

## Z 学习贯彻党的二十届三中全会精神

# 红色文化在代村

王传喜

在血与火的战争年代，代村是沂蒙红色堡垒村，1945年成立党支部，陈毅、粟裕等革命家在代村设立指挥部指挥了鲁南战役，中共赵博县委、苍山县委曾设在代村，滨海警备旅一团一营三连曾在这里战斗，以不足百人兵力阻击国民党军一个整编团，创造以少胜多，以弱胜强的经典战例，那时代村民兵扛着土枪、大刀与他们一起作战，党支部组织村民踊跃支前，有的抬担架、救伤员，有的在后方烙煎饼，冒着枪林弹雨送给养，为作战胜利提供了人民力量。这些红色的基因，为我们干事创业积累了宝贵的精神财富。

### 红色基因是脱贫致富的“强引擎”

弘扬沂蒙精神，传承红色基因是我们摆脱贫困落后面貌的制胜法宝。1999年的时候，代村面临“三大难”，村集体欠债380多万元，“还款难”；人地不均、零散经营，“动土难”；民心散、村风乱，“治理难”。

就拿偿还巨额债务这一件事来说，20多年前欠债380多万元，那时候我们“一班人”压力都很大，大半年时间先后出庭了100多次。面对债权人的“围追堵截”，每一次我们都迎难而上，向每一位追债人承诺：“只要村集体欠的债，我们‘新班子’都认。”

记得第一次出庭，债权人语言特别激烈。我们也提出了一些建议，比如，分批分期等办法，但是对方拒不让步。但是我不能生气，更不能把矛盾激化。回来后，我就到他家去做工作，一次不行两次，两次不行三次，直到用真诚打动他。

为了尽快还清债务，我通过先急后缓等方式逐步偿还。那时我也把自己多年在外打拼挣来的钱，先用来还集体的债务，大概用了1年多的时间，逐步还清了。后来我们“一班人”坐在一起聊天就说：“我们干每项工作都会遇到各种各样的困难，只要我们拿出革命战争年代‘当先锋、攻山头’的精神，就一定能够胜利。”20多年过去了，我们已由当初的负

债380多万元的“脏乱穷差”村，发展到2023年村集体各业总产值38亿元，村集体纯收入1.6亿元的乡村振兴“领头雁”，这其中离不开红色基因的滋养。

### 红色基因是检验初心的“试金石”

红色基因历久弥新，红色故事催人奋进。在20多年的发展中，我们始终在不断通过“急难险重”任务锤炼队伍、培育基因、检验初心，让红色基因不变色、不变质、不变味。

为了代村又好又快的发展，我和村委班子成员既当指挥员又当战斗员。为了保证白天工作时间，会议通常安排在早晨和晚上，每天6点的晨会雷打不动。一年干满365天，每年全体人员放假的时间也仅有2个小时，除夕提前1个小时下班，初一推迟1个小时上班，外出考察学习也都是昼夜兼程，一坚持就是20多年。有时候我们为了高效率推进项目建设，经常实施“百日会战”，乡亲们经常见到班子成员们，披星戴月、挑灯夜战。

代村人骨子里流淌的红色基因，在急难险重任务中得到了充分展现。2019年9号台风利奇玛登陆兰陵县，造成县域范围内多处出现险情。磨山镇燕子河流域附近村庄，洪水倒灌村庄，老百姓生命财产安全受到严重威胁。村党委主动向上级请战，在村内、景区、商城也面临险情的情况下，果断派出党员突击队、民兵应急分队，连夜赶赴一线抗洪抢险。随着雨越下越大，燕子河水位快速上涨，冲出近10米决口，洪水向附近花庄村倒灌。党员突击队队长王传海，不顾生命危险第一个跳入水中，历时3个小时的奋战，终于将缺口堵住，保住了大堤，保证了人民生命财产安全，表现出了代村人不畏艰难，向险而行的精神。

### 红色基因是新时代支前的“小推车”

革命年代车轮滚滚的支前队伍、送

子送郎参军的动人场面、红嫂的感人故事等等催生了新时代支前精神。传承这种精神，在脱贫攻坚战中，我们发挥“领头雁”作用，先后通过党建、科技、资金、人才等举措，帮助200多个村，10000多个贫困户稳定脱贫，扶贫资金投入1亿多元。

2020年疫情发生后，代村广大党员群众，争先恐后、踊跃捐款，从党员到群众、从老人到儿童，从驻守国防的现役军人到远在异乡的代村人，再到村域范围内做生意的商户，个个都胸怀大爱，都是好样的。

