

画  
笔  
传  
精  
神  
美  
图  
显  
爱  
憎

王天吋

商洛学院原校长张兴华先生，20世纪60年代毕业于陕西师大中文系，以写材料闻名，妙笔生花。后改行从政，政通人和，声名远播。退休后，他醉心画虎，成就斐然，举办画展，出版画册。我曾问其缘由，他说：“我退休的时候，就想以后的时光该怎样过，因为小时候爱画画，有基础，我又属虎的，自然就爱虎，所以退休后就专门练习画虎。再则，虎的谐音是‘福’，‘五虎’就是‘五福’，把虎画送给亲朋好友，也就是祝愿大家过得精神神，美满幸福。”

张兴华的虎，已经画到了一种境界，虽然是“百兽之王”，但让人看起来却至刚至柔，纯美纯善。他曾赠送我一幅画，我视若瑰宝。这是一张全家福，画面上一共有5只老虎，位于中间、居主导地位无疑是雌性的母亲，高扬的虎头，鼻梁高耸，表情威严，支棱起来的耳朵倾听着四方的风吹草动，闪电一样犀利的目光凝视着远方，强劲有力的两只前爪紧抓地面，雄壮的身躯就像一堵铜墙铁壁庇护着自己的儿女。它的前后左右依偎着4只小老虎。右面两只，趴伏着，紧挨着母亲的身躯，一只眼睛闭着，缩头养神，已酣然入睡；一只眼睛半睁半闭，似睡未睡，意态轻松消闲，无所用心的样子。左面的两只，一只紧挨着母亲，注视着远方，一只惬意地躺在母亲的眼皮下，半侧半仰，似在翻滚，似在嬉戏，顽皮可爱。构图中间高、两边低，成为一个“品”字形，互相呼应，画

图严谨，无一处闲笔。

他的佳作还汇成了画册。打开这幅画册，精品琳琅满目，每一只虎都活灵活现，惟妙惟肖，其中有月夜狂啸的下山猛虎，有蹲伏山冈、威震四方的“百兽之王”，有稳步向前、准备上阵的“父子兵”，有相亲相爱、嬉戏玩耍的“小虎队”，它们或威严、或警觉、或仁爱、或顽皮，有动有静，或行或伏，且歌且啸，毛发生动，神态俊美，颜色鲜艳，令人心驰神往。

我把这幅画挂在书房里，观摩着，品评着，感悟着，力图进入画的意境，读懂虎的精神。

在我看来，虎有正气、生气、勇气、骨气、清气、文气。

虎有正气。虎一啸而山林动，一跃而风云生，威力无穷，威震四方，然而温存体贴，无异于人，故鲁迅先生曰：“知否兴风狂啸者，回头时看小於菟。”正气者，外有威严而内怀仁慈之心也。

虎有生气。无论什么时候，无论什么地方，你见到的老虎总是英姿飒爽，生机勃勃，奔腾呼啸，跳跃生风，活泼可爱，生动有趣，充满了对生活的激情和乐观。谁见过忧愁满面、眼泪汪汪、唉声叹气、死气沉沉的老虎？难怪自古就有“生龙活虎”“龙腾虎跃”“虎头虎脑”“虎虎生风”等关于虎的成语。

虎有勇气。虎遇河则越河，遇水则涉水，遇山则翻山，遇强敌则更强，一切艰难险阻都不在话下。它没有克服不了的困难，没有战胜

不了的强敌，威猛震慑百兽，勇气可冠三军，故诗人言“气吞万里如虎”，其所作所为无愧于“林中之王”“百兽之王”的称号。

虎有骨气。虎是独立的、自信的、正道直行，凭一身胆气创业绩、打天下，笑傲江湖。它从不枝枝蔓蔓，蝇营狗苟，即使处在险境、恶境、绝境，也不会低下高贵的头颅，出卖自己的尊严。

