

用我莹光伴你前行

□董云平

非虚构
龙江故事

“明灯，照我一路前行”

“假如给我三天光明，第一天，我要跪在爸爸妈妈眼前，好好端详我的爸爸妈妈三十多年的沧桑变化，我要好好看看爸爸妈妈为我操劳的青丝是如何染成的白发……”

在2012年黑龙江省图书馆举办的征文大赛中，王坚在参赛作品《假如给我三天光明》读后感中这样写道。

“《假如给我三天光明》，是我网上阅读的第一本书。海伦·凯勒说：‘我的身体虽然不自由，但我的心是自由的。就让我的心超越我的躯体走向人群，沉浸在喜悦中，追求完美的人生吧！’她的精神真令人敬佩。就是书中这些可敬可佩的人，成为我人生中的一盏盏明灯，让我坚持一路前行。”王坚说。

王坚，并非先天视障。5岁时，因为一场意外，他的眼球被摘除，从此他的世界再没有了光明。

点亮自己 明亮他人

“你看，我不仅靠按摩针灸让自己过得很好，还缓解了病人的疼痛；我还通过了雅思考试，你想象得到吗？……”王坚微笑着，语气中有着小小的自豪。

1996年，20岁的王坚走进哈尔滨市按摩医院，开始了医生生涯。有时候，一天就诊的患者二十多人，一整天下来，王坚已累得筋疲力尽，可他从不懈怠，也毫无怨言。“每当听患者说病痛缓解了，心里就特别高兴，有成就感。”王坚说。

在从业的同时，他继续深入研究，论文在《中医药信息》上发表，还获了奖；“中国盲文图书馆全国知识竞赛”中，他也获得了优秀奖。

“要成为更好的自己，就要保

持学习的状态”，王坚摸着手边的《医生的精进——从仁心仁术到追求卓越》说，他不仅在图书馆借书，还经常自己买书。所买书籍有医学方面的，也有文学类的。

医学类的书籍，让他在专业方面及时充电，更加精进；而文学等方面的优秀书籍，让他更好地理解人生，对待人生。

“我喜欢《三国演义》《水浒传》《平凡的世界》《白雪乌鸦》《砥砺前行》，也喜欢《红与黑》《老人与海》《鲁滨逊漂流记》……”这些好书让我的眼前有了颜色，世界变得五彩缤纷。

“我也希望像我一样的读者读到更多的书，所以我把自己的许多书捐赠给省图书馆，和他们一起分享。”王坚说。

予人玫瑰 手留余香

“这两天，这里就要举办朗诵培训了，有专业的老师对我们进行培训……”一瓶水裁竹，映衬着王坚充满生气的脸庞。

“他就喜欢组织和参加公益活动，希望更多像他一样的人走出家门，融入社会，让生活更丰富更充实。”坐在对面的王坚的妻子笑盈盈地说。

热衷公益活动的王坚，现任道外区残联理事、道外区盲人协会主席，他参加“为生命喝彩主题活动”后写下的读后感，让很多盲人受到感染，受到启迪；他组织盲人到图书馆观看无障碍电影，让很多盲人“看”到了人生中的第一场电影；在由老年日报社举办的“牵你的手，做你的眼”的郊游活动中，他与盲人们谈心交友，鼓励他们走向社会，还帮助他们筹划将来；他组织盲人参观哈尔滨党史纪念馆，让盲人感受身为党员

的自豪和骄傲……

如今，王坚的身边集聚了许多盲友，他们从阴霾中走出来，变得生气勃勃，开始寻找自己的人生价值。

“第三天，我要请来我的至爱亲朋和我医治的患者，我要好好看看给我帮助、给我力量的面孔；我要好好用眼睛与给我帮助的人做一个眼神的交流，做一次心灵的沟通；我要好好看看我的患者通过我的治疗怎样从痛苦呻吟走向开怀大笑；我要和我的爱妻为大家做上一顿美味佳肴，奉献我心幸福美满的盛宴，回报亲人、回报社会”，这是王坚在《三天的畅想——假如给我三天光明》读后感中第三天的愿望。这个愿望正在他的努力中实现着，虽然他看不到，但很多人却在他散发出的莹莹之光中，感受着分享着生活的幸福与快乐。

