

物构成上既有南方的水稻，又有北方的小麦、玉米，粮食作物品种繁多，南北果品皆有种植，木耳、香菇、松菌、地耳、竹笋等山货遍布，肉禽鱼蛋品种繁多。莲花餐饮在这些年的发展，逐渐建立了水产、蔬菜、特种猪、苦荞四大基地，构成了完整的现代生态农业产业链，不仅为自身提供了绿色优质的食材，让顾客吃得放心、吃得安心，也为弘扬安康当地特色农副产品做出了应有的贡献。

以食为天

侯尔筮豆，饮酒之饫。兄弟既具，和乐且孺。
妻子好合，如鼓瑟琴。兄弟既翕，和乐且湛。

——《诗经·小雅·常棣》

这几日，“莲花”高新店的厨师长余乐在微信朋友圈晒蒸碗。粉蒸肉、合味鸭、小酥肉、笋尖香干、八宝甜饭……中国红背景填满九宫格，年味扑面而来。

想起小时候，过年的标志是家里开始炸丸子，炸带鱼，炸酥肉。前一晚备好料，爸妈早早起床，油锅一直烧到中午。家里弥漫着浓郁的肉香，小孩子怎么忍得住？于是不顾母亲再三叮咛，寻了机会就偷抓几个塞嘴里，那个香呀。往往等不到除夕，东西已被我们吃了大半。父亲少不得再割几斤肉备用。

长大后，做了安康人的媳妇，过年的阵仗有过之而无不及。婆婆最拿手的是蒸粉蒸肉。安康粉蒸肉与关中不同，五花肉切厚片，调好味腌制数小时，再滚上一层炒面。关键就在这炒面。我婆婆喜欢用玉米粉，小火慢炒，炒熟出锅拌入苜蓿。五花肉两面尽裹苜蓿炒面，碗底垫红薯块，上锅蒸两小时，这碗安康粉蒸肉便大功告成了。肉片是沙沙的，因包裹了一层炒面，口感更加的饱满、软糯，而苜蓿独特的清香，在解腻的同时又添了另一番滋味。每年春节，我婆婆会蒸上六七碗，一直吃到正月十五。婆婆是2020年夏天走的，之前的那个春节，她将蒸粉蒸肉的手艺教给了



吊炉芝麻烧饼

她的儿子。现在，都是刘先生做给我和女儿吃，味道还是那个味道，但总觉得心里缺了点什么。

说起来，中国人爱吃，也会吃，“民以食为天”，吃饭是天大的事。能把这天大的事情做好，不容易；能数十年如一日坚持做好，更不容易。莲花餐饮的创始人杨忠1992年下海，在安康一个叫莲花池的地方，接手了一家饭店，饭店的名字就叫莲花池。冥冥中自有天意，杨忠爱莲花之高洁，出淤泥而不染，正如他所期许的，莲花餐饮居于闹市红尘，却自有一番超然品格。诚实、守信、恪守良心，这是企业的品格，亦是做人的品格。很多年后，杨忠总结了一个“真”字，真品、真味、真心。凭着这个“真”，杨忠带领他的团队，一路开拓，一路高歌，2008年，莲花餐饮西安店开业。很快，“莲花”开遍古城，俘获了西安人的胃和心。如今三十年过去，莲花餐饮已然成为陕菜的代表。

一顿餐食，或俭或丰，背后总有人故事。
“兄弟既具，和乐且孺，妻子好合，如鼓瑟琴”，这大概是中国人最深沉、最热烈的念想。

（本文部分图片由莲花餐饮提供，特别致谢！）

作者简介

余静 资深媒体人，作家，陕西省作家协会会员。出版有长篇小说《墨色》，长篇纪实文学《易俗大先生》