

# 教你三道特色菜

王健春

县里举办烹饪培训,邀请了安康职业技术学院资深教员毛朝军,我陪同并参加开班仪式。下车后,毛老师似乎忘了正事,兴致勃勃逛集镇。我急了,虽说他是烹饪工艺与营养教研室主任、安康市烹饪餐饮行业协会会长、享受国务院特殊津贴的专家,但培训要现场演示,农民讲实效,可不管那些头衔和光环。毛老师看出我的担忧,大不咧咧一摆手:“放一百二十个心!”

九点整,见毛老师在培训现场,我松了口气。看能坐二百人的教室只坐不到一百人,我的心又提到嗓子眼儿上,农民培训不好组织,往往是开始来得多,稍不如愿就溜号。

轮到毛老师讲话了,他右手扶扶话筒,普通话直入主题:“赵本山师傅说,‘脑袋大脖子粗,不是大款是伙夫。’我就是伙夫!常言道,三百六十行,行行出状元。在第三届全国厨厨比赛中,我用你们县的绞股蓝制作的绞股蓝鲈鱼丸获得金奖,衷心感谢平利人民!”说着站起深深鞠躬,掌声顿时响起。

“今天先教大家三道菜,既不是你们传统的洋芋粑炒腊肉,也不是什么高档酒店的山珍海味。我今天教的,原材料都是在你们集市上刚买的,常见实用,包教包会。”他停顿一下环视会场,站起宣布:“第一道菜蜈蚣黄瓜,第二道崩山豆腐,第三道清蒸鲈鱼。”

“蜈蚣黄瓜,有的人已经明白了,就是把黄瓜做成蜈蚣的样子,我们要做得既形似又神似。”写文章、画画讲究神似,做菜能形似就不错了,还神似?我心里嘀咕,倒要看看怎么个神似。

“把刀持平,轻轻、慢慢削平黄瓜上身和下身。”他说的所谓上身、下身就是平放着的黄瓜朝上一面和挨着案板的一面。

“也可以说是正面和反面,还可以说成腹部和背部、胸部和臀部。”他故意板着脸补充,感觉他已把黄瓜视作少女。“要轻轻地削,削深了肉露出来不好,似露非露最诱人。”

“注意看我的切菜动作,一般人切菜手指用力,我是手腕用力,刀尖上下动,像啄啄食,这样切菜省力、速度快。一个大厨每天要切很多菜,保存体力和提高速度很重要,所以,我们也要做一个有手腕的人,但是,可不要耍手腕害人。”“手腕”一词,在他嘴里本意、寓意都出来了。

他让一位学员试刀工,要求“似断非断”,结果学员切的黄瓜,一提就断了,大家哄堂大笑,羞得小伙直捂脖子。“刀工是基础,像文化人,字都写不好,教什么书?更象农民,地都没锄好,还指望长出好庄稼?想得美!”他嘴里不停地讲,手也没停,分几次将学员切的“蜈蚣”摆进菜盘,大概觉得和他切的不搭调,想把学员切的拿出来又怕伤人家脸,短暂犹豫后,还是留下。他幽默自嘲的解释又把大家逗乐了:“一个风烛残年的老蜈蚣领了两个貌美如花的小蜈蚣。”

毛老师把调味汁淋在黄瓜上面后,学员们一窝蜂凑过来,你一筷他一筷,倒把我挤到一边了。

“有的人为了使黄瓜更像蜈蚣,给它摆上许多小腿,这就画蛇添足了,太逼真反倒不好,似像非像就是‘神似’。”原本计划着一道菜的,望望另俩同事,他们根本没有要走的意思,正专心致志期待“崩山豆腐”闪亮登场呢。