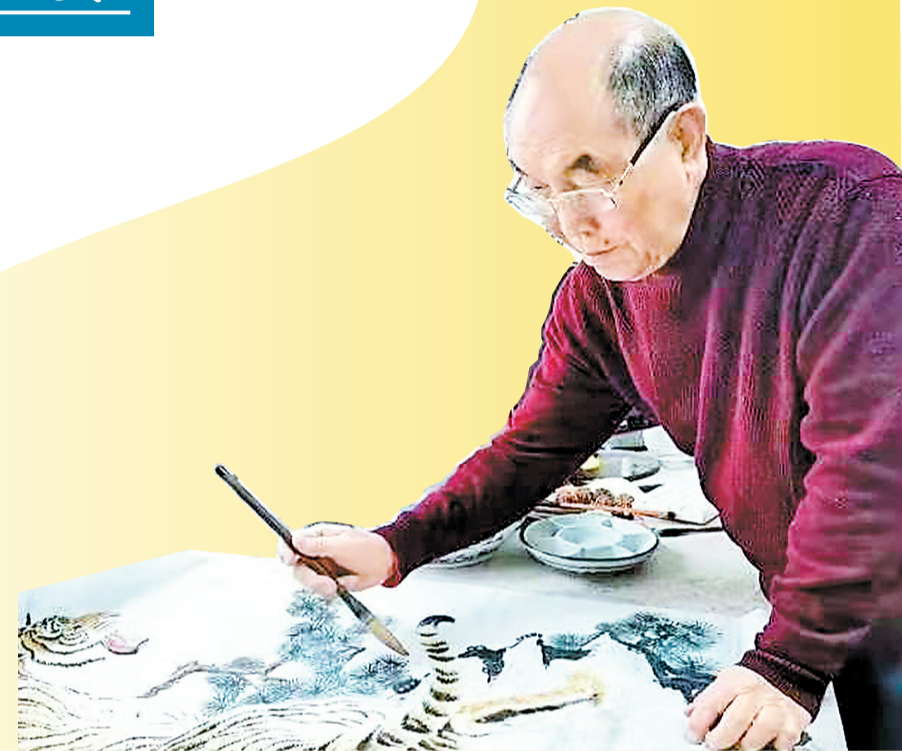
虎有清气。虎以山林为家，以岩洞为屋，与青松为友，和明月做伴，干净整洁，神清气爽，从不藏污纳垢，萎靡逐臭，它是廉洁的化身。

虎有文气。虎的毛色华丽，颜色鲜艳，黄白黑相间，富于变化，文采斐然，俨然是美的化身。然而，它又是自然之美，犹如行云流水、月到风来，自自然然，毫无造作。

正气、生气、勇气、骨气、清气、文气，合起来就是英雄气、君子气，有王者气象而内怀仁慈之心，勇于进取而无自私贪婪之凶残，潇洒有度而无偏狭狂妄之失态，威严自尊而不失亲和与感召力。画笔传精神，美图显爱憎，虎之精神亦人之精神也。



## 艺苑撷英



## 舌尖上的商洛

## 走进央视的镇安香糟肉

杨建东

香糟肉是镇安人招待亲友必不可少的一道菜，它独有的软糯香浓、香甜适度、肥而不腻的风味，是镇安人走得再远都忘不了家乡味道。

2月9日，中央电视台《回家吃饭》栏目播出的“带着家味去远方”节目中，镇安县委宣传部退休职工李聘现场制作镇安美食香糟肉，将地道的镇安美食推介给全国观众，为商洛增加了一个地域美食名片。

这究竟是一道怎样的美食呢？笔者详细了解了这道菜的制作过程，让我们一起来感受一下家乡的味道吧。

## 原料配方：

带皮五花猪肉2.5千克、酱油250克、香糟150克、盐37.5克、蜂蜜100克、姜30克、香油7.5克、味精5克、醪糟适量、红薯500

克、红枣4枚。

## 制作方法：

1. 将猪肉切成长10厘米、宽3.3厘米、厚0.7厘米的肉块，浸入清水中，除尽血水，捞出控干水。

2. 锅架火上，放入花生油25克，烧热；下姜末12.5克，炒香；再下入酒糟泥250克，煸炒；边炒边下白糖75克、盐12.5克、白酒100克、花生油50克，再用小火炒约1个小时，至无酸味为止。

3. 将除净血水的猪肉放入锅中，加清水（以没过猪肉为准），旺火烧开后改小火煮约1.5个小时，加入酱油、白糖、盐、姜、香油、味精和用纱布包好的香糟包，继续焖煮1个多小时，煮到汁浓、肉酥、皮烂为止。

出锅，晾凉，即成香糟肉。

此道菜也可以采用蒸碗做法。央视播出的制作方法即为南山蒸碗子的做法。

蒸碗子准备阶段与前面相同，将煮熟的猪肉切片后平铺碗底，在肉上面垫上红薯、醪糟，放蒸笼内蒸1个小时左右。出锅用盘子盖在碗上快速翻转过，再将烧制好的稀醪糟均匀浇到碗面的肉上即可。

