



陈金招每天细心照顾中风的母亲。

近日,在陈金招魏佛金家里,笔者看到,陈金招在细心地照顾中风的母亲。据知情人介绍,夫妻俩不仅照顾母亲,还照顾哥哥、侄子等家人。

今年55岁的陈金招出生在安远县新龙乡七磛村一个苦难的家庭,上有一哥一姐。在她4岁时,父亲因肝癌去世,丢下妻子和嗷嗷待哺的陈金招兄妹三人。面对突如其来的家庭变故,陈金招从小便养成坚毅顽强的性格,每天跟着母亲李添秀起早贪黑干农活,瘦弱的身体早早地扛起了家庭的重担。20岁那年,她嫁给了安远县孔田镇上魏村的村民魏佛金。35年来,夫妻俩相互慰藉、相互扶持,奔波于孔田上魏、新龙七磛和养老院,三点一线……平日靠打零工、养殖家禽、种植瓜果等微薄收入,用爱谱写了一曲孝老爱亲的动人赞歌。

### 几十年如一日 照顾患病大哥

由于父亲离世,家境贫穷,陈金招的大哥谈了多次对象,均被对象家里嫌弃。1983年,眼看要修成正果的感情再一次无疾而终,大哥受刺激患上了精神疾病,这对陈金招一家来说无疑是雪上加霜。几年后已到婚嫁年龄的陈金招在母亲催促和亲朋好友的一再劝说下,万分不舍地嫁到孔田镇上魏村。婚后,为方便照顾母亲和大哥,夫妻二人思考再三,选择留在新龙乡七磛村生活,一住就是20年,直到2006年才搬回魏佛金老家。

2013年,因母亲突然中风在床,夫妻俩白天又要出门务工,无暇照管大哥,想来想去,二人决定将大哥送去养老院。自那以后,他们隔三差五便会提着大哥最喜欢的食物前去看望。年近七十的大哥会抽烟、爱饮酒、好喝茶,每次探望,这三样都必不可少。哪怕他精神状态时好时坏,偶尔满口胡话,夫妇俩也从不愠气。有时大哥偶尔也会出去溜达,经常在附近小卖部买东西赊账,也是陈金招夫妇给他收拾“烂摊子”。对此,陈金招本以为丈夫会心生不满,可魏佛金非但不责怪,反而每回在临走前偷偷往大哥的衣兜里塞零用钱。对魏佛金来说,妻子的家人,就是自己的家人。

### 真情陪伴 岳母也是妈

自夫妻二人搬回孔田镇上魏村居住后,魏佛金看出妻子的顾虑和担忧,多次表示:“把妈接过来吧,她这辈子吃了太多苦,现在年纪大了,我们就是再穷,也不会让她冷着饿着。”有了丈夫的理解和支持,陈金招倍感欣慰。可李添秀体谅女儿女婿的难处,生怕自己是个拖油瓶,得知自己的情况可免费入住敬老院时,多次要求前去,但都被陈金招夫妻一口回绝。

为此,李添秀多次跑去新龙乡政府申请,面对母亲的执拗,夫妻俩没辙。不到一个星期,二人便担心母亲住不安稳,跑上县城探望。心思细腻的陈金招看出母亲想家,好言劝慰,接回老人。离开敬老院后,母亲不愿拖累二人,坚持回七磛老家。不料一个月后,从老家传来消息说,母亲中风了。

母亲住院的几个月里,陈金招夫妇几乎全天候轮流护理,为其喂药、换洗衣物、擦拭身体,连个囫圇觉也睡不上……同病房的病友都羡慕不已:“像你女婿这样把岳母当成妈的人真不多。”在二人的精心照料下,老人的病情虽有了大幅好转,但也留下了后遗症,从此行动不便,生活不能自理。

看着年迈虚弱的母亲,孝顺体贴的夫妻俩就经常变着花样做好吃的,只为哄母亲多吃一口。有时陈金招回来晚,魏佛金便主动给岳母洗脸换尿布。就这样,在夫妻俩的默契配合下,91岁高龄的李添秀除了行动不便,精神依然很好。

### 节俭衣食 十多年接济三侄子

其实,相比陈金招的成长经历,魏佛金的命运也是坎坷的。他四岁时父母相继离世,兄弟俩相依为命,可惜造化弄人,唯一的哥哥也在1989年因病去世,嫂子远嫁他乡,扔下三个尚未成年的孩子。陈金招了解丈夫的苦楚,主动对他说:“没爹妈的孩子怪可怜的,虽然我们有女儿要养,但我们当叔婶的,也要对侄子们担起‘父母’的责任。”自那以后,二人便时常抽空给侄子们送去粮食衣物。

