逐梦

竹乡厨韵

张培忠　许　锋

“响螺脆不及蚝鲜，最好嘉鱼二月天”，竹枝词，说的是粤菜。

近年来，广东实施“粤菜师傅”“广东技工”“南粤家政”三项工程，面向普通劳动者，有针对性地推行职业技能提升计划，鼓励与支持从业人员以一技之长带头致富、带领乡亲致富，从而共同过上美好生活。

广宁人于此中受益，成为“粤菜师傅”传承接力的生力军。

一

从空中俯瞰，位于广东省中西部的广宁县城群山环抱，树木丛生，百草丰茂。距县城不远，有一处绥江竹海旅游风景区。名唤“竹海”，竹子便多。竹子是广宁的一大特色，广宁之竹，品种繁多，这里四季青翠，风景秀丽。

广宁人因地取材，广宁厨师的“招牌菜”中，多见“竹”，多用“竹”。

谭志军在风景区边开了一家酒家。且不论菜式，单说菜单就别出心裁，以“竹简”形式刻制，卷起来是一个竹筒，展开是一幅“书简”。“书简”上，“竹园”“竹林”“竹笙”“竹荪”“竹心”等字样频现。

谭志军做了10份竹简菜单，食客一见，爱不释手，有人问他讨要，想留作纪念。谭志军笑笑说：“既然喜欢，拿走就是，我可以再做。”

谭志军今年不到40岁，却已有20多年餐饮业从业经历。16岁那年，为了谋生，他跟着亲戚走上了厨师之路。

“贫困不可怕，只要肯奋斗，就一定能让日子好起来。”谭志军说。

学业之初，别人告诉他：“学厨师，要从‘打荷’开始。”

“哪个‘hé’？”

“荷花的荷。”

听这名字，应该是一个不错的差事。

他哪里知道，“打荷”就是干杂工。杂工是后厨最脏最累的岗位，厨师不想做的，杂工都得做。择菜、洗菜、扫地、拖地、给师傅打下手递东西，有时也要洗碗。有一次，谭志军干活时思想开小差，递错了东西，厨师把锅铲一扔，劈头盖脸就是一顿训斥。

“真是被骂得眼冒金星。”说起那次挨训的经历，谭志军笑了笑说：“学徒都是这样，哪有不挨训的？”

这“打荷”，一干就是3年。

“之后是不是就可以当师傅了？”

“还早着呢！”谭志军说：“我干完杂工后，又当了‘荷王’——就是杂工头儿，然后当的小师傅，最后才当大师傅。”

小师傅炒素菜，如酸辣土豆丝、淡水菜心，遇到肯放手的大师傅，白灼虾也能做一做，但终归都是一些简单菜。至于大菜、招牌菜，小师傅根本没有机会沾手。

谭志军整天泡在后厨，反复练，悄悄学，手腕累得又红又肿。直到有一天，广州一家大酒店看上了他，聘他为行政总厨，薪水一下子飞升到每月两三万元。才能得到认可，荣誉也跟着来了，2020年3月，他被广东省人力资源和社会保障厅授予“广东省技术能手”荣誉称号。

谭志军带着我们在竹海里散步。

“你们看我的肩膀有什么异常吗？”他向前走了几步，好让我们看得仔细。

留心一看，好像不平，一高一低。

“这是长期颠勺造成的，算是我们厨师的‘职业病’。”

近年来，广宁县获评广东烹饪协会“广东厨师之乡”、中国烹饪协会“中国厨师之乡”的消息，激发了谭志军的创业雄心。他想在“竹海”景区打造一个旅游美食地标与餐饮品牌，带动更多人在家门口走上富裕路。

敢想敢干，他真就辞掉了那个每月两三万元薪资的“行政总厨”，来到这片竹海中扎根。

如今，他的酒家已聘用近20名广宁厨师。家乡的丰富物产、对家乡的一片深情，就是他创业的底气和依托，他要“探寻竹乡美，开创新粤味”。

晚餐时分，我们品尝到了谭志军的手艺——“酥香油渣角”，豆腐内夹着五香粉，味浓而不粝；“竹筒清心汤”，汤色清亮，回味隽永；“竹筒石烹鲜牛肉”，因竹之清气、石之厚重，牛肉香嫩且滑；“砂锅黑椒盐山溪鱼”，鱼骨虽被悉数剔除，但锅中之鱼形貌完好，尤其是味道鲜香可口……

于粤菜，谭志军不断创新。去年8月，他推出好几道新菜。其中一道“白菜宴”，一个大白菜，做出14道菜。还有“山楂宴”“竹笋宴”“西瓜宴”……取广宁之物，拓创意之道。

闲暇时，谭志军常去古码头，在树影婆娑中散步，满脑子想的都是粤菜的未来——家乡有名厨，可惜还没名菜。谭志军觉得，这不是遗憾，而是机会。他说：“我这一辈子，就要弄几个名菜出来，把粤菜的文化名片擦得更亮！”

