

王英：

# 一方山水待八方宾客

通讯员 李焕龙

当王英打开棕红色的木门，站在金黄色的土房前，夹着双拐，笑迎客人时，人们便能清晰地看到门头上“友谊山庄”的匾额。这既是他精心打造的金字招牌，也是他头顶的一份责任。

这次王英迎接的客人来自西安，是一对年过六旬的夫妻，带着刚小学毕业、来度暑假的孙子。大叔还在取小轿车后备箱的东西，阿姨已经提着小包，拉着比他高出半头、身背双肩包的孙子，急匆匆、笑盈盈地走过来，高声打着招呼：“听说镇坪县的山好、空气好、风景好，你们这里的环境好、住宿好、饭菜好，我们今儿个就起了个大早，抓紧过来了。”

王英把双拐夹在腋下，几乎是用拐杖在支撑着身体。但因客人的热情让人兴奋，他抑制不住内心的激动，一边挥舞着双手招呼着客人，一边高呼着“欢迎欢迎”。

小朋友指着大门和墙体，问这是什么做的。他侧过身来，腾出一只手指道：“墙是黄土夯的，基是石头砌的，正房顶子的瓦是泥土烧的，这门楼、木方都是木头做的，这绿色的门楼子是竹子做的。”小朋友跑过去，摸了摸土墙和基石，问这黄土是不是陕北的、青石是不是德国的，他说都是本地的。小朋友搜索了一下自己的记忆，感觉无论从网上、书上、视频上得来的库存信息都没有镇坪黄土屋、巴山石板房这类记忆，当下来了兴趣，连声叫着“神奇”。然后他又指着木门、竹楼问这些是从哪儿来的？王英拉过他的手，指着院子对面说：黄土就在这菜园、药园、庄稼地里，木头、竹子就在对面坡上的山林里，石头、石板就在坡后的山上。小朋友更加兴奋，又赞了一声“神奇”，当下闹着要进地、入林、上山。王英告诉他现在该吃饭了，他才拍拍肚皮，笑了一下，蹦蹦跳跳地转身跑到汽车旁，去帮爷爷收拾东西。

应客人要求，午餐的饭桌放在后院坎边的桂花树下。客人们看到金黄的腊肉片儿、雪白的洋芋粉饼子和绿油油的凉拌黄瓜、黄灿灿的玉米稀饭，入座就抓起筷子，争先恐后地一饱口福。大叔喝了一口香气扑鼻的稀饭，啧啧嘴，问这是在哪儿买的好东西，王英指着

左边的玉米地说是自家种的，又指着右边的园地说这土豆、黄瓜、豇豆等蔬菜都是自己种的，猪和鸡是自己养的。大口吃肉，大碗喝汤。三个人火急火燎地消灭了四菜一汤，开始细细品味锅巴米饭时，大叔赞叹：“十年前我在职时，到过安康三次都没来成镇坪。两次因为路远，往返就需要两天，时间不够没有来成。一次因为下雨，山路塌方半途而返。没有想到，高速公路一通，四个半小时就到了，真是今非昔比呀。”阿姨说：“我从没来过安康，更没到过镇坪，过去听说是‘穷山恶水’不敢来，今天来了一看才发现是‘青山绿水’。”

小朋友不管这里的过去怎样、今天如何，他只关心这一周的时间如何度过。王英打开手机，翻开自己给做的攻略，指着彩色图文介绍道：“今天下午在这儿参观我家这个民宿群落的餐饮、住宿、健身休闲设施和菜园、茶园、药园、庄稼地，以及养猪、养鸡基地，帮你们了解民宿内容及食材来源，顺便采摘一些瓜果蔬菜，回来参与做晚饭。你们今天舟车劳顿，晚上好好休息。”

王英介绍，今后几天，弃车步行，真正的绿色出行。明儿个全天，参观、体验友谊村的十四个民宿集群，走哪吃哪，对城关镇的农旅融合产业做个全面了解。晚上嘛，到巴山晒院唱歌、跳舞、喝茶、聊天。小朋友“耶”了一声，击桌赞同。

王英又笑着说：“后天去参观我们的村史馆、腊肉馆、酒馆和烧酒坊、豆腐坊，可以参与式体验，让你们对本地及巴山地区的农耕文明深入了解。大后天的上午上山，去参观我们的万亩林下黄连基地。下午下河，去游览南江河、南江电站和草滩露营基地，顺便带你划船、游泳和抓小鱼。”小朋友频频点头，满脸期待。

