



## 回忆

## 我骄傲，我是老兵

合肥 王纯

每当提及六五式军装，特别是穿过此军装，经历过军旅生活磨炼的人，应该都有一种难以释怀的情感！红领章、红帽徽、绿军装是二十世纪六十年代至八十年代初人民解放军战士在人们心中的不可磨灭的印象。它承载着人民对军人无比崇拜的敬仰和信任；它承载着军人坚定的信念和独特的气质；它也承载着许多青少年们渴望的青春梦想！在人们眼里，人民子弟兵浑身透着一股“英雄气”，有着天然的“亲近感”和“依赖感”，称为最可爱的人！

四十年前，我有幸穿上这样一身绿色军装。1982年高中毕业前，为了响应国家召唤，我参加空军招飞体检，以合格甲等身体进入空军第十一航校学习和工作。我喜欢六五式军服，是因为我与它骨血共荣了几年，已经无法用简单的诗句在意念情感上上述说。它带给了我太多的改变，让我从一个不懂事的学生，成为一名真正的革命战士。它让我懂得了什么叫坚定信仰忠诚于党，什么叫服从命令听从指挥，什么叫甘于奉献吃苦耐劳，什么叫不怕牺牲永往直前，什么叫官兵友爱战友情深。在这座革命的大学校园里锻炼成长，

红色代表忠诚，绿色是青春年华，能完美组合在一起的本色，只能是绿色军装。“一身绿，三片红”“一颗红星头上戴，革命红旗挂两边，革命传统代代传！”绿色的军帽上闪耀红色五角星帽徽，上衣红绒领章像胸前的彩霞映红脸庞。

立功授奖光荣加入中国共产党。用最美的青春贡献给祖国国防建设。

四十年之间，虽然已经脱下军装，离开军营三十多年，工作和学习在国家基础性产业航空企业，身装民航制服，但那绿色的军装，还是让我魂牵梦绕而感慨万千！每当“八一”建军节来临之际，对于我来说，是一个刻骨铭心终身难忘的“纪念日”。忘不了打开衣柜，摸一摸那压在箱底的“六五式军装”，总是让我心潮澎湃，思如泉涌，尘封记忆情不自禁地打开，仿佛历史又把我带回到那激情燃烧的岁月，回忆那段军旅生活点点滴滴的经历。此时心里总有莫名的冲动，有激情、有回忆、有感慨、还有遐思和憧憬……向往蓝天，不畏浮云遮望眼，岂为喧嚣而自扰。冲上云霄，思绪千里，心游万仞。我经常默念“革命战士是块砖，哪里需要哪里搬”，一心一意无限忠诚于祖国忠诚于党，默默无闻地努力工作。我骄傲的是，在成长的路上，不管有多少的荣耀与失落，我还是一步一个脚印，勤勉努力而上！

芳华已逝，情怀依旧。四十年后的今天，初心如炬，

征途如虹；军旗猎猎，熠熠生辉；铁骨铮铮，军魂永驻。美好的军旅岁月，是终身难以忘怀的岁月！岁月多峥嵘，浩瀚更碧空。芳华留不住，岁月已白头。积淀着昨天的功勋与荣誉，凝聚着今日的奋斗与奉献，召唤着未来的光荣与使命。退伍不褪色，永葆军人本色。

我骄傲，我是老兵，曾经拥有过那一身六五式橄榄绿，是人民解放军的一员！

我骄傲，我是老兵，我们的血液里传承着红军本色和血脉，它曾经代表了一个时代的辉煌烙印！

我骄傲，我是老兵，橄榄绿是梦是情，浸染了青春的豪放，更意味着使命担当！

我骄傲，我是老兵，回荡在心里嘹亮的军歌，深深地镌刻在心间深处，依旧是那首“军人本色”浪漫乐章！

牢记不灭记忆，愿你我每一天都芳华无限。致敬最美的“橄榄绿”军人的本色！



## 美食

## 鲈鱼美

合肥 王张应

最近迷上鲈鱼。第一次买鲈鱼，是因见到鲈鱼，联想起范仲淹的诗句：“江上往来人，但爱鲈鱼美。”那位相隔千年的诗人，肯定爱吃鲈鱼。他在诗中吟诵鲈鱼味道鲜美。早年读宋诗《江上渔者》，曾心生疑问：果真这样吗？鲈鱼味道有多美？那个时候，我还没吃过鲈鱼。在吾乡水体里，我一直未见鲈鱼。因而鲈鱼于我来说，隔着时间或空间，十分遥远，不知它长什么样子。