二

一名优秀的粤菜大厨要掌握什么手艺？切、剁、炒、煎、炸、蒸、煮、雕、烘、烤……十八般武艺，样样都得精通。为了让广宁厨师学到真功夫，广宁县省级粤菜师傅培训基地应运而生。

基地位于县人力资源和社会保障局楼上，面积1000平方米。内设中式烹调培训基地、中式面点培训基地、西式面点培训基地、省级粤菜师傅大师工作室。

走进中式烹调培训基地，如同进了大型酒店的后厨，亮堂整洁、通风良好、设施齐全。22套专业炉头、2台大型烤箱、4台大型冰箱，还有近20口铁锅，一字排开，阵势不小。

我们想掂掂这里的锅有多重，奇怪的是，锅无把手，唯有锅耳。

锅耳，实为一闭口小铁环。炒菜时，掌心向上，握紧锅耳，靠腕力和臂力让五六斤重的锅和锅里的菜肴“有序运动”。

“锅耳烫手怎么办？”

“用湿布垫着。”工作人员说。

经历道道工序，终于把一道美味佳肴烧好了，可厨师的工作还没结束。他要腕部运力，将锅水平提起，再挪移位置并略微倾斜，以锅铲辅助，使菜肴“不离不散”地进入精致的盘中，再扭身打开水龙头，冲洗锅中残渣，并复置锅于火焰之上，开始下一道菜肴……如此循环往复。

粤菜有“大菜”，也有“小吃”，如云吞。一些人往往将馄饨与云吞等同，实则有区别：外皮形状不同，制作外皮的材料不同，内包的馅儿也不同。而且，云吞的皮更薄，不好擀。

走进“云吞皮”加工处。一根竹子，直径约5厘米，长约一米五。将一头搭于硕大的面案之上，以手摁住，另一头以单腿相骑，再用手握紧。一手操弄厚墩墩的面团，一手“快马加鞭”滚竹，手脚并用，腰身挺直，全神贯注。半小时后，面团终于变成一摞摞薄凉凉的皮子。

②

①

我们走上前“小试牛刀”，片刻工夫便已大汗淋漓。这门擀面皮的传统技法，看起来容易，做起来难。可于粤菜师傅，这都是“家常便饭”。在粤菜师傅的手下，云吞皮可以有多薄？差不多0.5毫米。这样的云吞皮包出的云吞，出锅时以清汤辅之，汤中加入适量白胡椒粉、青葱、麻油、生抽、芝麻、花生油，真是皮爽、馅鲜、汤底靓，吃起来味道鲜美至极。

学粤菜手艺，基地既提供场地，又聘请名厨指导。比如名厨刘万光，现为一家世界五百强企业的高级厨房顾问，头衔、荣誉颇多，也会在基地给广宁厨师做面对面培训。平时，学员难见名厨，但一进工作室，名厨就是老师，学员就有了近距离学习、交流的机会。

三

许镇诚也尝到了“粤菜师傅”工程的甜头。他1994年到广州打工，当学徒，做点心，至今已在餐饮行业打拼28年。曾做过酒店副总经理，还在北京的大酒店做过两年点心师傅。

“做面点，凌晨2点起床，3点半到酒店。”一个人，骑着自行车穿梭在城市的大街小巷，风雨无阻，着实辛苦。

“小小的生肉包，以椰奶和面，用酵母发面，一个皮重八钱，一个包子22个褶，一点儿都不能马虎。”他认真地说。

2003年，许镇诚返回家乡广宁，“面点师傅”开始学做粤菜。

2021年，他准备在家乡开一家酒店，资金不够，通过广宁厨师协会与银行签署“厨师贷”，贷到30万元，解决了大问题。当年11月，酒店开张，设有包厢15间，名字均以广宁的街道、乡镇来命名——“南街”“潭布”“洲仔”……还吸纳广宁厨师、服务员等30多人就业。

我们问他：“生意好不好？”

“现在六七百个餐位，每个月60多万元的营业额，还算不错。”

他调出几张菜单给我们看，菜式很多，琳琅满目。从菜单可以看出，他刻意在用“广宁产”，让更多人品到“广宁味”。

许镇诚“野心勃勃”。他说，想把饭店开到佛山、广州去，让更多人知道广宁，喜欢上广宁味道。

广宁厨师协会现有会员5000多人，会长叫冯焕成。冯焕成的经历有些“传奇”，他原本在广州市白云区一家酒店给大厨打下手。后来，他利用业余时间报了劳动部门举办的厨师培训班，“边工边读”。培训班结业时，他凭借粤菜中的两道“保留曲目”——“起全鸭”与“炒牛奶”，拿到一张“厨师证”。