1994年,眼看最小的侄子到上小学的年纪,夫妻俩东拼西凑才把学费筹齐,而这一年,陈金招的小女儿刚刚断奶。小侄子初中毕业那年,双腿突发疾病,急得夫妻俩四处求医问药,半年时间,让本就困难的家庭雪上加霜,就连陈金招的女儿也一度因为经济拮据差点读了书。

如今,几个侄子都已成家,逢年过节也会拎着大包小包回来看望陈金招夫妻俩。每次来,二人都高兴得合不拢嘴,常叮嘱道:“你们有了自己的家,家里家外都需一大笔开销,别老把钱花我们身上……”

老话说,做好一天容易,做好每一天难。陈金招和魏佛金面对中风母亲八年如一日地悉心照料;面对患有精神疾病的大哥,三十多年如一日地不离不弃;面对已故哥哥的几个孩子,十多年如一日地帮衬和接济,足显难能可贵。他们用无私的奉献和无悔的坚守,照亮了老人和兄长的晚年生活;用善良的心,点亮了孩子们黑夜里的光;用实际行动发扬了中华民族“百善孝为先”的传统美德,树起了尊老爱幼、孝老爱亲的新标杆。



## 老金茂酸酒鸭:

# 一道美食的变与不变

□特约记者詹继成 文/图



定南当地人有说法,如果要打开一个人的味蕾,一道酸酒鸭就足矣。定南人喜食酸酒鸭的习惯,始于明代隆庆三年(1569年)

建县之初,其菜肴不但酸辣美味、肉嫩爽滑,还具有一定预防伤风感冒的作用。2010年,定南客家酸酒鸭制作技艺被列为江西省第三批非物质文化遗产名录。

如今,制作酸酒鸭已成为一个地道定南家庭的“必备技能”,每逢节日和重大宴席,这道菜更是餐桌上的“标配”。然而,不管是当地还是外地人,吃酸酒鸭的顾客都喜欢到定南县城区的老金茂酸酒鸭店。近日,记者走进该店,只见前来买酸酒鸭的人络绎不绝,该店制作酸酒鸭十几年了,却始终保持着定南原有的地道风味口感。

### 从一桌菜到一道菜

“在定南,制作酸酒鸭的人有很多,做出的味道也因人而异,从‘定南特色酸酒鸭’到‘老金茂酸酒鸭’,这过程就像是在做一道减法。”今年56岁的黄金茂说,一直以来,当地制作酸酒鸭的店普遍都打着“定南特色”的旗号,要想独树一帜,必须有自己的特色。

1995年,黄金茂与妻子谭树英在老家定南县岢美山镇圩上开了家餐馆,名叫金茂酒楼。当时正值岢美山钨矿开采活跃期,餐馆生意还算红火,店里烹饪的也都是当地的特色菜,比如客家酿豆腐、猪肺煲、小炒鱼、炒石螺等等,酸酒鸭只是店里菜单中的一道菜。

“岢美山镇地处山区,气温与其他地方相比较低,山上工作生活的多是钨矿工人,他们长年下矿,体内寒气较重,而酸酒鸭的酸辣滋味,可以起到驱寒保暖作用,当时来店吃饭的顾客必点酸酒鸭。”回想当年开店,黄金茂脑海里依然浮现出当时顾客吃酸酒鸭吃得汗流浹背的场景。

随后几年,岢美山钨矿进入低谷,圩镇也没了往日的繁华。见此光景,黄金茂进了县城,“金茂酒楼”也随之进城。

进城后,酸酒鸭依然是餐馆的招牌菜,当时许多顾客一进店就直奔主题,问有没有酸酒鸭。“没有了酸酒鸭,店里还有不少其他特色菜,也挺不错哦。”当遇到鸭子卖完时,黄金茂不愿顾客空跑一趟,总是极力推荐其他特色菜,但不少顾客宁愿改天再来,也要吃上店里的酸酒鸭。

顾客的固执,让黄金茂无奈,但也让他看到了商机。“既然酸酒鸭这么受欢迎,那就换个思路做菜,做一桌菜不如就做一道菜,以后就专门制作酸酒鸭吧。”2008年,黄金茂在县城建设西路开了第一家老金茂酸酒鸭店。

