

◎百年辉煌·纪实文学

在乡村的“末梢”

王宏甲



李大奎在乡村工作了16年，调到市政府办公室上班只有18天。第十九天，他就被派到一个贫困村去担任驻村第一书记。1年后，这个村子脱贫出列，他又被派到贫困程度更深的威宁县新发乡龙滩村去任第一书记。

威宁是贵州省海拔最高、贫困程度最深的县。新发乡地处两省三县结合部，龙滩村去乡政府还有18公里，到这里就走到了小路的尽头，那“峡谷里的山寨”“崖壁上的人家”，用“偏僻”不足以形容，所谓“乡村的末梢”，这就是了。

这是2017年4月初，李大奎带着换洗衣服、塑料脸盆、洗漱用具、碗筷，还有绿色铺盖，只身来到这里，乍一看，像个20世纪50年代派到村里来的干部。

村支书叫曹顺友，57岁，笑容满面地站在村口迎接李大奎，把他领到了村部。这村部当地人还称它“村公所”，里面空荡荡的，连个办公桌都没有，有一把用木棍和泥巴做成的“泥巴椅”，有几把破凳子，还有竖起来的空心砖头。

“平时开会就在这里吗？”他问。
“还有站着、蹲着的。”曹支书笑着，满脸弯弯的皱纹。

这间房面积20多平方米，有一个电线牵挂着的电灯。支书说：“就住这里吧。”李大奎告诉我，村支书不识字，人非常好，公正。到村第一晚，大奎是打地铺睡的，失眠了。

第二天，他返回毕节市办公室，用他的话说是从“娘家”拉来了办公桌椅（经领导批准）把村部武装起来。随即建起了值班值守、说事议事、代办服务等制度。他说：“驻村驻村，这‘驻’的地方即使简陋，也要把它打理成凝聚人心的脱贫攻坚总部。”

接下来是了解村情。这个与云南接壤的山村，石漠化严重，土地破碎瘠薄，多数土层厚度不到5寸。冬长夏短。全村1182人，劳动力450人，其中外出打工215人，建档立卡贫困户106户537人。

在这里没有领导盯着你，但你的任务会盯着你。他需要自觉地融入村两委班子，融入党员和群众。所以此后村庄发生的变化，不是他个人的成就，而是组织起干部群众共同攻坚克难发生的变化。

李大奎说：第一步就是“组织起来”。怎么组织？令我刮目相看的是他运用的“四听法”。他说现在都提倡精简会议，但农村的封闭并不是自然环境偏僻，农民多年分散劳动，缺少聚会交流，这是更大的封闭。面对这种情况，有一种会一定要多开，就是群众会。

“开这个会，重要的不是讲，而是听。”
“怎么听？”我问。“有四听”“哪四听？”
“一是国家有什么惠民政策，讲给群众听；二是国家有什么惠民政策，讲给群众听；三是国家有什么惠民政策，讲给群众听；四是国家有什么惠民政策，讲给群众听。”

“怎么听？”我问。“有四听”“哪四听？”
“一是国家有什么惠民政策，讲给群众听；二是国家有什么惠民政策，讲给群众听；三是国家有什么惠民政策，讲给群众听；四是国家有什么惠民政策，讲给群众听。”

“我怎么讲，为什么人们抱怨开会多，是领导讲不好吗？关键的原因，恐怕是只有领导讲，群众有话没机会讲。”“四听”主要是听群众说。大奎发现群众不是不会说，也不是无话可说，一旦说开就形成了交流讨论。

此时毕节在推行创办“新时代农民讲习所”。

农民讲习所不是宣讲所，好就好在可以充分发挥“群众说”，大家“听”。大奎说，他在听群众说的时候就想，我们常说群众观念落后、内生动力不足，这是不对的。农民想发展的愿望是最强烈的，只是没人去组织，各顾各，势单力薄、苦无门路。大家这么一讲，内生动力就起来了，也解决了所谓“干部急、群众不急”的问题。

这“四听法”突出的特点在于“听群众说”，最大限度地个人的困难转化为集体面对的问题。如此集思广益，正是重新培育集体意识的温床。这就是把群众组织起来的方法之一。不只是方法，你认真听，常有惊人的发现和平凡感动。

