



## 书评

## 正义的光芒

## 读金运明《特殊战线》

■ 安徽合肥 周玉冰

金运明的小说《特殊战线》由人民武警出版社出版,以全新的视角讲述鲜为人知的武警英雄故事。我整整一个晚上读完,饶有滋味,感觉惊心动魄,荡气回肠。

《特殊战线》中许多故事具有原型,发生在上世纪八九十年代。经过作者的精心架构和细节描绘再现了出来。全书11章,每章一个跌宕起伏的故事。相互独立又有内在联系,塑造了英雄人物张国梁、张勇智及女特警张春梅、王成芳、寒梅等等人民武警的光辉形象。在与歹徒展开斗争的过程中,他们表现出了临危不惧,奋不顾身的精神,呈现了特殊战线上正义之光。

千里解押,这是特殊的任务,500多名囚犯要武装押解新疆。这其中有些凶残之人是张国梁英勇搏斗,亲自抓捕归案的。还有一位王二,是张国梁的大仇人。王二强奸张国梁姐姐,导致其自尽,张国梁母亲因此精神失常。押送过程中,张国梁握紧的拳头多想挥过去以解心头之恨,但法律面前他忍住了。茫茫戈壁中,王二借解手时机逃跑,张国梁追捕,只要枪口稍稍一抬,即可私仇公报。但他依法办事,只击中他的左腿,并且为他包扎。理性与责任的力量,让人读后扼腕长叹。

智取毒枭一章,斗智斗勇的故事扣人心弦。为了擒拿毒枭,张国梁打入内部,以机智应对一场场生死考验,以冷静解脱美人计。故事的最后,彼此枪口对彼此,文字节奏犹如阵阵迅雷,把读者的心悬到嗓子眼上。生死瞬间,张国梁同事赵军及时赶到,化解危机,合力擒枭。这突然而来的构思与笔锋,读者怎不会拍案称妙。

《特殊战线》语言纯净、质朴。作者不摆花架子,不玩文字游戏。“红彤彤的云悬在半空中,与黄灿灿的大漠连成一片,分外妖娆。”“皎洁的月亮挂在无边无际透明似海的空中,夜空安静、广阔,又柔美又神秘。星星,如同海水里漾起的浪花,闪闪烁烁地跳动着细小的光点。”这样精炼的语句,渲染环境,烘托人物,读起来让读者心里漾起诗性的美感。

作者有着极大的视野,在书中营造出了多姿的世界。随着大漠擒狼、红色追逃这些故事的展开,让读者看到了茫茫沙漠的辽阔与环境的险恶,看到了东非大裂谷的风景绝美与险象环生。打入黑道、跨国擒贼、别墅降魔等故事中,读者也了解了歹徒声色犬马的生活,了解了人民武警的训练有素和过硬本领。

今天的社会,人民安居乐业。然而,仍有一些不法分子藏在特殊的角落,杀人越货、强奸妇女、贪腐单位、贩卖人口、走私毒品……人民武警要与这些丧心病狂的歹徒作斗争,斗智斗勇,不惜牺牲,才换来了安定的大环境,增进了人民群众的幸福感和获得感、安全感。《特殊战线》告诉我们,幸福生活来之不易,我们要崇拜英雄;也告诉不法分子,多行不义必自毙,正义终究会战胜邪恶!

## 面藕炖排骨

■ 贵州贵阳 赵宽宏

秋风起,又快至新藕应季之时了,不禁想起去年春节前夕,我大妹妹从武汉快递来一箱洪湖产的藕,有十条之多,还裹着泥。好几年前在宜昌,我大妹妹带我在宜昌街头吃过一次让我这辈子都不敢相忘的藕炖排骨。对的,“藕炖排骨”。我不说“排骨炖藕”,因为在宜昌吃的这道菜,排骨真的只能算是配角。那藕,绵、软、糯、面,每每想起,我的喉结必定会上下滑动。这次我大妹妹一家准备过来过年,我说,带点藕来吧,要七孔的。她嫌重,就快递来了。