在代村党群服务中心，捐款人中既有相互牵手的耄耋老人，也有从工地上赶来的工人，还有拿着存钱罐捐零花钱的儿童，更有本就在抗疫一线，利用换班吃饭的时间捐款的一线工作者。在代村老年公寓的一对退休老人，他们听到向湖北灾区捐款的倡议后，第一时间来到捐款现场，将老两口1个月退休工资5000元捐了出来。两名幼儿园小朋友，在家长的带领，拿着自己的存钱罐交给现场的工作人员。他们将一枚枚硬币倒出来的那一刻，感动了所有人。小朋友稚嫩的声音“武汉加油！”也鼓舞了我们，这些场景令人感动。

疫情期间，村集体捐赠了500多万元，村民自发捐款108万元，累计600多万元，新时代的“支前”精神在代村焕发出了新的光芒。

### 红色基因是助力强军的“新武器”

“军爱民、民拥军，军民团结一家亲。”70多年前，戴家村连与代村人并肩作战，留下了军民情深同战斗的感人故事。

1946年年底，代村阻击战结束后，这个连队随大部队转战各地，70多年没有联系。后来，我们经过多方寻找，终于在2019年找到了他们，这次重逢让我们十分激动，彼此珍惜。为了更好地传承红色基因，我们与戴家村连深入开展军民共建，每年八一建

军节、春节都要到天津慰问，为他们建设戴家村英雄连雕塑、连史馆、强军学习室等阵地，在连队赴朱日和演习时，捐赠了价值10余万元的生活物资，累计投入了100余万元。设立并实施了戴家村优秀传人基金、革新创新基金、连队基础设施建设基金和定向招引戴家村连优秀退伍军人的“三金一引”工程，鼓励官兵争当强军先锋。

今年4月16日至19日，驻天津某部戴家村连、天津蓟州区退役军人事务局等代表一行12人来到代村寻根溯源，在运粮河戴家村阻击战旧址举行了“缅怀革命先烈、赓续红色血脉”主题活动。我和代村党员干部代表、连队代表说：“戴家村阻击战是党群同心取得的胜利，是军民情深的根源，是‘蒙山高、沂水长，军民心向党’的真实写照，大家要用实际行动和成绩告慰先烈。”

红色文化是我们村的宝贵精神财富，我们不断地传承和发展。为了更好地保护这些珍贵的红色历史，以红色文化教育党员群众，我们建设了村史馆、红色文化一条街，在戴家村阻击战旧址修建了英雄群雕和纪念碑，把这些感人至深的故事展示出来，讲出来，让一代代的代村人牢记这段历史，珍惜来之不易的幸福生活，继而更好地凝聚党群力量。

习近平总书记在今年视察山东时强调：“要保护和运用好红色资源，大力弘扬沂蒙精神，推动红色基因代代相传。”

在党的二十届三中全会精神的指引下，我们要坚持用好红色资源，打造红色阵地，推动红色文化创新发展。用红色旗帜引领人，用红色文化教育人，以此聚民心、增动力、鼓干劲，让乡亲们的日子一天比一天好。

（作者系全国政协委员，山东省兰陵县卞庄街道代村党委书记、村委会主任）

## ■ 我见我闻



瓜。醉饱之余，我才发现，这一会儿工夫，脚边身后已然坠落六七颗土芒果。我捡起来一看，个头小，皮厚色青。朋友说这就是“树上黄”。我说一点也不黄。朋友说一试试便知。他让餐馆主人送一碟酱油来，说这是闽南石狮、漳州的吃法，“土芒果蘸酱油”。我剥开青厚的果皮，发现果肉果然是芒果特有的浓黄色，不甚甜，然香气甚浓。像土芒果蘸酱油这种吃法，我于梦中也不会想到，感觉好吃，虽则粗纤维塞牙，然别具风味。

然而，错误也是发生在这一刻。芒果宜饱，因此《开宝本草》中才会说：“天行病后及饱食后俱不可食之。”说实话，腹中过分胀饱的滋味很不好受，幸而有广东民谚曰：饥食荔枝，饱食黄皮。我问餐馆主人，村中谁家黄皮树。餐馆主人不懂我言，朋友翻译成客家话，餐馆主人回应几句，便忙去了。朋友说，你有口福。我们拿着凳子直奔屋后，果然发现好大一株黄皮树，熟透的黄皮果一簇簇的，得有几百斤。我站在凳上攀折黄皮，学着朋友的样子，仿佛吃葡萄一样，将果肉挤入口中。果批外形很像龙眼，然味道酸酸甜甜，解去胸中油腻，消除腹中胀满，感觉真是奇妙。