“起全鸭”是粤菜师傅必须掌握的手艺。粤菜之中“八宝窝全鸭”便是以香菇、莲子、虾米、鱿鱼、肉粒、咸蛋、糯米等各种原料作馅放进鸭皮内，以汤煮开，一时间，香气馥郁，软糯爽口。

几年之后，冯焕成做了那家酒店的行政总厨。酒店起初只有13名厨师，他帮助酒店不断发展，如今厨师数量过百人。

一般人从杂工到大厨，没有十年时间难以实现，冯焕成却为何如此快捷？

他笑了笑，吐了一个字：“料”！

做厨师得有“料”——是不是好学，会不会思考，了不了解文化与历史，这些都很重要。

言外之意，“厨师”与“炒菜的”是完全不同的两种境界。厨师是技师、工匠，匠心独具，自会有成长空间。

如今，作为广宁厨师的“领头羊”，冯焕成思考的是广宁厨艺的薪火相传。广宁厨师以70后、80后居多。他希望借助“粤菜师傅”工程的支持和厨师协会的努力，吸引更多90后、00后尤其是大学生参与进来，让广宁厨师成为行业标杆，把粤菜发扬光大。

四

“日里只闻山雀叫，夜间只听水弹琴”，广宁古老的民歌生动地反映了这片土地的自然之美。

好环境，多美馔，出名庖。截至目前，广宁籍厨师有将近6万人，占全县劳动力22.7%，占户籍人口9.5%，厨师行业带动着全县近10万人就业创业。

一日午饭时分，我们在广宁县城随机找了一家餐馆。门面不大不小，门厅内挂着几块匾，有“粤菜师傅·肇庆名厨”“粤菜师傅·竹乡名厨”等字样。

食客不算多，前台站着一位男子，一问之下，正是这家餐馆的主人，姓陈，土生土长的广宁人。

老陈带我们上二楼，进包间。包间朝南。连日阴雨，上午却出了太阳，阳光洒在桌上。一棵秋枫长得高，蹿上窗口，绿油油的叶子亮晶晶的，平添几分生机。

老陈推荐了几道菜：焖笋仔、蒸菌菇、蒸蕨菜。他解释说：“广宁生竹，竹生笋，笋仔是刚长出不久的，极嫩；蕨菜也是广宁土产，野生，应季；菌为松菌，其味半日失鲜，得当日吃。”

这个饭馆怎么样，从一个地方能看出“端倪”。借洗手的工夫，“审视”包间的卫生间，无味、无渍，地上无水，东西摆放得井井有条，心里顿时感到放心。

焖笋仔上桌了。一时香气四溢。老陈介绍，这道菜是由肥瘦相间的五花肉、或白或绿的笋仔，辅以陈皮、豆豉，以文火慢煮而成。量实，用了一斤笋仔。我夹了一根绿玉指一般的笋仔一尝，脆生生，一股子清新劲儿。

蒸菌菇上桌了。用松菌约一斤，辅以少许鲜肉、酸菜蒸熟，是一道嫩滑细腻的山珍野味。

蒸蕨菜也上桌了。既黏且滑，有点像烹熟的鳝鱼。

老陈说：“你们说对了，赤蕨美其名曰‘山鳝’。”

尝了尝，味道的确鲜美。

“不要看这蕨菜便宜，它可是大自然对咱山野人家的恩赐。以前，在青黄不接的3月，吃上一顿新鲜的豆豉果皮清蒸赤蕨，那是很幸福的事。”

老陈每天都要采购鸡鸭鱼肉，天天采购，日日用完，这样才能保证“最新鲜”。

用好餐，老陈带我们下楼，给我们看原材料——一袋袋竹笋，掐一根，溅水；闻一闻，隐隐还有泥土香。

走出饭馆，放眼望去，这条街上餐饮店还真不少，或名“酒家”，或唤“食府”，或叫“一家人”，显得简单淳朴。空气中不时飘来阵阵食材的香味，让人闻了，垂涎欲滴。我知道，这些香味里，藏着广宁厨师用心烹制的一道道美味佳肴，也藏着他们用勤劳与智慧打造品牌、振兴家乡的决心与志气……

图①、②为广宁厨师做的菜品。

谭志军摄

图③为广宁晨曦美景。　江先梅摄

制图：赵偲汝

③

我与一座城

家在安阳　情在安阳

李长顺

我与故乡安阳之间，有说不尽的故事。

记得上小学时，下课的铃声刚刚响起，同学们便迫不及待地涌出教室。高年级的学生占据了乒乓球桌子，我们低年级的则跑到高阁寺墙角玩耍。那所小学就叫高阁寺小学，位于原安阳城赵王府内。学校里面，有一座高台楼阁式建筑，被人们称作高阁寺。听奶奶说，那里曾是明朝彰德府的府衙，后来被改建为赵王府。如今，高阁寺已成为全国重点文物保护单位。