乡村振兴，国家有规划，县乡有谋划，一个村也要有蓝图。龙滩村党支部不识字，但不是没有梦想，村民也不是没愿望。你是组织派来的第一书记，要融入村民的炊烟暮色中去。大奎体会，第二步是“尊重选择”。

那就要有东西让农民选，提供讨论和选择的内容就在蓝图里了。龙滩村除了耕地，还有林地1400亩，牧草地1280亩，荒山荒坡1000亩。这些资源能怎么用起来？“蓝图”里出现了3个结合：长短结合、互补结合、农旅结合。

长短结合：村两委将全村土地统筹起来，长效发展软籽石榴2000亩；短平快地在石榴林下交替种植辣椒、小黄姜、大蒜、茄子、四季豆，以短养长，力争尽快实现增收。

但是，选择新产业，只在讲习所里向农民介绍，不够，要“眼见为实”。这就需要带群众去看。于是带农民到毕节七星关、纳雍、金海湖考察蔬菜和养蜂，还去云南考察软籽石榴。

互补结合、农旅结合，这里不详述。蓝图中的产业选择不是坐在村部里想出来的，而是与村民共踏山水、攀悬崖，用脚走出来的。“三个结合”的发展目标经过了党员和村民代表大会讨论、修改，最后通过。还请记住，这里的“尊重选择”，包括尊重农民选择单干，还是选择合作，或者选择集体。

我曾在别的地方与一村民交谈。我问，为啥没去干活。他说没事干。我说，听说这里种西瓜可以卖钱。他说：“卖不出去，都烂了。”我走了全国二十多省，耳闻目睹的贫困户都是单干状态，他们种也难，不种也难。千难万难都难在他是孤立的农民，被阻隔在市场之外。

卤兔为业，“鲍兔”从此名播黔南。

“鲍兔”的选材讲究，活兔均产自黔南浅丘农家，以青草饲养。李时珍《本草纲目》认为，兔肉性凉，有滋阴血、益气润肤、解毒祛热的功效。

“鲍兔”的制作极其讲究，纯中药配方卤制，不含任何添加剂。正宗的吃法是去掉头、内脏，把兔对开切成两半，用刀背拍几下，再放平刀拍几下，让肉骨松散，然后用手撕兔、去骨。把兔子肉撕成大小均匀的碎块，加入新鲜的红油辣椒、蒜泥、干姜末，适量的糖、醋、豆油、炒芝麻、葱花……用筷子搅拌，鲜香酸甜的白砍兔完成。把兔子肉从浸着佐料的盘里捞出，一个“好吃狗”的幸福感就从其中升飞。吃一口，滋润的甜酸入口；嚼两口后，兔肉的鲜嫩滋味开始泛滥，香辣中浸着酸醋。有牙齿与舌头的纠缠，有味蕾与口腔的撕扯，整个口腔都被那股异香占领了，其中妙处，是无法言说的畅快淋漓。

相传苏东坡在赴京赶考前曾写了副吃兔肉的对联：坐南朝北吃兔肉，骨向东甩；思前顾后观《左传》，书往右翻。对联写得幽默轻松，妙趣横生，生动描述了吃兔肉的洒脱情态。

“鲍兔”的发扬光大，声名远播，是在第二代传人鲍如学手中，他子承父业，携妻子开店，经营已有30多年。4年前在璧山向阳农贸市场增开了一家分店，生意红火，外埠食客每天都有电话邮购。

鲍如学比我大两岁，小时候我们是玩伴，有一次我去买4只兔子赠送客人，付款时，我对他说：“今天我们猜拳玩一把，若你赢了，我给双倍的兔价，你输了我就免费吃一次。”他经不住我游说猛然大声说：“喊拳就喊拳。”这时，来了一些围观的街邻，鲍如学有些紧张，两个回合就猜输了。我顺势趾高气扬地对他：“今天兔肉免费了，但佐料还是要放好哈！”他夫妻俩居然异口同声回答：“要得！”引来旁观者一片笑声。