以我多年经验，寻觅美食最大的乐趣就在于偶遇。许多东西，越是寻找，越是难见，而于无意之中获之，则大喜、狂喜、喜生绝处。惠州美食美景无数，客家人坦荡好客。我这一次寻果之行，虽然只尝到一个品种的黄皮，然而，这不恰好给我理由，让我寻机再来吗？感谢生活，感谢自然，感谢我自己仍能保有这份馋人之心。

（作者系著名作家，天津市作协副主席）

## Z 烟火人间

山东这片土地，出圣人，也出羊汤。

有多少地市，就有多少种羊汤风格。如方言，东西南北各有差异，却都能顺耳，山东各地的羊汤也都顺口。然越往西，往南，羊汤名气越大。如滕州、单县，其大小招牌挂遍全省，乃至全国。鲁中的要数莱芜、临朐，在当地兴旺，省内别处偶尔可见，鲁北和胶东也都有不错的羊汤，但没有在外地打出名堂。

羊汤分红白清三种。红汤为鲁西南家常做法，要用当地的大红干辣椒和羊油一起，放锅里一滚，接着捞出，放在石臼子里捣成红油，再倒进汤里，等汤一凉，红油和羊肉凝成一锅，吃时用勺子舀出几勺，放在另外一个锅里化开，加白菜粉条，咕嘟上十几分钟，盛出来，一手端着红彤彤的大碗，一手握着雪白的大馒头，获得感油然而生。

这里所用的大红干辣椒极其重要，只在当地有，香味浓郁，却不甚辣，功高不盖主。如果用小红辣椒，羊汤则成了辣椒水，若用四川那种干灯笼椒，一锅羊肉顷刻变成了毛血旺，令人敢怒而不敢咽。

羊汤之中，白汤最为常见，以单县羊汤为代表，其历史可追溯到与汉高祖共天下的单县人吕后，吕后可以得刘邦信任，传说和她做羊汤的水平有关。尽管只是传说，但刘邦确实爱吃肉汤，《史记》记载，刘邦发迹前，为躲避难事，常常带着朋友到大嫂家蹭饭，大嫂不悦，有一次故意把锅底刮得嘎嘎响，朋友们一听没饭了，悻悻离去。刘邦掀开锅盖，发现其中还有肉汤，从此记恨大嫂，等做了皇帝之后，给大嫂的儿子封了个“羹颡侯”，就是汤没了刮锅的意思。

其实，单县羊汤之所以出名早，和本地所产青山羊关系甚大，尤其是黄河故道和大沙河两岸的羊，肉鲜质细，肥瘦适中，最适合炖汤。其中，又以“蒙羊”和“捶羯”为佳。“蒙羊”指生养一两窝的母山羊，“捶羯”则是去势的公羊，“捶羯”的一生，可谓与世无争地专心长肉，又无欲无求，骨肉之中自然少了“世俗”羊间的那些腥膻之气。

不过，白汤喝起来也要最谨慎。不少小羊汤店为使汤白，加一些添加剂。这种店门口往往有一大锅，里面常年咕嘟着一根羊腿或半只羊的骨骼，正是为了让顾客以为白汤是用骨头炖出来的。我一度轻信，后来买了羊腿专门在家做实验，羊腿都煮得骨质疏松了，汤也不会变白。

我如今常喝清汤。济南本地羊汤以清汤为主，虽然不如临朐好喝，倒也放心。不过，羊汤很少有大的馆子，一些小店味道尚可，只是环境太差。有次我和朋友去某地喝羊汤，正赶上他们往厨房运羊，两条大汉提着一只只刚刚宰杀好的羊，从我们身边摩蹩而过。后来，或许是厨房已满的缘故，他们把最后一只羊抬起来，砰一声，放到我们旁边紧靠的桌子上。

那个朋友再没去那里喝过羊汤。出于“羊”道主义，我也不想再去。

至今喝过的最好的清汤在莒县。有一家任记羊汤，据说没有任何配料，完全是白水煮肉而成。这也是莒县羊汤的传统做法，只要肉好水好，煮好，盛出来，根据个人口味撒点盐就可以了。羊肉就是羊肉味，羊汤就是羊汤味，多么纯粹的美好。

莒县是刘勰生活过的地方，他在当地的浮来山写了《文心雕龙》。浮来山有一棵五千年的银杏树，据说每到深秋，树上的叶子会在一个时辰里集体落光。我没有亲眼目睹过这个神奇的时刻，只是想象刘勰当年在这棵树下看完落叶，再去喝碗羊汤，就幸福极了。