“这道菜是在汶川大地震当志愿者时发明的,一般人我不教,‘二班’的,我教。”调皮话逗得大家又是一阵笑,我顺势看看周围,天哪!光顾瞅毛老师,一

盘菜功夫,竟围来这么多人,水泄不通,有的学员手捧笔记本在空中或垫在别人背上快速记录,生怕漏掉细节,那虔诚、渴望的神态,全然没了开始不当一回事的涣散。

“条件有限,没有刀怎么办?对!我们有一双勤劳的手,什么困难也难不倒聪明智慧的中国人民。”他自问自答,既像地摊推销家传秘方的江湖人,更像一位战前动员的指挥官。

“羊肉泡馍,吃过吗?没有刀,我们就掰馍一样掰豆腐。”感情“崩山豆腐”是这样,我们恍然大悟,为这新颖菜名叫好。

“豆腐是白的,葱叶是绿的,两种色叫‘一清二白’,我们做人做事都应这样。大餐,讲究色香味,花生是金黄色的,红椒是鲜艳的,豆瓣酱是褐色的,好了,颜色再多就俗了。”

“现在可以品尝了。”他把筷子举起,递给最前面的学员,人家刚伸手接,他又将手缩回:“等会儿,心急吃不了热豆腐。”大家又是一阵笑。

“现在教第三道菜,每道工序我只说一遍,绝不重复,请大家认真听,仔细看,用心记,别学起来什么都会,做起来全都不对。”毛老师挺会组织教学的,学员们围得更紧了。

“我要学习好,清蒸鲈鱼最补脑!”他正经话里不忘加广告,像溜惯口一样把做法一口气说完后,长长吸口气,接着讲:“我刚说的这些,大家可能都会,我今天要讲的只有三点。”他伸出手重重地比了个“三”。

“第一,怎样去鱼腥味?”他自己边答边动手示范,背乘法口诀似的。

“第二,大家都知道烹饪讲究色、香、味,还有一个关键的形,却往往忽视,色、香、味、形都有了,才叫俱全。做

鱼,大多数人数往往忽视了鱼尾的造型。”

“这条鱼是早上才买的,但鱼尾已经有些开叉。我,左一刀,右一划,鱼尾成了‘V’字形,是不是更好看?‘V’代表胜利,OK?”别说,把鱼尾这么一划,还真好看,有寓意。“现在我说第三点,都知道把鱼身划几个口子是为了更容易煮熟、入味,我们何不把这几个口子‘画’好呢?”

“现在教大家一种‘月牙刀’,就是用刀把鱼身均匀地划成弯弯的月亮一样,这样不是既达到容易煮熟、入味,又美观漂亮吗?”

“翻一面,这面划上‘柳叶刀’,好看不好看?”

刀法还有这么多花样?我脑海里闪出了“柳叶眉、丹凤眼、高挑鼻子、樱桃嘴。”

“一条鱼一般只切一种刀法,花样多了反倒不好,就像我们着装,花里胡哨影响市容。”真有他的,一套一套的。这烹饪原来也是一门艺术,集视觉、嗅觉、味觉三位一体,三道菜,有讲究:第一道是凉菜,讲究刀工,烹饪的基本;第二道,半凉菜,因陋就简,关键在调料;第三道,蒸,刀工、造型、花样即色香味形都体现,比前两菜做工复杂。他这是由简入深、有针对性的授课啊。

“我们中华食文化历史悠久、博大精深,在世界上享有盛誉……”

毛老师怎样收的尾,记不清了,只记得学员们一拥而上抢着和他们的“食神”合影留念,我们在身心愉悦中已经饥肠辘辘。



去年十二月十九日早晨,王晓群电话告知我厚之兄逝世的消息,我顿时泪洒双目,悲泣不已,一连几天都处在压抑的心绪之中。

我和李厚之交谊几十年了,起初因都爱好文艺创作,在文艺创作会议上接触,后来又同在地区文化单位,一度三个单位都在文化馆大院办公,时常见面,更多的是常常读他在报刊发表的文章。起初,他涉猎广泛,诗词、散文,还写过电影剧本,后来就集中力量写地域文化方面的研究文章,知道他是靠业余自学从一个地质工作者成了这方面的专家,心中更是十分佩服。

和他密切的交往是在退休之后,2008年,市地方志办公室和安康学院中文系合办的《安康文化》编辑部聘任我具体负责编辑工作,要约稿、编辑,自然和作者打交道频繁,刊物所设栏目中,《地域文考》《文化人物》《旅游文化》是重要亮点,厚之的文章,正是刊物这几个栏目所需,他成为离不开的骨干作者,我常去他住处交谈。他有新稿,也立即给我打电话,或用邮箱发来。