王英从手机中找到镇坪旅游推介平台，打开镇坪城区、自然国心及飞渡峡、黄安坝草原、腊肉非遗馆、腊肉小镇、巴山盐道等景点页面，说后几天早出晚归，体验“周边旅游”项目。小朋友看着那些五彩斑斓的图片，沉思片刻，望着爷爷奶奶发问：“时间似乎不够？”爷爷奶奶互望时，王英并不为这潜在的商机而动心思，十分坦然地笑了一下说：“初次体验，一周够了，要是还

有兴趣，欢迎下次再来！”奶奶释然了，拍着小朋友的肩头说：“留点遗憾，好了再来！”

客人吃过午饭，王英就放下拐杖，坐在椅子上收拾桌子。他先把菜盘、饭碗、筷子放在篮子里，随后用抹布擦洗桌面。员工端来饭菜，他们一块儿就餐，他一边吃着，一边了解上午的生产、运营情况，再安排下午的工作。同时打电，劝告六家养殖定点户要扩大养猪、养鸡数量，不然像目前这种每天接待住宿四五户、散客两三桌的进度，土生牲畜会供不应求。他又告知做腊肉、竹笋、洋芋片和木耳、香菇、茶叶等土特产品加工的农户，要加快生产，精细生产，多做些小包装和混合包装，满足不断增速的“后备箱经济”发展需求。

西安来的大叔上楼招呼老婆、孙子午休之后，便到院子里转了十几分钟。王英让人沏了一壶当地的小石高山茶陪客人聊天。大叔见他下肢瘫痪、行动不便，却又十分忙碌，便问他何以办起民宿。王英指着腿说：“我22岁那年因为摔跤致双腿瘫痪，加之妻子去世，心情不好，一病不起，患上骨髓炎，致使腿骨坏死，下肢瘫痪。今年已经52岁了，大半辈子都依靠拐杖艰难行走。贫病交加的那些年，真是生不如死，可是上有老，下有幼，还得顽强生活。直到2017年，政府大抓脱贫攻坚，扶持我开办了农家乐，才使我家有了稳定的经济来源，逐渐脱贫致富。有了好政策和干部帮扶，自己信心倍增、立足艰苦创业、改变命运、回报乡亲、回报社会。我采用积累一点投资一点的办法，通过六年奋斗，逐步租用、改造三处民居，建成了配套的民宿集群，发展了吃住行、种养加和游购娱一体化的农旅融合产业，带动十几户村民共同富裕。”

大叔问今天这里住的客人都是哪儿的，他说有西安、安康的，有重庆、湖北的，四面八方都有，而自己的接待能力有限，把多数网上咨询、慕名而来的客人都推荐给了本村其他民宿。大叔问他的成功秘诀是什么，王英用朴实的话语说道：“我自己没啥特长，只是老老实实地靠这一方青山绿水来招待八方宾客。”



王英



友谊山庄

邹定金：

# 重振巴人锣鼓雄风

通讯员 余武忠



邹定金

无论是北风呼啸的严冬，还是烈日炎炎的酷暑，在安康城区东坝大桥城墙上，始终活跃着一百多人的锣鼓队，鼓乐声此起彼伏、铿锵有力，营造出欢乐祥和的氛围，博得行人驻足围观，为其平添几许愉悦情怀。

在过去的农村地区，一村就有多支锣鼓队，从正月初一敲到十五，从你家敲到我家司空见惯的事，随着老鼓手的相继离世和进城定居，年轻人大量进城创业，即使留守在农村的年轻人也不愿意学这种文化，有的地方几个村敲不起来一套响器，眼见这项传统文化出现颓势，甚至有失传的风险，这是多么令人遗憾的事啊。

可幸好江山代有才人出，在安康城东大树岭村，有个叫邹定金的老先生自幼天资聪颖，尽管没有进过音乐学院的大门，但他却自学成为钢琴调音高级技师，凭着聪颖的音乐天赋和对传统乐器的酷爱，历时二十多个春秋，他的足迹先后踏遍秦巴地区的山山水水，和一百多个老鼓手搜集整理鼓乐资料。在搜集整理中他发现，早在几千万年前，就有先民在陕南地区生活。这里千沟万壑，重峦叠嶂，自然条件虽恶劣，却也形成了独特的鼓乐文化。最早鼓乐有八板，相传“收管八国”格一板，合为八板。