出了山东，羊汤就没那么亲切了。山西羊汤放醋，我喝不惯，江南偶尔也有羊汤，羊肉带皮，我咬不烂。河南和山东相邻，羊汤据说尚可。那一年，我在《百家讲坛》讲完刘秀，和朋友去洛阳孟津的原陵，当地人称那里为刘秀坟，门口有一家有名的羊汤，被列入非物质文化遗产。回去的朋友说他很早就来过这里，不是为了进原陵，而是专门来喝羊汤，喝完就走，原陵里面埋的是谁，也没顾不上打听。

那天我们离开时，已夕阳西下，由于要赶路，没能停下来喝上一碗，至今想起来还有些遗憾。

小时候，有一次和邻居家小孩玩，到了饭点，邻居家大人喊孩子吃饭，说是回家喝羊汤，顺便客气地问我是否也同去，我毫不犹豫地去了他们家，羊汤马上就要端上来，妈妈到邻居家找到我，非把我拽回家。这简直就是要了我的命，要知道，羊汤的香味已扎痛了我的鼻孔，对羊汤的想象已让我无法自拔。我又哭又闹，大喊大叫，宁死不屈，最终被硬拖到了家里，看着一桌子馒头咸菜，如同从天堂直接掉进了地狱。

在我咬牙切齿，用绝食来抗议的时候，邻居家大人来了，端着一碗热气腾腾的羊汤，放到我面前的餐桌上。

（作者系全国政协委员，著名作家）



## Z 艺文丛谈

# 赶到惠州吃水果

龙一

我选择仲夏前往广东省惠州市，原因很简单，此刻是惠州水果换季的时节。我是个水果爱好者，当某些水果与传统文化，或者与诗意相关的时候，特别是某种水果我只闻其名，却无法得到的时候，便越发激励出我迫切的好奇心与满口馋涎。因此，说实话，我此次惠州之行的目标是被超级市场的大商业所抛弃的小品种亚热带水果“黄皮果”，又名“黄枇”，土名“黄皮”。

还是回到正题，“黄枇”或者“黄皮”。第二天朋友约我去邻近的博罗县东乡镇“东坡荔枝园”采摘荔枝，途中他告诉我，早已经没有生产队时期的那种黄枇果园了，因为果实很难保存，更难运输，几乎没有现代商业价值。果然，途中偶尔望见黄枇树，多是种在农家院子里，黄色椭圆形果实成簇，弯弯地垂下来，已然成熟，令人垂涎。来之前我做过功课，知道黄枇分三种，一种至甜无敌，一种酸煞愁人，第三种酸甜适口，至于我，每一种都想尝一尝。苏东坡是惠州的大名人，也算得上是宋代名气最大的馋人，贬官出京，人未到，他的词曲却早已传唱至此，于是“粉丝”如云，让他这个贬官的日常生活倒也颇为丰富，尤其是吃。于是，苏先生的官是越贬越小，就职之地越贬越远，他却看得开，诗文词曲之余，一路往南吃将下来，袖携“东坡肉”妙方，来到惠州。他那首“罗浮山下四时春，芦橘杨梅次第新。日啖荔枝三百颗，不辞长作岭南人。”必定是在惠州时的作品，然不知何故，他在诗文中未曾提及黄枇。

苏东坡在绍圣二年第一次吃到荔枝，此事有诗为证，《四月十一日初食荔枝》：“垂黄缀紫烟雨里，特与荔枝为先驱。海山仙人绛罗襦，红纱单中白玉肤。不须更待妃子笑，风骨自是倾国殊……”我生长于中国北方，大约30年前初食鲜荔枝，直至今日，北方水果市场上，凡荔枝皆名“妃子笑”。这许是因为北方人当年难见荔枝，借着“一骑红尘妃子笑”的诗名，好让顾客易于接受。从这一点上看，我们北方人食荔枝只能算是耳食之徒了。

昨夜下了一场小雨，天气不算甚热。我们进入东坡荔枝园，偶尔会看到一株果实累累却被弃之不顾的荔枝树，这恰如诗中

所言：“荔枝初熟无人迹，啄破红苞坠野田”（唐代徐寅）。园主人却说：那是妃子笑，或是早熟品种，五月上市，现在已经在中吃了。六月下旬这段时间，正当时令的荔枝品种是糯米糍和桂味。