他因长期注意搜集整理,占有丰富的地方文史资料,并不断地勤奋学习,提高自己文学和理论素养,所以,一段碑文,一片残缺的拓片,他都会从历史的和文化的视角,通过客观的史实描述,梳理、总结、分析,研究出它的历史文化内涵。

他的文章,涉及安康历史遗迹、民俗民情、自然景观、名人轶事、神话传说等多个方面。旁征博引,说古论今,文采斐然,既内涵深厚,又趣味盎然,自然深受读者喜爱。他和张会鉴、杨克、郑继猛等人共同合作的一批安康地域文化专著及文章,是宝贵的地方文化遗产,要说价值,真是无可估量。但他却从来没考虑过自己从中得到点什么,乐于发表在《安康文化》这类不发一分钱稿费刊物,他认为只要能与喜爱地域文化的人分享,就是极大的乐趣和收获。

他还是诗词学会的成员,除了自己写诗词,积极参与学会活动以外,还对学会的重大工程做出了贡献。中华诗词学会2011年启动了编辑出版发行《中华诗词文库》《当代中华诗词集成》这两项浩大的工程,要精选自1840年以来的优秀诗词作品,2013年5月下旬,陕西省诗词学会举行了《中华诗词文库》《当代中华诗词集成》及《文库·陕西卷》、《集成·陕西卷》的启动仪式,同时对编委工作进行了全面部署。我们按照省学会的部署,开展了征集编选的工作,现有作者作品作者自己选送,可是从1840年起始,那前期部分,就难以搜集了,他被我们编委会聘为顾问,他把与名人合著的《安康历代诗词点校》《安康名人录》拿出来,选出了需要入选的这部分作品,很快解决了这一难题,使编选工作顺利完成。

他走了,我们无限的痛心,他也一定无限遗憾,他头脑中还有多少东西没有付诸笔端,他留下的这一批书籍,会永远珍藏在安康及省上的各个图书馆、文史单位的资料库,发挥它存史资治,会像珍珠一样永远闪光。

## 一束闪亮的光芒

刘继鹏

## 一曲不老的民歌

程楚安

早上手机刚开,张晓打来电话,我预感不好,他说:“父亲于昨晚(10月4日)去世!”前天我与成彦、宗道、泰国及邓涛诸友在一起还谈及张宜强老师的病情,邓涛说他刚去医院看过,这次恐难渡劫。

今年7月19日,民歌研究中心的唐文生告诉我张老师昨晚打了一闷头儿,病危!我迅即打电话给张晓问了情况。我平生最怕去医院看望病危的朋友,想那对生命的绝望,对尘世和亲人的眷恋,以及憔悴绝望的眼神……我是不忍睹的。我时不时打电话询问张老师的病情,企望他枯木逢春。

在认识张老师之前,我在上初中时便表演过他的《开山歌》(张宜强词,项楚作曲),也读过他在文化馆主编刻印的文艺油印刊物《山花》,他的《山花》曾哺育了紫阳众多的文艺爱好者及作家,比如田莹(田先进)、李春平、康绍高、杨世芳、叶松斌等,著名作家杜光辉也曾受益于张宜强老师。1982年2月,贾平凹初来紫阳就先问张宜强老师住哪儿?2007年著名作家叶广岑来紫阳,甫一下车便对我说,能联系上张宜强老师吗?我想不见他。叶老师告诉我,她那会儿刚学写作时便知道张宜强,对张老师是一种仰视的态度。

小时候我家就住在文化馆坎下的城关公社隔壁,也常到文化馆看报刊看画展影展看球赛看电影,那时文化馆是县城最热闹的地方。与张老师交往几十年亦师亦友亦兄弟,他是表里如一的乡土作家,朴实憨厚无心眼,敏于文而讷于言,就连打牌他也不去吃诈托托掩饰,所以他的牌底我们都猜个八九不离十。