2004年元宵之际，邹定金在大树岭村组建50余人的锣鼓队并亲自编导和指挥，参加安康市春节民间艺术大赛，以安康有史以来最大阵容《长八板》中“老三板”一鸣惊人，喜获一等奖，自此声名鹊起。2005年他又独资注册成立安康锣鼓队，成立迄今，出场大小庆典百余次，百人以上阵容屡见不鲜。邹定金多次被媒体采访报道，2011年安康市文化文物局授予其“文化活动带头人”荣誉称号，他带领的队伍也被列为陕西省锣鼓协会副会长级单位。

邹定金依据史料和民间传说，将各地鼓乐去芜存菁，删除晦涩重复的章节，创造性地用音乐简谱的方式将音符固定下来，这种方法彻底改变了口口相传的弊端，开启了安康乃至全国鼓乐界用简谱传承传统文化的先河，不管是哪里的人只要懂简谱就能演奏这种乐器。如此就突破了互不通通的壁垒，能使更多人通过简谱掌握这门艺术，为更好地传承非物质文化遗产奠定了坚实的基础。

邹定金将改好的鼓谱请知名鼓友来敲，虚心听取鼓友意见并反复修改，以强烈的历史责任感，呕心沥血将《长八板》修改到第十遍音乐鼓谱，做到精益求精，为后人留下精美的文化遗产。修改后的《长八板》除具备通常锣鼓的气韵之外，还兼具常规锣鼓难能可贵的旋律感和歌唱性，《长八板》鼓曲复杂多变强调调门循环，其起伏特点、演奏手法、配器、格调、指挥方式与其他锣鼓风格迥异。安康锣鼓为大鼓音，根据锣鼓的明显调性该队大锣（道锣）、中锣（社锣）、小锣（虎锣）、小件勾、马锣等统一按同一调的大三和弦，属七和弦，挑选严格校音，赋予响器共振效应，达到弱奏优美，强奏和谐之效应。《长八板》鼓曲速度每分钟130至140拍，低音部鼓四分、二分慢点全音符，高音部鼓多为十六分音符结合组成各鼓点，这种暴风骤雨式的快鼓点赋予了安康锣鼓“激越欢快”的独特风格。从大中小鼓到锣钹，按其低、中、高形成声部，多达九种器乐分类，各类器乐音量比值、定员出场排列布局科学合理，合奏时气势磅礴。对奏时密集流畅的高音部，有着行云流水、酣畅淋漓之美。三个声部的合奏、分奏、轮奏、对奏此起彼伏，近闻如千军万马奔腾飞奔，远闻犹幽曲婉转回味无穷。

邹定金对倾尽半生心血的鼓谱情有独钟，唯恐优秀的鼓乐文化遗失，不顾高龄，又组建了一支以退休教师、公务员、社会自主职业技术人员为主体的高素质人才锣鼓队，目前达到三十余人，社会上有志者闻讯皆踊跃加入。为了彰显和弘扬安康深厚的鼓乐文化底蕴，邹定金将“安康锣鼓队”更名为“安康巴人锣鼓队”，他的义举也得到了汉滨区文化馆的充分肯定和支持。他不顾极端酷热天气，顶着炎炎烈日，自农历六月开始，每天下午在东坝大桥北河堤上，教音乐简谱，水泥石地在烈日的炙烤下，像火苗舔舐着人的双腿，不一会便挥汗如雨。邹定金不顾炎热，挥汗一擦继续讲，识谱结束后紧接着进行敲打训练，这是知识与技法高度结合的训练，对从未接触过的人而言难度颇大，邹定金硬是手把手，不厌其烦反复地教，坚持将学员教会才安心。他立志在有生之年使安康锣鼓走出中国、红遍世界，队员们被他强烈的事业心所折服，对他这种为艺术孜孜不倦的追求和强烈的社会责任感致以深深的敬意。



刘晓梅

刘晓梅：

# 让游客吃到地道农家味

通讯员 邓永新

九月下旬的一天，在汉阴县漩滩镇堰坪村山南人家农家乐的大厅里，刚吃过午饭的刘晓梅就忙着整理计算去年以来的总营业额。因为今年生意一直比较忙，刘晓梅没有多少时间统计，只能抽空大致算一算。

