



张道强展示小说的手稿。 本报记者 张超 摄

从业 15 年,目睹母亲河遭破坏

他创作小说 呼吁关爱黄河

本报记者 张超

作为东阿县水利系统的一名职工,15年的工作经历让张道强亲眼目睹了母亲河屡遭破坏的实景,也萌生了创作小说的想法。两年时间里,他创作了50余万字的小小说《步步较量》,现在已与国内知名网站签约连载,获得网友一致追捧。

他说>>

每每目睹不法行径,内心总会泛起一阵波澜

现年35岁的张道强,在东阿县水利系统已工作15个年头。15年中,无论是浮桥会计,还是办公室职员,都让他对黄河萌生了别样的情感。非法采砂,违法取土,违规架桥……每次目睹不法行径发生时,张道强内心总会泛起一阵波澜,也逐渐激发出写小说的念头。

在张道强不足10平米的卧室内,有一张硕大的书柜,密密麻麻摆放着时下流行的各类小说。正是这些小说,为张道强铺下了坚实的文学创作之路。

“其实很早就有写作想法,直到2011年才开始动笔写《步步较量》。”过去两年留下

的百余张写作手稿让张道强视若珍宝,手稿上正反两面写满了密密麻麻的小字,红蓝黑三色笔迹,记录下了他在创作过程中无数个日夜奋战的艰辛。

张道强说,由于父亲起初在单位也是从事文字工作,让他从小就养成了阅读的习惯,尽管不是科班出身,但这种习惯为日后的文学创作打下了良好基础。从武侠到言情,从穿越到官场……张道强可以脱口说出当前热门小说的人物及情节,凭着对小说的这股子热衷劲儿,也让张道强的创作路走得异常执着,日均近5000字的写作强度为他赢得了大量“书粉”。

希望小说可以出版,呼吁更多人保护母亲河

从2011年1月份开始创作,到2012年年底收笔,50万字的小小说历时两年终于完工,但张道强并没停下写作的步伐。“每天都会看一下,有些措辞会适当进行修改。”

在张道强看来,这些手稿不仅仅记录了一个个惊心动魄的故事,更是他日常生活的真实写照,就连每天的天气,他都会认真记录在上面,对其而言,手稿已然成了一本日记。

张道强说,他所创作的《步步较量》已与国内某知名网站签了连载合同,跌宕起伏、细腻感人的情节吸引了很多网友争抢阅读,而他却分文不取。

妻子说>>

为“书呆子”生过气,但更多的是感动

“早上睁开眼就看书,平时做饭熬粥时也不忘拿本书,很多次粥都糊了。”张道强的妻子卜丽供职于交通部门,由于平时的工作比他还忙,家中大小事都得张道强料理,面对嗜书如命的丈夫,卜丽坦言:生过气,但更多的是感动。

说到丈夫,卜丽拉开床柜,满满的一箱书摞得整整齐齐:小说、散文、诗词……甚至连上个世纪80年代的剪报都整理了厚厚一本。卜丽说,这是丈夫年轻时最好的记忆。

卜丽说,丈夫总会让自己买各种各样的书给他,一有时间就在家中不停地看书。妻子眼中的固执,对张道强而言却成为惬意的放松。

在张道强眼中,成绩伴随着艰辛,而自

己却很享受这份艰辛,为了事例的真实性,很多资料需要从国家刊物、法律文献中查证后才能落笔,有时候网友眼中的寥寥数语,可能是他几个昼夜的付出。“有时候半夜突然来灵感,爬起来就开始写,吃饭看电视时想起了也要马上动笔。”张道强说,最长的一次是从头天晚上7点多一直写到次日凌晨将近4点,为了不影响第二天正常工作,才稍微睡了一会儿。

创作不影响工作,广泛的阅读也让张道强成为多面手,他先后在《中国水利报》、《凤凰网》、《黄河报》等多家报刊网络发表各类题材文章120余篇。2011年,他的原创小说曾获水利部征文活动的一等奖。



获奖归来的高文平。 本报记者 孟凡萧 摄

烹饪 26 年,收获国家荣誉无数

他传承创新 跻身风云人物

本报记者 孟凡萧

中国烹饪大师、中国鲁菜烹饪特级大师、全国优秀厨师……这是聊城38岁的烹饪大师高文平在踏入烹饪界26年来所获的荣誉。3月23日,他又成功跻身为“山东省烹饪餐饮行业风云人物”。