许多人看我长得胖，脸上皮肤光滑，经常问我吃什么？今天我坦白，今生今世，我最爱的食物就是家乡白砍兔——“鲍兔”，只愿与它生死契阔。此话一出，居然引起一片感慨，众吃货纷纷要求赠实物以品尝。每年我因送鲍兔与各路神仙，增加了一笔开支，但我很是欣慰，吾道不孤矣。

开栏的话：为纪念中国共产党成立一百周年，华文作品版从今天起开设“百年辉煌”栏目。栏目文章体裁为纪实文学、散文，以真情实感、生动的故事反映中国共产党走过的光辉历程，反映党领导人民进行革命、建设、改革所取得的巨大成就，突出展示党的十八大以来党领导人民推进伟大工程、伟大事业、伟大梦想所取得的历史性成就。

们。给农民讲政策的好处，农民知道了，但农民不懂怎么写申请，要是没人帮他填写申报，这些好政策就“搁浅”了。”

要帮群众写申请，那可不是帮十人八人，要填很多很多报表，然后不厌其烦地去跑。村民去一趟乡里不容易，有人托他代购物品。他看村民有这需求，就主动去收集“需求”，去乡里为村民落实政策、代办事项，代购代送物品，把自己搞得像一个乡村“快递”。

“到政策中去”不只是学习宣传政策，仅把政策告诉群众是不够的。我由此理解了这位驻村书记“白天走、干、讲，晚上读、写、想”里包含着多少艰辛的工作。

李大奎讲的第二个“去”是到农民中去，第三个“去”是到土地中去。这两点不详细说了，重点讲第四个：到市场中去。

李大奎说：“农业的根在农村，农业的果，大量在城市。我们常常忽略研究城市。”这里的“城市”指吸纳农产品的最大市场。

“农民是最辛苦的生产者，却处于农产品利益分配的底层。一个产品从农民手里到达消费者通常要过五关：收购商→物流→批发商→二级分批发商→消费终端。剩给农民的利润，除去种子、肥料的费用，就没几个钱了。而且风险全在农民。”李大奎说。

怎么改变？李大奎与驻村工作队去搞市场调查，建立了“近、中、远、储”四级市场销售保障体系。

近距离，联络“校农结合”“店农结合”和乡场集市销售。中距离，与六盘水、威宁、毕节的农产品贸易市场建立合作关系。远距离，与长沙、广州、成都、重庆等城市建立保底销售关系。储，新建了冷库和辣椒烘干厂，防止蔬菜滞销腐烂，便于冷藏外运，或加工成干椒、姜片、蒜片，降低种植农户的风险，提升产品附加值。在这个过程中，李大奎和工作组成员到处替农民与人讨价还价，半夜睡在运送蔬菜的车上。

细看这“四个去”，其实就是最大化地把资源组织起来：到政策中去，用好政策资源；到人民中去，用好人力资源；到土地中去，用好自然资源；到市场中去，用好商贸资源。

李大奎的“读、写、想”想出这些，是特别聪明吗？也许不是，关键是他真心为农民着想。“走、干、讲”则使他实践出真知。

李大奎1982年生，在赫章县的新都村，父母都是文盲。他7岁丧父，母亲支撑他读完师范学校，他整个读书岁月都很艰辛，如今能帮助贫困村民做点事，他说这是自己的幸运。

龙滩村在2018年底脱贫出列。此时李大奎在乡村工作超过20年了，在市政府办公室上班仍然只有18天。2019年6月初，他又被派去威宁的另一个深度贫困村任驻村第一书记。2021年2月25日，李大奎获全国脱贫攻坚先进个人荣誉称号。

这天，在掌声雷动的人民大会堂，李大奎只是众多获表彰者之一，但他为之奋斗的，却是新时代党领导亿万人民进行的伟大的脱贫攻坚战，是人类减贫事业中最为波澜壮阔的史诗般的壮举。



茶韵

陈志平

笔者喜欢茶，只要有空闲，便轻茗入口，舌尖茶韵四溢，香郁味醇。些许淡定从容，一番温润清醇，裹挟那份似有还无回味无穷的快乐油然而生，这时候，心胸会变得开阔起来。

细观那如同春天迷蒙飘渺的蒸腾氤氲，眼前仿佛出现一幅浓淡相宜的山水画。慢慢舒展的茶叶，在水中沉浮着，如落落君子，似山中隐士；那柔韧生命散发的清芬，俨然将尘世的喧嚣，冲泡成手中的一杯茶，耳听清风低吟，目断青鸟之影，或看日出，或赏落霞，任汤色一点点淡去，漫延的暖意，拂去几分浮躁，添了几分淡然。