他的长篇小说曾被文友所骗,人家赚得盆满钵满,他却吃了亏,且羞于打官司讨要。就像他自己说的那样:“在文艺圈追寻50年的我,没有轰轰烈烈,没有大名大得,仅仅坚守着两个字:真实!诚实做人,踏实做事。”就连他的书房他也自号“守拙斋”。张宜强在文艺方面是多面手,小说、散文、诗歌、戏剧诸多方面成果丰硕,特别是诗歌,“是一位数十年如一日、孜孜不倦地创作着崭新歌词的作家,是一位当我们检视和盘点新中国成立以来陕西诗歌创作时绕不开的诗人。”(著名诗人党永庵评价张宜强)他的小说也好,散文也好,诗歌特别是歌词乡土气息浓郁,那种宜读宜吟宜唱的韵味于紫阳是一种绝唱,特别是与作曲家陈碧珊的联袂更是紫阳民歌创作的空谷足音,亦成绝唱!紫阳政协曾在他古稀之年筹划他的民歌音乐专题演唱会,两任文化馆长约我等进行了策划筹备,但他多次婉言谢绝,此事憾未做成。

紫阳文化馆在20世纪七八十年代诸多方面卓著于安康文艺界,美术出存、贺良贵,书法马银才、钟登舜,文学张宜强、黄群众,作曲陈碧珊、李三存、舞蹈王忠,摄影王前光,文化行政管理吴向元。今张宜强的去世也标志着一个灿烂生辉的紫阳文艺时代的谢幕,更是紫阳乡土文学史的绝唱和告别!

紫阳民歌不老,宜强老师永恒。

## 岚河夜色

李永明

岚河绕着岚皋县城,一湖水让一座城富有神韵和灵气。夜晚入住酒店时,已是华灯初上。岚皋县城光怪陆离,五彩斑斓,入住的酒店正好在岚河廊桥边,窗下看到碧波荡漾的岚河,两岸流光溢彩,美不胜收,我们睡意全无。

我们安置好行李,去岚河乘船观光,文友们早早在岚河边等候,我们沿着台阶下河,偶尔抬头看到在河堤的一面墙壁上刻有黄开林老师搜集整理的岚皋乡谚俗语,这种文化情怀让我无比感动。岚河两岸皓月当空,繁星点点。一条彩色的画廊游船停靠在岚河边,一行20余人鱼贯而入,有的坐在船舱近距离观赏岚河的夜色,有的坐在开阔的船顶露天观光。随着游船缓缓启动,岚河呈现出更加迷人的景象,五彩缤纷的灯火照耀着波光粼粼的河水。河水拂面凉爽宜人,只听到船尾的微小水声,螺旋桨将水分割成两段,形成错落有致的细碎浪花,坐在船头露天观水别有一番风味。一轮圆月挂在天边,星河灿烂,两岸高楼林立、挺拔雄伟,商场酒店遍布,人群物流熙攘,我看到了这座城市飞速发展的变化。

游船配置齐全,豪华大气,可以观星聊天,享受夜色中的奇妙,也可以卡拉OK,抒发情怀。文友们面对如此美妙的夜色放声歌唱,如痴如醉,岚皋朋友也唱起了地方歌谣,迎来了阵阵掌声,这歌声飘荡在岚河里,传播得很远很远。

游船不知不觉已行驶了40多分钟,大家游兴正浓,返程中游船尽量减少弯度,让游客们少点风浪喧扰,服务如此细心周到,让乘船的人温馨温暖。工作人员小李是一位30出头的小伙,他在游船上工作了3个年头,小伙子精干利落,他喜欢上这种工作,水的韧性、柔性让人性情变得温顺,遇事不慌不忙,干事创业有激情,长期在水上工作,船成为他生活的一部分。

回归酒店时已,外面行人稀少,岚河的夜晚逐渐变得安静,窗外的河岸依然灯光闪亮,岚河廊桥闪烁着不同的光环,水波荡漾,光影无限,它默默守护着岚河的安澜。夜色渐沉,睡意涌上,枕着岚河进入梦乡。

## 秋染埡坪

杨洋

埡坪。

有一行人匆匆穿行在林荫,不时焦急拨打电话,无暇顾及身边的景色。他们在埡坪走访农户时,接到老王求助电话,得知他高龄妻子突发脑梗。

“每当我家有难处时,总是第一个想到给乔书记和陈书记打电话!”在处理好病情后,老王露出了土地质朴开朗的笑容。多年前,因家庭一场变故,使年迈体弱的夫妻,带着年幼的孙女相依为命,这几年,县纪委和村上帮扶他家改造扩充老果园,销售狮头柑,如今孙女已经上了大学。