说发展>>

传承中创新,弘扬鲁西菜文化

“鲁菜分鲁东、鲁中、鲁西、孔府、清真五种风味。”24日上午,刚刚载誉而归的高文平说,他传承和革新的是以聊城地方特色为主的鲁西菜品。煎丸子、滑肉片、糖酥鱼、清蒸白鱼等传统民间特色菜都被他很好地传承,并用现代厨艺革新。正因为是在恢复传承中不断创新,他获得了今天这么多的荣誉,才被省烹饪协会授予“山东省烹饪餐饮行业风云人物”称号。

多年来,高文平遍访聊城老名厨,挖掘整理聊城传统名菜和民间菜,不断完善着高氏厨艺,并成为聊城唯一一个跻身餐

饮标准化委员会的名厨。“以前是条件达不到,现代工艺下做菜要讲标准,同一道菜,温度、火候、时间都要一致,譬如我做的九转大肠,做一百次也都是同样的味道,绝不会厚此薄彼。”

“做什么事都要用心,做菜也是,一道菜代表的不仅仅是食材和口味,还包含了一方水土和风俗。我力虽薄,所熟知的也不过是饮食这一方面,但十分希望能以聊城美食之翼,将鲁西菜发扬光大,让每一个尝过菜品,听过聊城美食文化的人,都对聊城菜赞不绝口。”

谈成长>>

出生在烹饪世家,13岁开始学厨

“我出生在烹饪世家,父亲高士玉是聊城有名的特级厨师,所烹的‘空心琉璃丸子’被收入到中国烹饪协会统编的《中国菜谱》。”高文平说,他受父亲的影响,13岁就开始学习厨艺,并立志将来成为像父亲一样的大厨。

“刚开始做学徒时,只是给别人打杂。又由于自己年龄小,当时常常被别人支使着干这干那。但是我从没有怨言,把多干的活看做一种锻炼。”高文平说:“当时看似我多干了很多活,貌似吃了亏,但是我从中锻炼了自己的基本功,为以后的学习打下基础。”

高文平的哥哥高文广说:“那时弟

弟每天要工作13多个小时,家人都担心他瘦弱的身体吃不消。”

“没有哪个人能够随随便便就成功,不吃些苦怎么能学出来呢?”高文平说,当时经济条件有限,每当街上有什么婚丧嫁娶的需要帮忙时,为了能够有实践的机会,他都主动去帮忙。

功夫不负有心人,高文平18岁时就当上了闸口一家饭店的厨师长,19岁又师从苏菜泰斗胡长龄先生;2002年,晋升为全国餐饮行业国家级二级评委,28岁的高文平成为了当时国内最年轻的国家级评委。

8年两获“中华金厨奖”,并未让他止步

2012年10月22日,在河南开封举办的中国厨师节上,38岁的高文平获得“中华金厨奖”。当时全国有271位餐饮行业从业者获评,其中山东省有15人获奖,聊城仅有高文平一人获此殊荣。

“其实2004年他参加过第14届中国厨师节,也获得了金厨奖。当时他的参赛作品‘浮油鱼片’和‘冬瓜三文鱼馄饨’荣获两枚金牌,并同时被认定为‘中国名菜’。”高文广说,中国厨师节是商务部支持的重点展会之一,被誉为厨师界“奥林匹克”和餐饮行业“奥斯卡”,而“中华金厨奖”评选又是中国厨师节的一项重要内容。能在这样的大赛上两获奖实属不易。

高文平不仅是菜做得好,还能沉下心来深入研究烹饪理论。2004年8月份,他和哥哥高文广合写的论文《源远流长的聊城烹饪文化》在中国国际美食节《鲁菜发展论坛》论文评选活动中荣获一等奖。

现在的高文平,各种“国字头”的头衔拿到无数:中国烹饪大师、中国鲁菜烹饪特级大师、全国餐饮业国家一级评委、全国职业技能竞赛裁判员、全国职业技能鉴定高级考评员、全国优秀厨师。此次山东省烹饪协会授予他“山东省烹饪餐饮行业风云人物”称号,全省共有35人获此称号,聊城仅有高文平一人获此殊荣。