

·慧眼看家·

乡情 才情 深情

——印象裴章传

他是安徽一张闪亮的名片，著作等身，蜚声文坛；他是长丰文学界的领军人物，从千年古镇走出的他，依然情系乡梓，引领、培育乡土文学爱好者，走进文坛。

裴章传，一个传奇式的人物，一个行走在浩瀚的文学之海中孜孜不倦的追梦人。

——缘起文字，成果丰硕

裴章传，1953年生于下塘镇。从下塘中学高中毕业入伍，后考入山西大学中文系。毕业后任宣传干事、教员。与文字结缘，先后在全国报刊发表散文、小说、诗歌、电影剧本二百多万字。当兵十五年转业，在一国有企业做副总。也许是在部队磨炼了他坚忍不拔的意志，烦琐的工作之余，他仍然能潜心创作。1997年，他凭借长篇小说《李鸿章》、《洪秀全》、《刘铭传》、《四魔现行记》及电影剧本《蓝天》等著作，加入中国作协。

2003年，由组织选调，裴章传从企业进入专业创作岗位，任合肥市文学艺术创作研究所所长兼书记。为了培养当地作者，他积极争取，创办起了《未来》文学期刊，开办了合肥市艺术中心。

裴章传在《未来》杂志工作期间，编发全国各地名

家和基层文学爱好者的作品达数千万字，为70多位基层作者整理推荐出版作品，并为他们写序言和评论，许多业余作者在他的精心指导和培养下逐步成长起来。

2013年，身兼安徽省作家协会副主席及进入安徽省政府参事室工作等职的裴章传，依然不忘初心，继续创作，38集电视剧《坝上街》作为开年大戏登陆央视和四川、贵州、安徽等多家卫视。

他以长丰农村为背景，由安徽天塘影视公司投资拍摄，将在今年上半年制作完成剧本《哑女双凤》已经落地。新近又创作的36集电视剧《赵朴初》和40集电视剧《义枪》也即将开拍。

北京中视公司贺德林先生看过《赵朴初》的剧本后说：“我边看边流泪，您在剧本上付出了巨大的心血！有您这样合作的朋友是我艺术生涯中的一大收获！我一定将这部大作拍成精品告慰朴老在天之灵！”

——热爱家乡，情系故里

裴章传热爱家乡，情牵故里。从下塘中学走出的他，在下塘中学50周年大庆之日，为母校抒写了长诗《我的校园我歌唱》，并亲自上台朗诵。



裴章传在朱巷镇作合肥地域知识讲座

县公安局警察李庆因公牺牲，裴章传了解到李庆爱岗敬业的事迹后，回到家乡，走访了近十天时间，创作了34篇《李庆的故事》。

民生时时牵动裴章传的心，为了把民生工程宣传好，他带领全市数十位作家，采写全市民生工程建设，创作出版了《民生至上》一书。为了挖掘长丰的人文历史，2013年，裴章传带领20多位作家深入长丰各行各业，创作出版《人文长丰》一书。

新年伊始，1月2日下午，裴章传再次回到故乡，率合肥市15名知名作家来到朱巷镇，拉开了创作编写《乡村史话》的帷幕。“祖宗之地不可废，历史更迭不可忘，中国的文脉，根在农村。乡村振兴不仅指的是经济，更重要的是文化。”裴章传如是说。他要求作家们深入一线，发扬特别能吃苦的战斗精神，去农户家中“淘宝”，在田间地头采风，翻箱倒柜进行抢救性挖掘，把老材料都找出来，再用自己的生花妙笔，为后世子孙留下一份珍贵的“村落全景图”。“下一步，我主要想为乡村做点事：用3至5年时间，组织实力作家采写10至15个有典型意义的《乡村史话》，分集出版发行。创作几部有份量的电影投拍，今年完成计划两部电影。”裴章传说。

目前裴章传的另一大愿望即将实施，由中国美院设计的《裴章传文学馆》已通过评审，即将在下塘镇开建。

不管走到哪里，裴章传始终以一颗赤子之心，善待家乡，感念过往，或许正如他在《故乡的小镇》中写的那样：“朴素的乡间小镇在不逢集时是非常平静的，就像一条船，默默地泊在那里。一年四季，风吹雨打，小镇顽强地坚守着一片热土。”