藕有两个品种,面的和脆的。“面”,有些地方也讲“粉”。我们老家是水乡,那里的藕基本上都是面的,因此最让我馋的了。儿时的记忆,将藕煮熟、煮烂,香、糯、面,十分爽口。假如在藕孔里装进糯米煮烂,更是打嘴巴子都不会松口。小时候赶庙会集场,人还没到,藕香就扑到鼻孔里来了。而跟在大人屁股后面集场,想的就是能吃上一小段的烂藕。

先前不知道藕有两个品种,刚离开老家到现在生活的地方时,心里直嘀咕,这藕炖不烂不说,怎么这种口感,水怪水怪的,不香也不糯。后来有内行人对我科普:藕有塘藕和田藕之别。塘藕长在水较深的塘里,长得较为粗壮,其淀粉含量高,一般为七个孔,既面且糯。田藕就是水较浅的塘里生长的藕,长得细长,我曾形容其像饥民营养不良的手膀子一样枯瘦。但它水分含量高,一般有九个孔,既脆且甜。可见,塘藕即面藕,适合炖汤或煮糯米烂藕;而脆藕则适宜凉拌、炒制,煎炸。这就是人们通常说的藕有“炖汤的藕”和“炒菜的藕”之别吧。

不过以我的体会,上述说法可能也不尽然。藕的一生,也似人生。我少时在笔厂当学徒,笔厂前门外

是一条河,河里长有半河的荷,夏天的午后曾愉愉下河,一个猛子下去,手脚并用一番后,窜出水面时,往往手里就会带有一两节嫩藕,一口咬下去,脆甜,多汁,无渣。这是少年时期的藕,炖了吃,一定不会“面”。秋天时节,藕也一如到了青年,虽老成了不少,但终究还是生涩,离“面”也还有些距离。只有到了寒露之后,肃杀的枯荷下面的藕才算真正成熟,才能满足人们的味蕾对“面”的追求的。可见,即使七孔的藕种,也只有老了才会“面”。

湖北与我老家一样富水,因此不仅多藕,品质亦好。据说藕的总产量在全国来说,三分有其一。湖北为沉积平原,淤泥肥厚,有利于藕的生长和品质的提升。藕多,吃法自然也多,并且对湖北人而言,吃藕还是一种情怀。上世纪九十年代初,省企业报协会组织到武汉采访,晚餐时主人指着桌上的一道藕炖排骨汤告诉我,武汉人赋予了藕比较重的使命。男女青年谈对象,男朋友第一次到女朋友家见未来的岳父母,在女朋友家吃饭,就看有没有藕炖排骨汤这道菜了。有,当然有戏,说明未来的岳父母认可了这个未来的女婿;没上这道菜,男朋友的心就会发凉,这门亲事大概就是不牢靠的了。原来武汉人待客最大的招牌菜,是一道藕炖排骨,贵宾来访、“毛脚女婿”上门才有的礼遇,这里取的大概是藕断丝连之意吧。

藕炖排骨的技术含量其实并不高,排骨焯水,老藕去皮后拍成块(我不喜欢用刀切),放入砂锅中,仅要几块生姜侍候,加适量的水,烧开后小火慢炖。两小时后你看,藕烂汤浓,藕里有肉味,肉中有藕香,相互一融合,成就出一道引人入胜的佳肴。