相传,在埡坪,百年前的先辈有个独特习俗,春节时,在腊月二十九团年,除夕日熄火闭门外出。不从民俗角度去探究,我联想到了内敛和谨慎的词汇,很长时间里,勤劳的汗水在这埡黄土上曝晒成苦涩,最大的财富,就是这里走出去了许多不屈命运的人。

这几年,平利县纪委和镇村帮助农户改造翻新房屋建民宿,改造柑子园,过去的烂鱼塘修成了文旅设施,翻新的房屋周围都是景观树和花草坪,现在,外面的人春天来这里赏花俯视黄洋河,夏天消暑观垂钓鱼,特别是秋天时,大车小

## 父亲

赵苗

身影,我感觉勤劳的父亲又是那么的慈祥。

后来,我们慢慢长大,父母慢慢变老。母亲的身体也每况愈下,父亲便放下了经营了大半辈子的土地,全心全意地照顾母亲。母亲生病卧床时,父亲会学着给母亲煮鸡蛋、煮稀饭;母亲做膝关节置换手术后,父亲会经常给母亲做康复直至完全恢复;母亲因摔跤做开颅手术后,父亲更是形影不离,悉心照料。虽

## 家乡菜进城来

赵攀强

得知村里不少人家都经营有菜园,每天早上乘公交车进城卖菜,结束后又乘公交车回家吃饭。从他们的言谈中,感觉老家人进城与回家简直是生活的常态。

这让我异常惊讶,我的老家位于汉江南岸巴山深处的一个小山村,过去交通闭塞,不通公路,人们出行十分困难。那时从老家到吕河集镇,要走十几里的山路,不是一件容易的事。如果想到县城,还要从吕河集镇坐船过汉江,再要步行二三十里的路程才能抵达。

记得在吕河集镇上初中时,我最害怕的是走那一段山路,空手倒还罢了,如果背着东西,走不了多久就会气喘吁吁,大汗淋漓。到县城卖羊那次,我和父亲天不亮就出发,回到家里已是伸手不见五指的夜晚了。

近些年农村面貌发生巨大变化,老家也像千千万万个乡村一样,发生了翻天覆地的变化。仅就公路一项,家乡先

是修了一条从旬阳到平利的“旬平县际公路”,连接了村子通向外面的世界。后来“十天”高速修通了,不仅穿过整个村子,而且旬阳高速出口就设在我们村子。再后来,地方政府又修通了从旬阳城区到旬阳高速出口的引线,更加缩短了老家到市区的距离,父老乡亲进城办事容易多了。随着旬阳将城区周边的吕河镇、白柳镇、城关镇一起纳入整个市区大规划的实施,老家的那个村子也一并纳入了大市区规划范围,随之开通了公交车,从此村里人进城办事更加方便快捷了。

勤劳善良的老家人因地制宜,有的外出务工,有的种植粮油,有的发展蔬菜,日子过得越来越红火。尤其是家住平定河两岸的几十户村民,他们利用土地资源和水利灌溉条件,积极发展蔬菜产业,规模越来越大,收入越来越好。他们利用便捷的交通工具,将老家鲜嫩的蔬菜送到吕河集镇,送到旬阳市区,丰富了城里人的生活,自己生活越来越甜

蜜。

通过和卖菜的乡亲们详细交流,使我了解到家乡不少新情况。我问刘哥家是不是村上种菜最多的?他说:“我家坡地多,坡地主要种粮,只有一亩多的河边地种菜,一年收入接近两万元。”他告诉我村子里种菜最多最好的是刘金库和王顺义,每家都有两三亩菜地,年均各自收入五六万元。旁边卖菜的陈叔接过话茬:“他们种的那点菜算个啥?我家种了十几亩地的蔬菜呢!”我对陈叔不熟悉,经过询问,才得知他是大河南人,是当地有名的蔬菜种植专业户,年年卖菜收入二十多万元。

触景生情,我起了今年三月回老家的情景,一眼望去:遍地是青青的麦苗,连片的油菜,一河两岸绿油油的蔬菜。



安康日报社 市文联 市文旅广电局 联办