（杨慧）



参加全国中学生夏令营，带领学生徒步沙漠



走访贫困户

合肥老梁拉面记

古今合肥，物华天宝，五谷盈仓，美食无数，四海远播。老梁牛肉拉面，庐州一绝，非食枉来。传梁启超为著《清代安徽的学风》一文，亲赴合肥寻访。时值正午，饥肠辘辘，适遇一梁氏面馆设在街头。观者垂涎，品者舐唇。任公入店，一碗在擎，食之顿觉荡气回肠。于是连品三日，缺一餐而心抖气颤。别时任公留下一纸：“风味无穷，南北皆欣”。署名“卓如”。

可惜墨迹不存，所幸美食传承。今有梁氏后人春前者，长丰朱巷镇梁山村人。壮故土之久远，续祖辈之绝技，创大业，谋新篇，于省城打造多家连锁，复兴“老梁拉面”而振翼，借祖传底蕴而奋发。经数载筹谋，终使店铺连檐，顾客盈门。老梁拉面，何以历久弥新？盖因选料精细，揉捏筋道。粗细宽窄，亦丝亦带，技娴如舞，任选其好。皖北牧区纯种黄牛之肉，低脂鲜嫩，经专业巧厨炆炒烩焖，香飘半条街，引食客三千。爆椒红似火，葱蒜绿如茵，一碗在手，享受人间气象万千。

品老梁拉面，悟任公真情，赏卓如之风，育今日之神，养中华之德。朱巷人老梁拉面，上接梁山好汉之精魂，下承启超澎湃之文韵，香溢南北，味尽东西。老梁拉面之事业，亦必天高地阔，宏图大展。

裴章传作品选登

昔有幸求学于下塘，今四十载有余。近日受下塘烧饼协会诚邀，故地重返，感慨不已。古镇下塘，始于春秋。北宋间称之“夏塘”，因集址高阜，四周数塘，出街便下至塘埂，百姓谓之“下塘”，沿用至今。余拙笔难叙万象，今独记下塘烧饼，为壮古镇之悠久，以卓名饼于传承，不亦乐乎。

美食下塘，特色缤繁，尤以烧饼声名久远，百品显尊。史载东汉末年，曹操与东吴激战逍遥津，败退下塘。时天届暮色，曹军饥软成泥，仍不敢明火起灶，便将军锅倒扣，以草木烤饼，香飘三街。曹军饱食，士气大振，一举反攻吴军，斩获全胜。曹操大喜，取名“夏塘烧饼”，相赠街头人家，从此传人民间，衍生天锅地灶，映接先人风物。炉传百世，美谈一串，饼香千年，方成今之名品。

余沿街寻访，见古镇重修，旧貌如常。三街九巷，饼炉繁忙。新城不酒醉，老街烧饼香。驻足细观，铁锅倒扣成

炉。无烟木炭，焚烧起焰。夫制饼者，选材精良，天地独钟，采下塘本地之良麦，精磨为粉，发酵成团。面娘等量揪剂，手压飘卷填馅，于眨眼间成形，如圆月坠落，以银盘映光。烤饼人赤膊于案前，拍打按圆，以水滑向边缘，撒芝麻翻上手背，单臂入炉，反贴锅上。度时观饼，渐次鼓涨，色泽金黄。饼汉双手持铲取饼，

顿时香气外窜，令人齿涎口馋。八方游客争咏其佳，九洲宾朋尽吟其美。

下塘烧饼记

噫嘻。最美下塘，最香烧饼。传统工艺，现代口味。外酥内嫩，甜咸适口。不唯风味奇特，更显份量不吝。打饼者非为人中杰，小烧饼终成座上宾。朱元璋以饼奖三军，宋太祖食饼忘返营，曾国藩藏饼怀中行。看晴空，春阳侧畔，正是下塘烧饼好前程。想未来，栉风沐雨，适逢金字招牌湖海阔。铸传奇，富古镇，好风助力上北京。求自强，誉中华，海潮掀浪志无垠。奇哉，下塘烧饼！壮哉，下塘烧饼！