## 怀念柚园

■ 湖南长沙 魏亮



在我的内心深处,有一片不大的柚园。曾经与它的点滴往事,却让我无法忘怀。

记忆中的柚园,规模不大。柚园里大约种植了五十多棵柚子树。种植的地方不是在崎岖的山上,而是在平坦的田地里。柚园的主人是彭爷爷和周奶奶。跟我母亲是同村人。彭爷爷以前在外地工厂上班,而周奶奶在村里务农。他们一家在那个年代是典型的“半边户”。彭爷爷和周奶奶有两个儿子。自从彭爷爷从工厂退休之后,就和周奶奶一起在家务农。自家承包的土地上种的各类时节蔬菜除了供应自家外,吃不完的就由周奶奶拿到集市上卖掉。本来两个儿子也在自己承包的土地上务农,但后来两个儿子都承包了村里的工程。这空出来的田地,就没人打理空出来了,也怪可惜得了。彭爷爷退休了,但他闲不住,总想找些事做。那年冬天,彭爷爷就打算在闲置的土地上种些柚子树。一到开春,他就跑到省农科院,买了几十株柚子树苗,这些苗是改良嫁接的优质沙田柚品种。

买来柚子树苗后,彭爷爷和周奶奶就开始忙碌起来。他们先是整理田地,除杂草。接着挖坑。等一切准备就绪,就开始栽种柚子树苗了。经过栽苗、填土和浇水等一系列工序后,彭爷爷和周奶奶的柚园就初具规模了。

在随后的岁月里,柚园里总有彭爷爷和周奶奶忙碌的身影。每到冬末时光,彭爷爷和周奶奶就会给柚园里所有的柚子树施肥,彭爷爷有经验,他将柚子树周围的土用锄头锄开一道道坑,而周奶奶则将自家的农家肥放在坑里面。每年春天到夏天,彭爷爷和周奶奶要精心地处理新芽、打农药、拔杂草、浇水等等。在他们的精心打理下,柚园很整洁。柚子树也长得不错。到柚子树苗栽下的第五个年头,柚子树苗已长成柚子树。每年四五月份,柚子树开花了,在翠绿叶子中,掩藏着一簇簇白色的花,白白的花瓣映着金黄的花蕊,别有一番韵味。远远地,更能闻到沁人心脾的

芳香。等到了六七月间,柚子树的枝头便挂起了成串的冬枣大小的柚子,绿绿的,圆圆的,果实尚未成形,但却给人希望。直到金秋十月的光景,柚子才成熟了。丰满的、金黄的圆果子散发着令人迷醉的果实。这个季节的柚园是最热闹的。彭爷爷和周奶奶则叫上儿子采摘柚子。儿子们搭上楼梯上树摘柚子,彭爷爷周奶奶则在下面打下手,将柚子放到箩筐里。

随着时间的增长,柚子树越长越高,柚子不但越结越多,味道也越来越甜。彭爷爷和周奶奶人很和善,每到柚子丰收的季节,总是挑出又大又圆的漂亮柚子,用袋子装上几个,送给本村人品尝。我的母亲也能收到他们家的柚子,母亲总是客气一番:“彭爷爷周奶奶总是太客气了。”我则守在柚边旁打量,母亲知道我想尝鲜了,忙到厨房拿出菜刀,先将柚子两头切去,再用菜刀将厚厚的皮划上几道口子,剖开黄色的厚皮,再剥去雪白的肉皮,露出晶莹的果肉。我忙将籽剖去,将果实送入口中,顿时,一股独特的甜味留存在味蕾之中。

春去秋来,柚园里的柚子树每年都春华秋实。柚园的柚子,于我而言,还有一段特殊的情感。记得有年冬天,由于工作压力大的原因,吃不下饭,睡不好觉。到医院检查,医生说是神经衰弱。开了些中药调理。那阵子,我请病假在家休养,父母亲心疼我,看我胃口不好,吃不了多少东西,身体日渐消瘦。有天中午,我没吃多少饭,父亲问我想吃什么?我一下想到了柚子。父亲听了忙让母亲去彭爷爷家,看他家还有柚子没有。母亲二话没说,径直去了彭爷爷家。不一会儿,母亲提了两个柚子回来,说是彭爷爷家的存货。那天,我一口气吃下了半个柚子。这是我吃过的最暖心的柚子,父亲母亲见状,心似乎也放宽了。之后,经过一个月的中药调理和父母的精心照顾。我战胜了病魔,重新走上了工作岗位。