名厨的追求

□萧林

陈冠德合是京城名厨，我们同庚，他生于年初，我生于年尾。作为一名“准吃货”，有一位大厨做朋友，对于提高美食鉴赏力，涨“口福”，无疑是件幸事。

与德合兄及朋友去吃饭，不论谁做东，饭店都是由他选，菜也得由他点，谁让人家是资深的“中国烹饪大师”“中国餐饮业烹调一级评委”呢。当然，他也会象征性地征求一下别人的意见，请注意，只是“象征”。

每每与陈大师到饭店就餐，仿佛是要去参加饮食文化研讨会或菜品鉴赏会。主讲当然是陈大师了。到了餐厅，陈大师那眼神就像雷达一样犀利，舌尖也仿佛安装了探测器，极善于发现问题。当然，人家的“好”也是不放过的。有时吃着吃着，就钻到人家后厨去了，凡新特农产品，只要入了他的法眼，他一定要学会，而且在借鉴中改良创新。

记得一次去一家常去的小店，点了一道常吃菜，一上口，德合兄即对老板说：“你们换厨师了吧？这个炒菜不如上个，您把他找来。”主厨来了，免不了陈大师一顿指点。

德合兄更多的是请我们到他家做客。不过到他家多数都是大姐主灶，他坐而论道。大姐的厨艺也好生了得，炒饼、素什锦、酱牛肉别具一格。偶尔大师兴起或架不住朋友们“起哄”，他也要露一手。他的拿手菜是宫保虾球和芝麻鸭串，还有干烧黄鱼。这几款菜品都是他在京城老字号烤肉宛饭店当厨师长时的主打菜。

宫保虾球类似川菜名品宫保鸡丁，糊辣小甜酸口。芝麻鸭串选用北京填鸭，去骨、腌制、穿串、油炸。这两款菜都被评为京城金牌菜。

国家首批注册烹饪大师之名并非浪得。德合兄1971年入行，1976年就在北京市厨师青工组技术比赛获炒菜项目第一名。1980年在北京财贸青工业务操作赛中获热菜、冷菜、刀工三项第一，荣膺技术能手称号，26岁就被任命为涉外名店烤肉宛饭店厨师长。1990年，担任北京亚运会运动员餐厅厨师长。后来还受邀参与奥运美食盛宴菜品设计。

德合兄告诉我，上世纪80年代，外国驻华使馆的外交官们经常在烤肉宛饭店聚餐，时任美国驻华联络处主任老布什更是常客。我问他：“谁付钱？”德合兄说：“多数是AA制。”

德合兄带我去过这家始创于康熙25年（公元1686年）的老字号，我注意到牌匾是书画大家王遐举所题。

德合兄介绍说，原匾额是齐白石老人题的。白石老人晚年牙口不好，很喜吃这里嫩如豆腐般的烤牛肉。老人第一次题匾，只写了一个钟鼎“烤”字，稍加思索后，又在下面缀了一行小字：“钟鼎本无此‘烤’字，此是齐璜杜撰”。这个“烤”字后经裱挂挂在店内，那个特殊年代，和梅兰芳、马连良等名人题字一道，被当作“四旧”破了。听到这里，不禁扼腕叹息。

这些年来，德合兄专注于厨房菜品研发。代表作有2004年原创的“浓香鸡汤小米烩海参”，创单品15万多元营业额，该菜在全国高端餐饮业流行。德合兄为沈派餐饮旗下乌鲁木齐一家饺子店设计的黄鱼鲜虾、菌菇时蔬、羊肉胡萝卜、牛肉西红柿、丝路双虾、经典茴香、羊肉香芹、鸡茸海胆、瑶柱冬瓜等原创配方水饺，流行于天山南北各州市。