中国是茶的故乡，上至帝王将相，下至平民百姓，无不熟悉茶，以茶为好。乾隆曾题诗道：“国不可一日无君，君不可一日无茶。”世人常说：“开门七件事，柴米油盐酱醋茶”。茶，悄悄融入我们的精神领域，成了我们的举国之饮。如今，茶文化更是风靡全球。

茶与文学艺术也是缘分非浅的，像陶渊明、刘禹锡、欧阳修、王安石、苏轼、郑板桥、曹雪芹等文学家都好茶。所以诗人有茶诗，白居易一生写了大量的茶诗，宋人更是写了上千首茶诗；书法家有茶帖，比较有名的有唐代怀素的《苦笋帖》，宋代蔡襄的《茶帖》，苏轼的《啜茶帖》等；画家有茶画，如世界最早的茶画唐阎立本《萧翼赚兰亭图》；五代至明清，茶画内容更是精彩纷呈，不胜枚举；我国四大名著都有

茶事的描写。《红楼梦》擅擅长写茶，全书近300处，处处精妙绝伦，茶韵悠然。

茶被人们誉为玉骨冰肌的佳人、苦口森严的大丈夫、坚贞高洁的君子。茶圣陆羽在《茶经》中指出：“茶之为用，味至寒，为饮最宜精行俭德之人。”宋徽宗在《大观茶道》写道：“茶之为物，冲淡闲洁，韵高致静。”明朱权在《茶谱》中说：“予尝举白眼而望青天，汲清泉而烹活火。自谓与天语以扩心志之大，符水火以副内炼之功。得非游心于茶灶，又将有所裨于修养之道矣。”茶性清苦、淡泊、浩静、高雅，可谓“淡如君子洁如仙”，可以怡神、可以修身、可以修德。喝茶，已不仅仅是喝茶，而是净化，是纯洁，是茶人合一，是找回最自然的真我。

茶和人相似，不同的人，情趣各异，不同的茶，韵味各不相同。武夷岩茶，生长在岩缝中，催生出“岩骨花香”的独特岩韵；乌龙茶，以丰富香气见长，耐得住静置的寂寞；普洱茶，愈陈愈醇，无畏岁月的打磨。虽然韵味不同，然都随心、随性，来不请，去不辞；无论高低贵贱，不分男女老幼，不会因融入清水不为人在意而无奈，只留清香在人间。

“书如香色倦犹爱，茶似苦言终有情。”品茶之余，为茶所思，为茶所想。人生也应效茶，无娇饰之行，无张扬之态，高温激发香浓，保鲜而不变质，一盏浅注，清气馥郁。

月宫的祝福

郑立行（美国）

自从新冠肺炎疫情暴发以来，我白天除了上班，哪里都不去，可晚上经常在居家附近的小公园徜徉。一来空气清新，痛快地透透气。因为白天在公司戴着口罩，大气不敢喘。二来仰望星空，舒展心情。2020年12月31日的夜晚，我更得出去散步，将一年的疲惫和焦虑抛弃到夜的远方。

跨年之夜的洛杉矶与往日大不相同，灰暗的天幕透着幽蓝，中天悬挂着一轮明月，那月盘并非清澈、皎洁，不知哪位魔术师给它蒙上了轻纱，令人惊奇的是，一个巨大的彩虹般的同心光盘紧紧地套住了月亮，用肉眼不难分辨出这个光盘是由从里向外、从小到大的3组套盘形成。每组套盘内是一环挨着一环的同心彩色光环：外圈粉红，内圈蓝紫，中间夹着黄绿。这些色彩有规律地重复着，从月亮边缘向宇宙伸展，亮度越来越柔弱。最外圈的暗红色渐渐隐入夜色之中。此时的奇观就像天使借用人间印象派的笔触在夜空的画布上创造伟大的艺术杰作。地上万物均笼罩在月光华彩之下。四周静谧，神秘的意蕴令我长时间驻足遐想。