两种方法口味有所不同，采用蒸碗子的做法，能更好地保持食材的原始味道，尤为镇安人喜欢。



## 商洛文史

## 『李蛮人』与『万人坑』

雷家炳

商南县城西约20公里处，有一条河流名叫清油河。顺清油河而上4公里，有一山水环抱、风光旖旎的大湾套，湾套中间有一座孤山，人称“宝珠山”，南北各有一弯山埂，伸向当中的孤山，人称此为“二龙戏珠”。孤山后更是一弯沃土，俗称“后湾”，湾中居住着百余户人家，皆为李姓家族，系明初洪武年间，由山西大槐树迁陕移民后裔。

明朝末期，后湾李家先祖中，出了赫赫有名的3兄弟，老大名三让，老二名三思，老三名三靠（亦称三伟）。其兄弟3人皆身高马大，腰粗膀圆，身材魁梧，力大无穷，勇猛过人，仅穿的草鞋就有一尺三寸长，人称“李蛮人”。天启二年（1622）仲春，一股匪盗从千庄入侵清油河，沿途掠掠骚扰百姓。李三让率子弟及族人分头追逐贼寇，不幸身陷重围，战斗中身负重伤多处，仍赤身奋勇杀敌。其子率族众赶到杀退贼寇时，李三让已壮烈牺牲。邑令黄养正命将其尸运至县城，备棺安葬予厚葬，不仅捐资立祠，还为其撰写了《孤山父子兵碑记》。

崇祯十二年（1639）秋季的一天，三思和三靠正在犁地时，恰逢闯王李自成义军从清油河上来（当时义军被官府称为“闯贼流寇”）。三思急忙挟犁赶牛回家，三思则顺手拔出河边一棵柳树，与闯王义军打起来。三思继而返回，兄弟二人并肩作战，杀得义军无法招架，尸横遍野，闯王不得不罢兵谈和，讲明自己兴仁义之师、拯民于水火的宗旨，宣扬推翻“朱明暴政”“剿兵安民”和“三年不征粮”的政策后，三思、三靠方才罢兵，并迎接闯王入庄。闯王随三思兄弟进入堂厅，看到香火与祖先牌位时，方知他们原来与自己同姓，遂与李氏兄弟烧香叩头，结拜认宗，并将三思、三靠兄弟收为部将。后来，三思、三靠随闯王征战，屡建战功。闯王打进北京推翻了明王朝，登基之后为其兄弟加封官职，然而兄弟俩不答应，坚决辞官不做，返回故里种田，颐养天年到老善终。现“李蛮人”三兄弟的坟墓尚存，墓碑完整无损。

后湾对面的山埂下，有一个叫“万人坑”的地方，就是当年“李蛮人”与闯王大敌之处。当年闯王与“李蛮人”大战中，义军死亡众多，事后就地集中埋葬在大战的山埂下，人们就把这个地方称作“万人坑”。这个名字一直流传了下来，至今未改。

附：  
《孤山父子兵碑记》（节选）

明邑令江夏黄养正

商南，多崇山深谷，岔路迥互，居民星散，无大村落，保甲什伍之法无可行者。匪贼白昼出没，土人莫可谁何。有警，则兽骇鸟散藏山窟岩中，以故盗恒得志。县北孤山为李氏之族，族人李三让者勇而敢死，贼畏其锋，莫敢睥睨，其地即藉以安。天启二年仲春，匪贼等三十二人，蹂躏羊圈盆掠财帛妇女，声言五百余人。时余从省城归至寺底铺，即令乡保鸠集土人为格斗计；复谕三让率其族踰之，相机擒贼。无何土人谬传贼北去，三让乃北逐贼，逸清油河始回，追至明埂，三让登岭与贼斗时，从者饥方炊；三让只身衣葛服无护体具，贼乃持刀砍之，骂不绝口，其子李英秀至，向前以刃砍出，杀贼七人余乃去。三让旋死，余命与其尸至县，备棺衾恭躬为敛葬，祭以文，捐资立祠，裨其族世祀之。

呜呼！三让土民也，予以其好义优待之，彼慷慨自许为余报效，不意以身殉也，盖义烈者哉！使商南之人尽奋不顾身若三让，贼何难就擒？乃皆尾而逐之，惟求出境足矣，弗极力致命也。后设法从灵宝捕得贼首李文兴，至逮其党正法，贼乃惧，不复入商南，是役也。余与金钱饷士乃与贼斗，而伤者即给赏，以激劝之，冀观后效。是以贼入境，罚金俸三月，邻封竟以不报得无恙云。