下，去年冬天姐妹们组建了一个小寨文艺演出队。村里也很支持，立即给张罗了全新的行头道具。眼下，她们自编自导自演了一套文艺节目，包括歌舞、戏曲、诗朗诵等。涂晓巧说，即便上不了多大的舞台，至少可以让村里的文化活动更丰富些，也让大家看看，她们不仅会洗衣做饭，还能歌善舞、才艺不凡哩。

夜渐深，广场上的人慢慢散去，村歌余音萦绕乡间。

来电铃声，一天里有多少次电话打进来，他就听多少遍村歌。

张修攀在北京拥有一个逾200名员工的公司。2019年，他把公司交给别人打理，自己回到家乡，流转500亩土地，从事绿色无公害蔬菜种植。我见到他时，他正挥汗如雨地握着一把铁锹，为地膜白菜覆土。

阳光洒在500亩地膜白菜上，白茫茫绿莹莹一片。张修攀雇了20多个工人，每个环节都手工操作，全程不施农药化肥。透过地膜可见，长势良好的白菜青翠欲滴。目前，这批白菜已被订购一空，部分直供北京大型批发市场。

张修攀说，白菜利润虽薄，但需求量大。他在北京多年，好东西吃了不少，但还是放不下地道的白菜。白菜清淡可口，可用多种方法烹调，与多种食材搭配。他之所以下大力气发展绿色无公害蔬菜种植，也是想给大家带个头，脱贫致富用不着舍近求远，越是家常的东西往往越蕴含商机。

问起在北京经商与在家乡创业的感受，张修攀笑了：“各有得失。老家空气好，更重要的是乡情难忘。一想到干的事儿能带动乡亲们，就觉得这返乡创业返得对、创得值了。”

说话间，村歌响了起来。不用说，是张修攀的手机有电话打来了。

张修攀走到一旁去接电话。可奇怪的是，这村歌怎么还在唱？仔细一听，原来是来自别处。“这个点的村歌，准是从浴帽厂传来的。张总的电话可能还得聊一会儿。走，咱们先上浴帽厂看看去。”一旁的村委委员刘振威了解情况，他看着空空的太阳笑着说。

浴帽厂实际上是当地一家生产加工浴帽、雨衣等家居日用品的公司。总经理孙素梅，是小寨村树立的巧媳妇致富标兵。公司常年用工三五十人，为本村和附近村子的妇女提供了一个在家门口就业的机会。孙素梅说，因为大家都喜欢听村歌，厂里便把村歌设置成开饭的信号，每天11时30分准时响起。

村歌响起，安静的车间立刻喧闹起来，一片欢声笑语。“我们这儿的村歌不是催人干活，而是提醒大家要劳逸结合，赶紧补充能量去哩。”一位年轻女工一边活动着身子，一边笑嘻嘻地说。

三

2016年，小寨在推进美丽乡村建设进程中，喜爱戏曲的老支书提出，创作一首村歌，以承载乡风文明，寄托乡愁乡情。词由那一届村两委集体创作，曲请来村小学和本村在镇上区里教音乐的老师集体谱写。村歌谱写出来后，还没来得及推广，老支书就病故了。

2017年，刚刚30岁的姜元发来到小寨担任驻村第一书记。当知道这个村有一首村歌，再一听朗朗上口，他很惊讶。虽然没能赶上村歌的创作，但姜元发相信歌声可以令人振奋。现在小寨有现成的村歌，在脱贫攻坚战中应该发挥村歌的凝聚力，把小寨奔向小康的号角吹得更响亮。

那会儿，村歌里的愿景还没变成现实。村委会的扩音器、大喇叭等设备都老化严重。别说唱歌，就连喊个话、找个人，都刺刺啦啦地响。姜元发他们拿出经费，第一时间添置了一套新音响，让村歌在村里字正腔圆地唱了起来。

从那以后，小寨村歌开始真正深入人心，在村里广泛传唱。村歌越唱越响，村里干部群众的精神也被调动起来，工作有声有色地开展起来。在愉快的村歌声中，姜元发多方筹资，带领大家硬化街道、安装路灯，改造厕所，修缮危房，清理池塘，植树造林，优化产业结构、引种经济作物……

与此同时，姜元发发动单位的党员干部与村里的贫困家庭结对子，帮扶他们脱贫。如今村里唯一享受“两不愁三保障”政策的特困供养户，家中曾多次遭遇变故，眼下一对子孙女跟着两位老人生活，老两口的身体也不好。姜元发三天两头就往他家跑，送去轮椅、米面粮油等生活用品，还给落实了一个公益岗位，每月有固定收入，又为两个孩子送去学习用品、教育补助等钱物。

现在，两个孩子都是童声版小寨村歌的领唱。在清脆响亮的村歌声中，我仿佛看到了小寨村更加美丽富饶的未来。而此刻，正在村子里干事创业的年轻人，唱响的不正是一首美丽乡村的创业者之歌吗？