有一次朋友闲聊起中西餐的比较和中餐的发展趋势，德合兄认为，“美食无国界。不能简单地认为中餐就高于西餐。西餐也有值得中餐学

习的优良，比如注重营养不流失，低温慢煮。西餐中的沙拉即凉拌就值得学习借鉴。传统的八大菜系也不好笼统地比较孰高孰低。南北菜也是这样的。当下餐饮业的大趋势就是融合。中西融合，南北融合，八大菜系融合。比如北京菜就是宫廷菜、官府菜、宅门菜、清真菜和鲁菜等等融合而成的。”

德合兄说：“有了这个认知，设计菜品的路子就拓宽了。在这个总思路下，还要融合当地的食材。比如饅是新疆人民祖祖辈辈的食物，我把它和包包菜结合，利用急火快炒技法，一气呵成，既保持菜的鲜嫩，又保留了饅的酥脆，然后加上独特调味配料，包包菜炒饅一上市就受欢迎。”

德合兄不无得意地告诉我，就是这一款30元左右的大众菜，让十几家分店，仅一个月就有了60万元利润。

对于烹饪大量使用色素和添加剂，而疏于监管的情况，德合兄多次表达不满。他说有些厨师不是厨师而是画师。他曾受聘一家高端饭店当总监，店里有位大厨做的鱼翅盅和佛跳墙，鱼翅和海参涨发靠弹力素，调味调色用添加剂，吃起来口感挺好，可营养价值无几，甚至有害。

德合兄谈到，现在人们饮食越来越讲究营养和养生，有些传统菜肴渐渐不合时宜了。比如说红烧肉、东坡肉、九转大肠等。当然，这要因时而宜，偶尔吃一顿也未尝不可。他说，过去上海菜的特点是“浓油赤酱”，现在也愈发清淡了。

德合兄主张，家庭主妇要懂一些食品健康常识，更遑论厨师了。比如肉禽不是越新鲜越好，而要使用排酸肉，又叫冷鲜肉。冷却排酸肉，是现代食品卫生学及营养学所提倡的一种肉品后成熟工艺。经过排酸后的肉的口感得到极大改善，味道鲜嫩，同时新陈代谢产物被最大程度地分解和排出，从而达到无害化。

我请教德合兄：“鱼类需要排酸吗？”德合兄说：“刚刚宰杀后的鱼肉虽然新鲜，但品质不是最好的，鱼肉也要有一个排酸的过程，需要冷藏一段时间才更加鲜美。不过，对于海鲜和河鲜是否需要排酸是有争议的。”

至于流行的吃生鱼片，德合兄说：“生鱼片中可能会存在寄生虫，寄生虫在零下20度冷冻24小时可被杀死，而一般生鱼片餐盘上的冰块完全起不到杀灭寄生虫的作用。只有对原料的来源足够放心，鱼才能生吃。”

“食无定味，适口者珍”，这是德合兄从艺以来一直奉为圭臬的话语。每当受聘，他总要对老板们言，在口味上不要以个人所好瞎指挥，要以食客为主，食材的选择权要在我，不能以充好充，更不能假冒伪劣。

食材是美食之本。德合兄曾受聘江苏一家宾馆出品顾问。这个宾馆的一道名菜“砂锅鱼头”遭到食客退菜，理由是有臭味。他只尝了一嘴，便断言问题出在胡椒粉上。望着众人疑惑的目光，他请主厨把胡椒粉拿来，果然是用地摊上的臭胡椒粉顶替了本来的品牌胡椒粉。

德合兄是下乡知青，早年入行本为稻粱谋，渐渐地爱上了这一行，一做就是50年。做有灵魂、有思想、有道德、讨食客喜爱的健康菜，成了德合兄毕生的追求。

主编：文天心
责编：曹 晖
执编/版式：杨 铭
美编：倪海连
投稿邮箱
a84655106@163.com

初春的一个午后，黑龙江省图书馆无障碍阅览室，王坚带着墨镜，端坐于沙发上。一如他的语言表达，他看起来干净利落，简洁果断。

作为黑龙江省图书馆2022年度“读者借阅排行榜”中唯一一位视障读者，这里，宛如他第二个家。十余年来，他无数次走进这里，从一本本微微泛黄的厚重的盲文书中汲取着智慧和力量，并将其化作人生旅途中的一个小小的萤火虫，照亮着自己，也照耀着他人。



