

秋天的乡村往事

■文/于锡强

秋天的乡村橙黄橘红，稻谷金黄，果蔬馥郁，菊花增艳，芳香开始弥漫在广袤的原野，处处都是美景。

田野里一股稻谷的清香，浑身感觉神清气爽，特别舒坦。河边吹来一股凉风，稻田随即泛起了一股涟漪，稻穗间相互碰撞的窸窣声，虽然没有交响乐那般气势，但农民听得懂那唱的是欢乐歌，传递着丰收的喜悦。

那年我在农村插队。社员们从春天开始忙着耕田、放水、整田、育秧、插秧、培管直至扬花、抽穗。一块块蓬勃生长的稻田，从最初嫩绿的秧苗，到金黄色的稻穗，是上天给予风调雨顺的馈赠，也是勤劳的全队社员热爱这片土地、没日没夜侍奉这片土地的丰厚回报。

秋天的农村是非常忙碌的，男女老少从早到晚忙个不停。山芋结了，花生可以挖了，棉花要收了，黄豆与芝麻、萝卜也要赶紧收了。吃不完的山芋、萝卜还得抽空切成片晒山芋干、萝卜干。

还等什么呢，只等老队长一声令下开始秋收了。

田间地头，最动听的是镰刀锋利的刀刃与秸秆相吻那一刹那发出的“嚓嚓”声，镰刀在秋阳下飞舞，汗水在金黄中流淌；田埂上，最

悦耳的是近处人们挑着稻把时打起的劳动号子，远处还有一长溜男劳力们弓着腰推着装满稻把的独轮车吱咯吱咯的行进；场头，老队长事先已安排人清理好打谷场，石滚在场地上滚压了一遍又一遍，如镜面一般平整，马灯点起来挂在高处挑灯夜战；最快乐的是脱粒机冒着黑烟旋转产生的轰鸣，社员们有的喂机、有的叉稻秆、有的灌袋子……脱粒在有条不紊地进行；场边，最有节奏的是一锹一锹地把稻谷高高扬起抛出的弧线，壳草随风飘去，谷粒疾雨般落下的“沙沙”声。

秋收是农村的大事，乡亲们披星戴月抢晴天、战雨天，用酸痛的胳膊与满身的汗水，写下了人间最好的秋收词。

那年队里种的稻谷，品名“桂花黄”，听这名字，就晓得是好米：稻谷颜色跟桂花一样漂亮，桂子飘香时，它就熟了。“桂花黄”轧的米，吃口糯，味道香；烧出的饭，粒粒亮晶晶的。这饭好吃到什么程度？就是没有小菜，你也可以空口吃上两大碗。难怪当年有首叫“选良种”的歌中有一句夸它为“呱呱叫的桂花黄呐”，是挺靠谱的！

分粮分的正是“桂花黄”。分粮轧稻后那晚秋的粳米，是四季中最

香的。双手捧起，捧起了一团洁白晶莹，也捧起了一团香气。正好家里带来一小块咸肉，点火前，切成麻将牌大小的肉片；自己种的是根茎像个小瓢勺，短短的，叶子大大肥肥的青菜，这是一锅正宗的咸肉菜饭。碧绿生青的菜、洁白晶莹的米粒与肥瘦不一的肉片组合在一起，肉香饭香腾上来，怎不使人食欲大开呢！当时，我量的是一斤半米，打算吃两顿的，结果二大碗下去，锅子就见了底。那饭锅巴焦香焦香的，恨不得也铲起吃了，只是想到还有晚饭，才忍住压下了锅盖。

那不起眼大小不一的山芋，栽种也是不易。从扒山芋垄、扦插山芋苗到山芋爬藤、翻逐渐将垄背垄沟都遮盖了的藤叶。要翻藤锄草，等到秋天藤叶枯萎之时，一行行垄背就会裸露出来。垄背上到处是裂缝，那是山芋在土里用力生长的缘故。在大的缝隙中能看到山芋红色的皮，也有破土而出的，山芋有着别样的香味。将山芋埋在灶膛草灰中，不一会儿灶膛里便散发出朴素、清新、微微带点焦味的香气，萦绕飘逸，仿佛是在召唤人。将它从灶膛里掏出来，拍去焦灰，剥开表皮，里面金黄色的瓤会散发另一种甘甜绵软的香味，就像卖的烘山

芋，味道好极了。炒花生、黄豆更有扑鼻的香味、还有新采摘的茭白、菱角、芋头……各有诱人的好味道。

每当夜幕降临，乡村温柔的炊烟袅袅升起，各家农舍里饭菜飘香。屋外篱笆上、草丛中传来各种秋虫的欢鸣声，蟋蟀振翅在秋夜里领唱，其他还有蝈蝈、织布娘等有的唧唧，有的吱吱，有的嘟嘟……细细倾听好像它们不仅在歌唱，更像是在庆祝丰收。

稻田传来热闹的蛙声，俏皮的萤火虫眨着眼睛在田间野外穿梭，划出一条条弧线，淡淡的月光下男女老少在家围桌而坐，心满意足地品尝丰硕的成果。

乡村的秋夜啊，充满安宁、欢畅、满足、惬意的气息。



烹饪薪火相传 大师名厨辈出(下)