采摘归来，我们坐在园主人的院中，一边等候客家菜谱中著名的“东江盐焗鸡”和从“东坡肉”改造而来的“梅菜扣肉”，一边剥食荔枝。高大的紫花风铃木遮住骄阳，不远处便是采摘过半的荔枝园，园主人给每位客人送上一盘淡盐水，说是“一颗荔枝三把火”，蘸盐水而食，荔枝不但更加美味，而且不会上火。同行的朋友却有不同说法，言称荔枝吃十颗八颗上火，食三斤以上则不会上火。我深知广东人每食必言“火”，不论药茶、煲汤，必以此为皈依。我没有三斤食量，然刚刚从树上摘下的荔枝确有无法言喻的美妙滋味。园主人过来添茶，口中的闲谈却仿佛奇闻，他说，你们下次早晨来，那时的荔枝没有火，太阳出来一晒，荔枝就有火了。果农的经验之谈就如同农谚，我相信他说得有道理。

“红藕丝，白藕丝，艾虎彩裁金缕衣，钗头双荔枝”（宋代李石）。像荔枝这般清甜可爱的果实，怎能不激发出人们内心深处最美好的情绪与爱意？很快我便发现，剥食荔枝其实是一件最宜恩爱的妙事，不论是少女的红酥手，还是老男人青筋暴露的粗糙大手，捻一颗红中泛绿的鲜果，从果柄处剥开，确认果柄的凹处没有虫卵，便剥去半边果皮，用三个指尖托至深爱的人儿唇边，轻轻一捏，莹润如玉的果肉滚落爱人口中，留在指上的小半边果皮，外红内白，应算是热情与纯洁并举了。美好的事物该当滋养美好的情感，一花一叶一果，皆当如是。

此刻，树篱上粉白两种重瓣木槿正开得热闹，厨下飘来阵阵肉香，我与园主人围着石桌对坐闲话，这是馋人增广见闻与作家深入生活并举的妙事。我问园主人，那82个品种的荔枝现在还剩下多少？园主人说，惠州这一带，常见的有十几个品种，最早的“三月红”，晚些的“水晶球”，眼下最大宗的还是桂味和糯米糍。我想到一则新闻，有关一颗荔枝拍卖出巨额价格的事。园主

人摇头，说那种事与果农没有半毛钱关系。恰巧我的朋友认识一位参加过荔枝拍卖的企业主，他说，那是惠州西邻增城的“挂绿”，荔枝珍品，而且是仅有的一两株老树。是否值那么高的价格，朋友不知，但他的那位企业主朋友十年前生意好的时候，曾花费数十万元，在拍卖会上拍得一颗。作为馋人，我立刻浅薄地问：谁吃了，滋味如何？朋友说，那人煲汤喝了。我问：煲汤不是用荔枝干吗？朋友说：是啊，那人煲了一大锅荔枝红枣汤，将那枚“挂绿”投入锅中，说是让全厂800多人都尝尝鲜。为此我不由得发自内心的为那位企业主的行止挑起赞指，这件事情的开端太商业化了，至俗，然结局却闪烁着人性的光芒。

今日忙了一天，尝到极鲜美的荔枝品种——糯米糍中的“红皮大糯”和桂味中的“鸭头绿”。不过，“黄枇”只看到，未入口。第三天清晨，我一边泡澡，一边剥食荔枝，举目观赏白云苍狗，垂眼便是碧海银滩，然后篡改著名诗句为“面朝大海，剥俩荔枝”。当此时节，惠州的桂圆还小，木瓜尚青，芒果初熟，所以，我们今天寻找的目标是“土芒果”。

我们多半知道，芒果原产于印度，《大唐西域记》中的“庵婆罗果”即是此物，但它什么时候引进大陆的无从考证，只知道1562年引种到台湾，因此，许多名种芒果都是台湾果农选育的。土芒果是未经嫁接选育的原始品种，果肉中纤维粗，不似商业品种那般滑腻，在台湾多半被种来当行道树。我们前往的植物研究部门，便有一条几百米长的芒果林荫道，果实累累，让我望之大乐。陪同参观的果木专家说：要好吃，“树上黄”，芒果成熟自落，捡食即可。我忙向上看。专家：地上那些都是昨晚落的。我恍然，此刻去捡地上的芒果，相当于与蚂蚁争食。我又向树上看。专家：你们来晚了，今天早上刚打过一遍，成熟的都被员工捡去做芒果冰消暑了。我望望树上，又看看脚下，十指空抓不已，心中颇感失望。专家安慰我：惠州水果遍地，说不定下午便能遇到。

果然，午餐时分，我们坐在一处农家小餐馆的芒果树下，大啖客家酿豆腐和酿苦