### 从两个人到两代人

选鸭子、杀鸭子、煮鸭子、切鸭子……酸酒鸭制作技艺,虽然在定南已不是秘密,但要做出有传统风味特色的酸酒鸭却不是件易事。“传统制作酸酒鸭的程序很繁琐,许多细节的处理完全



定南酸酒鸭

是靠多年积累的经验。”黄金茂认为这也正是老金茂酸酒鸭与其他酸酒鸭的不同之处。

市民黄先生是老金茂酸酒鸭的忠实顾客,在他看来,一盘地道的酸酒鸭选用食材很关键。“老金茂酸酒鸭选用的都是3个月左右的本地放养鸭,这样的鸭子肉质紧致,味道清甜,足够生长时间的鸭子骨头还有韧劲,将一块骨肉相连的酸酒鸭送进嘴里,很是酸辣爽口。”

吃过酸酒鸭的人都知道,米醋是这道菜的灵魂。为了保持传统酸酒鸭中那种酸中回甘、绵长柔和的醋香味,黄金茂夫妇坚持自己酿米醋,并尽量采用井水酿醋,天气温度、发酵时长都是酿好醋的重要因素,而这些则完全依赖于两人多年积累的经验,为保持米醋的新鲜,一般三天左右便要酿一次。

“酸酒鸭制作工序多,但都不算复杂,难的就是要守住初心。”黄金茂说的“初心”指的是传统工艺。为此,黄金茂夫妇多年来练就了不少本领。比如,一眼便能选出好鸭子,处理一只鸭子只需30分钟,零添加凝固嫩滑鸭血等等。

2010年,老金茂酸酒鸭龙亭分店开设,负责打理的是黄金茂的大女婿廖小利。“现在不少人添加食用蜡辅助杀鸭子,这样褪鸭毛效率高。两间店高峰期一天可卖出200只鸭子,杀鸭子成为店里的主要工作。但考虑到食品安全,父母始终告诫我们要坚持采用传统纯手工的方式杀鸭子。”廖小利说,如今,在岳父母的全力支持下,他和爱人已全面接手店里各项工作,经营好老金茂酸酒鸭店已成为两代人共同的心愿。去年8月,老金茂酸酒鸭又迎来了龙南店的开张。

### 从吃美食到品文化

刘先生是一位从安徽来定南做工程的商人,近半月来,他每天中午都要到老金茂酸酒鸭店打包一份酸酒鸭,他还

用手机拍下墙上“定南客家酸酒鸭制作技艺”的介绍。“太好了,有了这个介绍,回到安徽老家,我也能做出酸酒鸭了。”刘先生笑着说。

前些日子,龙亭店迎来一批“学徒”,“学校布置了一项假期作业,要我们写篇关于制作定南酸酒鸭的作文,这一点也不难,家长支招让我们到这店里蹲点学习。”小叶是名高一学生,周末他和同学来到店里,一边手机拍照、一边文字记录制作流程。

酸酒鸭被定南人誉为第一菜肴,其历史悠久,黄金茂作为定南客家酸酒鸭制作极具代表的人物,且一直致力于酸酒鸭制作传统工艺的传承,2010年,定南客家酸酒鸭制作技艺被列入第三批省级非物质文化遗产名录的同时,他也被列为此项非遗名录的代表性传承人。

从民间手艺人到非遗传承人,黄金茂除了保持初心,他还积极参与定南客家酸酒鸭制作技艺非遗文化的宣传与推广。如赴外地参加各级非遗文化传承的展示活动,主动为外地客人介绍定南客家酸酒鸭的历史和制作技艺。有时,定南当地群众向他及子女讨教制作技艺,他们都热心地一一传授。

此外,为更好地打响定南客家酸酒鸭的品牌,黄金茂也在有意识加强老金茂酸酒鸭的品牌推广。从统一员工服饰,到制作特色外带环保袋,再到注册“老金茂特色酸酒鸭”品牌商标,培育品牌意识正成为老金茂酸酒鸭今后发展的新方向。

从一间乡镇小餐馆,到如今在城区拥有三间店的省非遗美食作坊,26年来,黄金茂逐渐把精力专注到一道客家菜上。“对于传统美食而言,‘不变’其实就是对我们的最大认可。”黄金茂说,这些年每当听到顾客说店里的酸酒鸭“吃出了儿时味道”,心里总是倍感欣慰,因为这是他匠心制作酸酒鸭的根本原因。

# 陪伴是最好的教育 倾听是最好的沟通

○共同关爱未成年人健康成长○