王坚在阅读。董云平摄

春天里

□阎逸

“立春一过，实际上城市里还没啥春天的迹象，但是风真的就不一样了，风好像在一夜间就变得温润潮湿起来了，这样的风一吹过来，我就可想哭了，我知道我是自己被自己给感动了。”

这是电影《立春》里的一段话，蒋雯丽饰演的角色说的。

我们有理由相信，电影里的春天与我此刻所处的这个春天并没有什么区别，暖气正在一点点慢慢冷下去，室内、室外通体冰凉，街上仍有残雪，冬天的“部队”还没有完全撤离。但春风扑面，似乎真的没那么冷了，似乎能感觉到那些骨头里隐藏的春意盎然了。然而，稍后，一个叫做春寒料峭的家伙突然就会跳出来，不停地指责你，诘问你，用冷酷的现实将你狠狠打脸。看来，所有欺骗性的诗意描述都用不上了，譬如说，“侧耳倾听春天的脚步声”，或者“春风吻上了我的脸”，春天没那么煽情，要小心陈词滥调。

曾经以为过完年就是春天了，年初一不就是春节嘛，却忽然又发现其实不是，一定要等到立春这天才作数。我们的节气预示着某个季节的开

始与结束，不，不是预示，而是广而告之，仿佛生命进程自身携带的韵律节奏，不知不觉就把你带入到某个阶段，听不见也看不见音符，整个大自然却能亦步亦趋地跟上节拍前行。

立春吃春饼，是北方人的习俗。我在南方度过十几个立春，吃春卷多于春饼，由此可见，我不能算是一个合格的北方人。想起少年时，每年立春，父亲就会蒸一大锅春饼，也没有什么配菜卷在饼里，无非是炒土豆丝、炒鸡蛋或是炒豆芽，家中人多，吃起来倒是津津有味风卷残云，如今却很难再吃出年少时的味道。

立春的意思，是说从今天开始，天气即将暖和起来。尽管离能够像模像样地暖和起来还有一段日子，但接下来的每一天都是春天。二月来了，春天来了吗？走在街上，眼镜片依然会挂上一层哈气，春天模模糊糊的，似有似无。城市里的春天，还残存着多少没被钢筋水泥围堵的原来的春天呢。城市越来越远，自然越来越卑微。

现代人不大在意节气一说，现代人早出晚归，只是随着天气的变化随时增减衣物，一年四季只为稻粱谋。

现代人很少能背诵二十四节气歌，我却深深记得。我可能也不算是一个合格的现代人。冬日静谧，春天却无比躁动，这季节性格也像极了现代人。

春天里，我看了一部老电影，蒋雯丽主演的《立春》。城市与春天，城市与梦境，身体与灵魂，原来早就被诠释过。即使生就一副天籁嗓音又怎样？即使那首“为艺术，为爱情”唱得比卡拉斯还好又怎样？偏偏这个世界就是以貌取人，偏偏你又心有不甘，而这偏偏就是我们的生活，除了保留生命中的那段过往，你还能怎么样？

《立春》里还有一段话，是蒋雯丽的角色在火车上说的：“每年的春天一来，实际上，不意味着什么。我觉得要有什么大事发生似的，我心里总是蠢蠢欲动，可等整个春天都过去了，根本什么也没有发生，我就很失望……，好像错过了些什么。”

火车驶向何处并不重要，重要的是此刻火车正在春天里穿行。车厢里有多少人也不重要，重要的是，他们在镜头里被带来又被带走，他们是整个春天的风景。

电影这东西，与人生何其相似。



更多内容请关注
龙江新闻700妙赏频道