题为小寨村鸟瞰。黄立振

遇见

天空中隐约闪烁着几颗散落的星，大地一片漆黑，万籁俱寂。远远望去，渔码头旁电线杆上挂着的节能灯，正在一闪一闪地发出微弱的光亮。

刚刚凌晨时分。

老李跟村里的伙计们打着手电筒朝码头走去。那里有他们的捕鱼船，一色的“大马力”，是这两年才更新的。转眼已是4月，今天是个特殊的日子——“鲅鱼节”开幕。老李要跟伙计们去海上捞上一把，一方面新鲜鲅鱼能卖个好价钱，一方面也想捕条大鱼，夺个“鲅鱼王”炫耀炫耀。

春暖之日，风浪也给面子，二十多海里，两个小时就到了。撒网，放漂，上千米的流网顺着船帮缓缓滚进大海，滚圆的浮漂在夜色下闪着白色的光，伴随着涌浪上下起伏。没过多长时间，老李他们便开始收网。4月是青岛当地鲅鱼洄游的最好季节，鱼群特别活跃，有时候，一网几百斤不在话下，运气好的话，上千斤也有可能。

老李的运气不错，这一网下去估摸着怎么也有个三百来斤。收网，马上打道回府，赶上“鲅鱼节”开幕，正好不误流。

码头上已是锣鼓喧天，人山人海。歌声响起，舞蹈跳起，欢乐的人群连成一片，商贩们更是早已支棚搭架，在摊位上摆好大小不一的鲅鱼，正在卖力地吆喝着。

老李和伙计们刚把鲅鱼抬上岸，“呼啦”一下子人就围了上来。“是本地鲅鱼吗？”“多少钱一斤？”有人问。还有两人直接喊道：“有多少？便宜点，全包了！”“大的四十，小的三十。”老李跟伙计们在船上就已商量好，价格不高不低，定个良心价。

这时，迎面走来一位渔民，跟老李打招呼：“捕着大鱼了吗？”老李有些遗憾地摇摇头。“来年再努力。今年的‘鲅鱼王’不赖，二十二斤，一米四长，比前几年都长都重。”对方安慰老李，接着又说到了今年的“鲅鱼王”。“三百多斤的‘巨无霸’看来是捕不到了。”老李略带惋惜地说。老李说的“巨无霸”是四年前的事，当时有渔民捕上了一条两米半长的大鲅鱼，创了历史最高纪录。“事在人为。谁能想到这鲅鱼能成了咱渔民的发财之鱼，谁又能想到原先的习俗能成为今天的节日？”那位渔民看着热闹的人群，若有所思地感慨道。

鲅鱼是海洋里生长的鱼类，学名为“蓝点马鲛”。它的体态光滑娇美，呈纺锤形状，背部为蓝黑色，有许多蓝色斑点，腹部为银灰色。鲅鱼流线型的身體游动起来速度极快。虽然无鳞，但跃出水面时那光滑的身体也会“鳞光”闪闪，非常漂亮。上世纪六十年代以前，鲅鱼并不是主要的捕捞鱼种。那时渔民们出海捕到鲅鱼也多是“无心插柳”，意外所获。后来，因为其他鱼种逐渐减少，鲅鱼开始了大规模的捕捞，这也给渔民带来了丰厚的收获。

在青岛沙子口一带，一直有送鲅鱼的习俗。每年春季，女婿要给岳父送鲅鱼——“鲅鱼跳，丈人笑”。后来，这一习俗覆盖到整个青岛。送鲅鱼的范围也进一步扩大，不仅送给岳父，还有亲戚朋友，甚至外地好友。现在每到4月，青岛街头随处可见拎着泡沫盒或塑料袋送鲅鱼的人们。一件件包装封存紧实的鲅

春来鲅鱼鲜

王
溱

鱼，也通过快递公司，从码头、鱼摊、冰库运往全国各地。鲅鱼成了联系亲情、友情的纽带。

鲅鱼的走俏，让渔民们得到很大的实惠。青岛当地鲅鱼只有短短一个月捕鱼期，但对勤劳的渔民来说，这一个月的收获足以够一年的花销。这些年鲅鱼的价位随行就市，但总体而言越来越高，从开始的十几元到现在的四十多元甚至五十多元一斤，渔民的腰包当然是越来越鼓。特别是网上销售，生意更是一片红火。今年4月没过多少天，光是沙子口码头已经销售了十万多斤鲅鱼。鲅鱼成了渔民奔向甜美生活的“福鱼”。