“去年我们家的总营业收入大约有20多万元，净利润超过了10万元。”虽然今年年初至今的营业额还没有统计出来，但从游客接待的数量来看，今年的营业额一定比去年多。

从小对做饭比较感兴趣的刘晓梅，以前是一名乡村大厨，做的菜品比较符合村里人的口味，周边的村民过红白喜事时，刘晓梅经常被请去做大席菜。但是做大席菜的问题在于太多时间比较紧，任务比较重，有时候好几次大席菜连续做，刘晓梅在一个多星期的时间内需要日夜赶工、十分劳累。

随着位于漩滩镇境内国家AAAA级旅游景区凤堰梯田游客数量的持续增多，游客就餐和住宿的需求也在持续增长。于是在2017年3月，刘晓梅在和家人多次商量后，决定利用自家住房办起了山南人家农家乐，既可以为游客做地道的农家菜，也可以为游客提供住宿。

农家乐的生意要好，厨艺水平提高是最关键的因素。因此，当县镇两级组织餐饮技能培训时，刘晓梅每次都积极参加。在刘晓梅看来，县内知名厨师谢丰金对她的厨艺水平提高影响比较大。在培训中，谢大厨毫无保留地把自己多年的做菜心得传授给了参训学员，特别是如何选择新鲜、应季食材，菜品的搭配怎样有好的颜色和好的味道，炒菜如何比较准确地控制火候，谢丰金都会完整地讲解和展示整个过程，便于参训学员掌握菜品的烹饪细节。

“谢老师讲解演示完毕后，还会要求我和其他学员每人做一道自己的拿手菜，并全面分析我们的菜品优缺点，指导我们怎样进一步提高做菜的水平。”除了培训之外，刘晓梅还经常向谢丰金请教，解决自己做菜过程中遇到的问题。

为了进一步提升厨艺，并向餐饮同行学习有益的做菜方法和经验，刘晓梅前些年积极参加县市区餐饮技能大赛。在安康市第四届烹饪技能大赛中，刘晓梅凭借黄丝菌炒香猪肉和果味虾球两道菜获得热菜类优秀奖。

“通过现场观摩餐饮同行的操作，我学到了很多实用的做菜技巧，这对自己的厨艺水平提高有很多借鉴意义。”刘晓梅说。

在刘晓梅看来，外地游客由于吃惯了城里饭店的“馆子味”，他们吃到配料、做法都比较简单的农家风味菜品的机会较少，刘晓梅就想办法把自家的菜品做出原汁原味的农家味。为了更加突出菜品的味道，刘晓梅在每年秋季都会用20个土陶坛子，腌制大量农家泡椒，还准备了农家菜籽油。据刘晓梅介绍，用农家菜籽油炒的菜香味更浓郁，营养也更丰富，游客更喜欢。

有了农家泡椒这个辅料的加持，加上农家菜籽油浓郁的香味，像酸辣土豆片、酸辣土豆丝、酸辣茴香小鱼这些菜品才能有地道的农家风味。特别是酸辣土豆片和酸辣茴香小鱼这两道菜，很多游客在品尝了之后，还会要求刘晓梅再给他们做上一份大快朵颐。地道的农家风味给刘晓梅带来了众多回头客，许多游客甚至主动把刘晓梅的菜品介绍给身边好友，这就是刘晓梅的农家乐生意一年比一年好的主要原因。

很多时候，游客在刘晓梅家就餐过后还觉得不尽兴，于是就在刘晓梅家购买农家泡椒、干土豆片、腊肉、农家豆腐乳、豆瓣酱等食材，每年仅特色干菜一项，刘晓梅至少可以卖出1万多元。刘晓梅把这些菜品的做法详细介绍给游客，便于游客自己在家烹饪，这也为自家的农家乐吸引了一大批忠实粉丝。

随着食材销售量的增加，刘晓梅每年都要从村民家收购一定量的新鲜蔬菜，用于制作特色干菜。“凤堰梯田发展旅游业最大的好处是村民种的蔬菜和粮食，养的家禽和牲畜都能换成现钱，不仅改变了以前单纯靠种地谋生的生活方式，还能更有效增加家里的收入。”说起凤堰梯田发展旅游业带来的生活变化，刘晓梅感慨万千。