那时候，从我家三道街去高阁寺小学，南行、北行的距离都差不多。我最喜欢走县东街，因为能顺路叫上要好的同学，一起去爬高阁寺。高阁寺有几丈高的后墙，我们几个孩子像壁虎一样，身子贴着墙，踩着脚下的砖沿，小心翼翼地往上爬。越过后墙，再翻过汉白玉栏杆，就绕到了赵王府的正面。从大门缝往里窥视，黑乎乎的啥也看不见。我们急匆匆地跑下几十级汉白玉台阶，跑进教室，这时上课的铃声刚好响起。

小时候，我还爱登文峰塔。文峰塔位于安阳天宁寺内，也叫天宁寺塔。登文峰塔，得沿着塔里半尺高的台阶盘旋而上，一直走到五层塔顶，那里是一个平台，平台上矗立着一座白塔，与北京北海公园的白塔极为相似。这是文峰塔的特色之一：塔上有塔。

在文峰塔顶的平台上远眺：古城墙西南角楼、西大街文庙、东南营韩王庙、马号街高阁寺、北大街钟楼……九府十八巷七十二胡同，在视野中一览无余。这是文峰塔的另一妙处：平台观景。

站在塔前，回望文峰塔，只见从下到上，一层层渐宽；从上到下，一层层收紧，仿佛一把巨伞高擎。这是文峰塔最妙之处：上大下小，匠心独具。如今，文峰塔已是全国重点文物保护单位。

其实，作为我国八大古都之一的安阳，又何止两处文保单位？单说课本里介绍的就有很多。身为安阳人，每每看到这些文字，心里都是抑制不住的自豪。读到了课文里的司（后）母戊鼎，再到小屯殷墟去，心里有着说不出的亲切；听过老师讲西门豹治邺的故事，再去安丰乡，路过豹祠，内心不由涌起莫名的骄傲；学过《满江红》，再去拜祭岳飞庙，收获的是满满的敬佩和感动。还有甲骨文，还有《周易》，还有颛顼、帝喾二帝陵……说起这些，安阳人如数家珍。

几十年弹指一挥间。如今，我已搬到了安阳新城区居住，但还是喜欢经常去老城区转一转。我日日沉浸在安阳厚重的历史文化里，也日日感受着安阳日新月异的发展与变化。

老城的面貌一直都在变。当年的高阁寺小学已经搬迁。这一带被打造成包括西华门老街、府城隍庙在内的历史文化街区。文峰塔旁边原来有一个大水坑，如今变成了杨柳依依、碧水盈盈的褡裢湖。老城里，街坊们的生活质量也得到了大幅改善。

如今，在安阳城里行走，处处充溢着时代气息。护城河以东的庄稼地，已变身为崭新的安阳东区，桃李韶华，明媚妍丽，气象一新。城市的中轴线上，穿起了一长串“珍珠”：金碧辉煌的中国文字博物馆、太极湖畔的易园、绿树掩映的市民文化广场，还有安阳博物馆新馆、安阳图书馆新馆、安阳市体育运动中心，都是市民休闲、运动的好去处。紫薇、樱花、海棠、巨紫荆、美人梅……路边鲜花盛开，灿烂的花海笑迎各方宾客。在安阳城的东部，安东新区拔地而起，那里有新能源汽车城、航空运动城、机器人小镇，是年轻人创业的乐园。安阳还办起了一年一度的航空运动旅游文化节，不断做大做强通用航空产业。即将建成通航的安阳豫东北机场，将助力这座三千年古都与区域性中心城市在新时代里阔步前行。

不变的是那些文物古迹。现在的安阳人，对于高阁寺、文峰塔等全国、省、市级文保单位，尤其珍惜爱护。彰德古城游园、县前街历史文化街区、仓巷街历史文化街区、安阳老城东南城墙以及魁星阁，这些老城、老建筑、老街道，都得到修缮与保护，成为安阳新的网红打卡地。

几十年间，我曾有过多次离开安阳的机会，但到最后，我都放弃了。也许是我亲情太重，也许是我乡情太浓。我对外面的风景也曾心动过，但终究割舍不断千丝万缕的乡土情愫。我的家在安阳，情在安阳。古老厚重而又活力焕发的安阳，是我的依托，是我的家园，是我一辈子都不愿离开的地方。

下图为安阳文峰塔远眺。

岳科锋摄（影像中国）

大地