如今，青岛人又将送鲅鱼的习俗上升到了更高层次，送鲅鱼不仅是为了表达一片孝心，更多的是要倡导尊老爱老之风。

见筐里的鲅鱼卖得差不多了，老李连忙上前制止道：“不卖了，不卖了。”旁边的人问：“不卖留着自个吃啊？”老李笑笑说：“还真是要留着自个用，不过不是我们吃，是给那些福利院的老人。”这些年，沙子口的春季鲅鱼一上市，首先要送给福利院的老人们品尝。这已经成为习惯，也是“鲅鱼民俗”的一种新传承和补充。“春来鲅鱼鲜，孝道代代传。”每年，老李和他的伙计们其他事儿可能会忘记，唯独给福利院的老人送鲅鱼这件事，他们牢牢记在心上。每年“鲅鱼节”的开幕式上，还会对优秀的“孝道”村民、市民进行表彰。有的被表彰者领了奖走下台，马上拎着刚买的鲅鱼去看望福利院的老人。这样一种举动，确实令人感动敬佩。

又是一个清晨，老李和伙计们再次出海。迎着暖煦的海风，望着碧波荡漾的大海，老李的心情格外愉悦。今天又是一个好潮流，收获肯定不会赖。日子真的是越过越好了！

多味斋

清润煎饼

李光洋

清润是陕北的一个县。去年冬天，我调到榆林市清润县工作以后，给朋友们发微信时说最多的一句话是——欢迎来到清润吃煎饼！

煎饼是清润有名的小吃。一个小小的清润县城，居然有五六百家煎饼店，并且一年四季生意红火。清润人对煎饼的这份感情，外地人大概很难理解。对清润人来说，煎饼的味道就是小时候的味道，就是老家的味道。

清润煎饼的原料是荞麦。荞麦去皮成为糝子，将糝子在水里浸泡一天一夜后，装进一只布袋里，兑上水，再在一块倾斜的石板上反复揉搓、使劲挤压，白花花的荞面浆从布袋里源源不断地滤出来，这就是摊煎饼用的荞面糊糊。

摊煎饼是一门手艺活儿，得有三样工具：铁鏊子、铜勺子、木刮板。用柴火把铁鏊子烧热，左手舀一铜勺荞面糊糊

倒在鏊子中间，右手拿着木刮板把荞面糊糊摊均匀，稍待片刻，煎饼就可以出鏊了。随着时代的发展，市场上出现了燃气鏊子和电磁鏊子，这些节能环保，且受热均匀，但不少煎饼师傅还是喜欢用柴火鏊子，说摊煎饼少了烟火气，就摊不出那种特殊的味道。摊煎饼的过程中，荞面糊糊的稠稀要适中。稠了，摊不开；稀了，难以成形。火候也至关重要。火大了，煎饼显得“老”；火小了，煎饼又太“嫩”。这样，才能摊出一张好的煎饼，形如满月，色如白雪，薄如蝉翼。当然，要摊出一张如此完美的煎饼，没个三五年功夫是不大可能的。

吃清润煎饼，一定要有辅料和煎饼汤，只有这样吃起来才有滋味。煎饼、辅料和煎饼汤，号称清润煎饼“三件套”，一件都不能少。辅料的有洋葱丝、豆芽菜，荤的有卤肉。当煎饼卷上

辅料，那煎饼卷素的爽口、荤的解馋，有时真让人难以选择。煎饼汤说简单点，就是一罐兑了老陈醋、花椒粉、生姜粉、蒜泥、食用盐、熟芝麻等调料的凉开水。但这一罐凉开水又真没那么简单。水要用山泉水，而且是烧开了再放凉。最关键的是，调料必须按一定的比例调配。比例掌握得好，煎饼汤麻辣、酸爽、鲜美；若是掌握得不好，就会有一股怪味。说到底，一个煎饼师傅的手艺高低，不光体现在摊煎饼的功夫上，更在这一罐秘制的汤水里。煎饼汤原本是用来蘸煎饼吃的，一为提味，二为容易下咽。但有人嫌麻烦，便吃一口煎饼，喝一口汤，众人效仿，这种吃法慢慢就流行开了。清润煎饼店还有个规矩，汤不算钱，于是就有食客，买一卷煎饼，讨三碗汤喝。不过，店主不但不恼，反倒会笑嘻嘻地问：“要不要再来一碗？”

在店主看来，客人喝汤多，说明自己的汤调得好，这是一件值得骄傲的事。

如今，清润煎饼不仅是清润人吃，也受到外地人的喜爱。外地人来清润，一定要尝尝清润煎饼。今年年初，有外地的朋友过来，说是已到县城，我泡好了茶，却左等右等不见人。正纳闷时，微信上收到一张照片，原来，他们已经迫不及待地在一家煎饼店吃上了。看来，清润煎饼的魅力实在是不小！

清润煎饼生在民间，却因口味独特而登上了大雅之堂；它产自陕北，却走出了陕北。有的清润人不想离家太远，就在县城开个煎饼店，养家糊口；还有一些敢闯敢干的清润人走出了家乡，在西北地区的大中城市开起了清润煎饼店。凭着一个小小小的清润煎饼店，一些人在老家盖了楼，一些人在城里买了房，一些人把孩子供成了大学生。



图片来源：影像中国

大地