这种在月亮周围出现的景观被称之为“月华”，是月光行经悬浮在大气中的无数微小水滴时发生衍射形成的。以前我偶尔看到过支离破碎的彩色涂抹在月宫的周围，可像今夜如此完整有序、色彩斑斓的月华实属罕见。我也是生平第一次观看到，宇宙之壮美强烈地震撼了我的心灵。

还有一种现象叫“月晕”，是月光穿过高空大气中的冰晶层时遭到折射所致。我以前在清冷的冬夜看到过月晕，那是一轮巨大的白色项圈远远地圈住月亮。月华与之不同的是呈盘状。

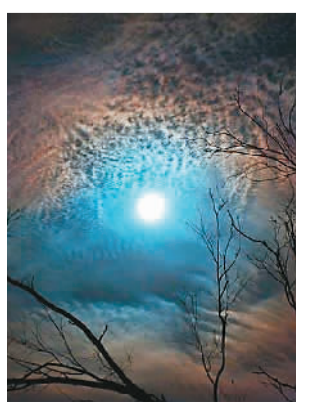
在中国历代文人的诗句中，“月华”一词经常出现。不过大都是形容月光、月色，并不表明诗人看到了真正的月华现象。

明朝对月华即有详细记录：“月之有华，常出于中秋，或十三至十八夜。月华之状，如锦云捧珠，五色鲜盛，时其月如金盆枯赤，而光彩不朗，移时始散。”清朝年间也有类似记录。

对于月华，中国也有古老的说法：意念是会升空的，到达月亮后，能量聚集起来。某个晚上这些能量就散发出来，连成光环，帮助地上的人实现自己心中的愿望。

我相信人类与宇宙是有互动的。目睹这些美丽的光环向大地流泻着外空间迷人的情调，还颇有天女散花之势，我感到庆幸，这不是宇宙在向人类表达新年的祝福和问候吗？

这一夜，遥望着天工造物的恢宏，敬畏大自然之心陡然升起。我不禁想起了一位天文学家说过的话：“如果人们每晚都坐在外面仰望星空，我相信他们的生活会大有不同。”



舌尖上的故乡

令人陶醉的鲍兔

耕夫

重庆璧山人在介绍家乡美食时总是洋溢着自豪的口气：“鲜美来凤鱼，巴实丁家兔。”丁家兔是璧山丁家坳的“卤水白砍兔”——鲍兔。它令我陶醉了50多年，并有许多情牵的故事。

“鲍兔”并非百年老字号，而是改革开放的新品牌。民国时，四川自贡富顺县名叫江俊武的年轻人搬迁到了璧山县丁家坳（现重庆市璧山区丁家街道），祖传手艺是卤烧腊，招牌的品种就是“卤水白砍兔”。从我有记忆始，就知道江五公的白砍兔味道好。

江五公满头银发，近1.8米的个子，声音洪亮，话语间浓浓的自贡家乡音调。每天下午4点左右，江五公就将卤兔摊子摆在综合食店的堂口，两张方桌拼在一起，一张桌子上放上一个竹编的篮子，五六只卤好的兔子并排放在里面，桌子的另一半则放放兔的砧板和一把菜刀。砧板中间明显凹陷了，说明工龄不长；另一张桌子全放兔佐料，有10多种，离卤兔摊子10多米远便可闻到那些佐料的鲜香。

我吃卤水白砍兔最难忘的一次记忆是在8岁时，舅父是传统读书人，引导我在先秦文学、魏晋文学、唐诗宋词园地浸润。最有效的方法是用兔肉诱惑我。在那物质匮乏的年代，凡肉都是香的。1971年初春的一个早上，舅父对我说：“你背诵李白的《梦游天姥吟留别》，背诵通了奖励兔兔肝和两个兔腰子。”在上午的3个小时里，我为了能吃上鲜美的兔三件，把这首古诗背得滚瓜烂熟，以至于50年后的今天还能倒背如流。

回忆与舅父在一起童年的温馨，兔子肉就是我最深刻的情感记忆。

“鲍兔”的创始人鲍泉江拜师学艺得到了江五公卤兔的工艺真传，在上世纪80年代初开设店，以卖