■文/张忠盛

餐饮离不开烹饪，烹饪离不开厨师，厨师离不开传承与创新，大师与厨师的区别在于是否有创造性，在于制作的菜肴中是否蕴含文化内涵。没有扎实的烹饪技术功底成不了大师。

“功夫在诗外”，功夫在厨外，烹饪大师与名厨的文化修养、艺术修养决定了菜肴的品位。

镇江的烹饪大师、名厨们的看家菜简直就是艺术品。有的仿佛是一个盆景，栩栩如生，洋溢出一种生命力；有的好像一幅画，色彩鲜艳，格调高雅赏心悦目；有的好似一幅书法，篆、草、隶、楷，各具风格；有的展现的是历史典故，诗情画意。这些作品令人馋涎欲滴却又不忍心下箸品尝。

中国烹饪大师俞嘉仁师出百年老店宴春。

他曾于1959年8月的烹饪表演中以1分11秒的速度完成了一只鸡从宰杀、去毛、取肉，切配到烹饪装盘的全过程，以最快的速度获得表演第一名。

俞嘉仁的瓜果雕刻艺术风格自成一家。他采用镂空、起环、立体、浮雕相结合的手法雕刻出的作品清新俏丽，虚实相间，镂空幽亮。1992年9月第一届中国烹饪世界大赛在上海举行，来自世界各国的大厨尽显绝技。我国的作品“瑶池仙境”，最中间的西瓜灯便是俞大师的杰作。

上世纪八十年代，他应邀在北京燕京饭店举办镇扬菜美食节，将不入流的三叶菜做成菜品，清香细嫩柔软微甜，受到报刊好评，使三叶菜在北京名声大振。九十年代，他去深圳香江酒楼担任主厨，他主刀所做的镇江

本土风味菜肴，如白汁鮰鱼、大煮干丝、鱼汤小刀面、软兜长鱼、炝虎尾、蟹黄汤包、镇江水晶肴蹄、蟹粉狮子头、酱爆鱿鱼花、脆溜鹅皮等深受食客和香港、深圳的名流、政要的喜爱。

俞大师还是镇江开办烹饪培训班的第一人，被扬州烹饪学院聘为客座教授。

镇江厨艺界父子兵潘镇平、潘小峰、潘小涛都是大师，这在镇江以及全省大概是唯一，在全国可能也是屈指可数、凤毛麟角。

1982年全省首届特级大厨烹饪考核中，潘镇平以总分第一的优异成绩被我国饮食界誉为“炒菜状元”。1988年经全省选拔，代表江苏队参加第二届全国烹饪大赛获优胜奖，个人获银、铜牌三块。这也是镇江选手在全国大赛中第一次荣获奖牌。他潜心研制的“拔丝西瓜”和“拔丝糖水橘”，呈半透明，外酥脆、里嫩软，他人难以复制。“白炒刀鱼丝”、“脆皮鲜奶虾仁”技艺达到了炉火纯青，出神入化的境界。潘镇平多次为国家领导人和高级外宾当主厨，多次主理国家、全军大型宴会，在国内同行中有较高的声誉。

潘镇平眼界开阔，博采众长，为我所用，成为新派淮扬菜的倡导人。2002年11月，中国商业联合会、中国烹饪协会授予潘镇平“中国烹饪大师”称号。他受聘于扬州大学商学院、南京金陵职大任烹饪系客座教授。他多次参与编写《中国名菜谱》、《江苏名菜谱》和《江苏教学菜谱》，还著书立说，写出了《新派淮扬菜》一书，成为镇江市厨师写书、出书第一人，

“咬定青山不放松”的对象是“古松”吗

■文/李金坤

《人民日报·海外版》“文学乡土”版曾刊登了著名作家梁晓声《咬定青山为哪般》一文，是真诚赞美其校友赵遵生几十年如一日坚持文学创作而终成正果的佳作。他将郑板桥本是咏竹的名句“咬定青山不放松，立根原在破岩中”理解为“大约是咏叹古松生命力之坚韧的”，并进一步阐释说：“除了松，别的植物种子，虽也有能在岩石裂缝间扎下根须，长成株棵的，但居然能长成挺拔苍的大树，而且数百年不倒的，似乎只有松。松的根须是那么的有力，其顽强生长的前提是必得将岩石撕裂，使土壤和水分饱含于岩石的裂缝之间。”其实是张冠李戴、大谬也。

郑板桥一生喜竹、画竹、吟竹，往往诗画并茂，竹神动天，影响后世深远。梁晓声所引两句出自《竹石》，很显然，题目就已十分鲜明地表达了对顽强扎根生长于破岩石的翠竹精神。全诗四句为：“咬定青山不放松，立根原在破岩中。千磨万击还坚劲，任尔东西南北风。”诗可言志，言由心生。诵读此诗，不难发现，诗人看似咏竹，实则缘竹言情、托竹喻人、以竹自况：竹子长在石头缝里，冬夏常青，风吹石上，撞击不倒，照样挺拔生长，可谓“千磨万击还坚劲”；不论什么风都不能把它刮倒折断抑或连根拔起，因它“咬定青山不放松”啊，这样自然也就“任尔东西南北风”了。

郑板桥这首《竹石》诗闻名遐迩、流传甚广，当是家喻户晓、耳熟能详的。也许是梁晓声只记住此诗的开头两句“咬定青山不放松，立根原在破岩中”，而忘掉了《竹石》之诗题了。尽管作者对此两句诗的精神实质把握无误，然而误竹为松，无论是当今读者抑或板桥先生，都不会同意的吧。因此，人们在写作中引用古诗名句或文籍典章时均应准确无误，这是作者对于今人与古人应有的认真负责之态度。