离乡后，当然吃过鲈鱼。都是在饭店里吃的，在餐桌上不曾分辨出鲈鱼有什么特别的鲜美，似乎跟饭店里做成的其他鱼没多大区别。说实话，在饭店里尝到的菜味，说好倒是真好，但多是调料合成的味道，或说品尝的是厨师的不俗手艺。高明的厨师，才会恰到好处地配伍使用各种调料。可能还需懂得一些中医常识，明白各种食材与调料如何相生相克。唯有在原汁原味的菜肴里，人才能尝到食材本原的味道。

想起范仲淹诗句，在我真真切切地看到侧身游水的鲈鱼时，不是在餐盘中躺平，身上覆盖好看好闻的调料，翻一对白眼的鲈鱼，是一群活蹦乱跳的鲜活鲈鱼。当然，我并不是站在江岸上俯视江水里游弋自如的鲈鱼，也不是在菜市场上玻璃水槽里看到停滞发呆的鲈鱼。我看到的鲈鱼，非眼前实物，是一段有关鲈鱼清晰可信的视频。

在一个卖野生鱼虾的微信群里，鱼老板天天早晨都发送当日可供的鱼虾品种。某日，在群里看到有关鲈鱼的视频，那些在大水盆里蹦蹦跳跳好像在戏水的鲈鱼，我便联想到“但爱鲈鱼美”的诗句。当即搜索深远的味蕾记忆，却未能打捞出鲈鱼特别的美好滋味，便下单买一条鲈鱼回来尝尝。

之前，在饭店里吃过的鲈鱼都是清蒸的。自家做菜，不具备饭店里设备条件，更不会备那么多的专门调料。何况我历来欢喜品尝食物本来的味道。人为调制出来的味道果然好，第一次吃，也许惊艳。吃几次，人的味觉就被倦了。我家厨房里，差不多有二十年时间，都不备味精、鸡精之类的调味品了。我烹鲈鱼，采用吾乡人传说的河水煮河鱼极其简单的做法。当然，少许油盐加上葱姜，还是要用的。不用，难将鱼的腥气变为香气。我买回的鲈鱼，不可能捕自长江，也不大可能是在某条流经村庄或城市的小河里长大，它该是来自这个城市附近某个大块水面。

第一次买回的鲈鱼，鲜活有力。我亲眼见鱼老板从大水槽里将鱼抓起来，好像费了很大劲。鱼老板左手握鱼，右手用剪刀刷(chí)鱼的时候，那条鲈鱼便在鱼老板手上又是昂首又是翘尾，百般反抗，不愿就范。它可能不太明白，鱼嘛，本是人间一碗美味。鱼鳞打净了，清洗后便下锅。先让鲈鱼在沸腾的油锅里打几个滚，再加水烹煮。如此做法，可谓一举两得，有鱼吃，还有鱼汤喝。清水煮鱼，顺带煮出一盆金黄色的鱼汤。

煮熟的鲈鱼，端上桌子，筷子兄弟首先发现，鱼肉肥厚得很。鲈鱼身上刺不多，一根脊椎骨连接鱼头和鱼尾，少有横生的细刺。吃起来，鱼肉果真味道特别鲜美，而且吃得放心，不用担心吐不尽细小的鱼刺。鱼汤也是格外鲜香，与此前清水煮出的胖头鱼、花鲢鱼、鲫鱼、鳊鱼和汪丫鱼，汤味都好很多。

自己购买鲈鱼，亲自下厨掌勺，在家里第一次吃上鲈鱼，才明白范仲淹没说假话。尝过鲈鱼的人，大约都会“但爱鲈鱼美”。世道在变，鲈鱼的美，该是在变化，但万变不离其美，它至少美了一千年。

欲尝鲈鱼之美，有基本厨艺，足够了。

## 吃火锅

许若齐

我们人未动身，重庆的朋友隔着千山万水就约起了：到后今晚要吃啥？中餐还是火锅？当然是后者了。尽管已是傍晚，重庆这座山城如同白昼。南滨路这一带此时人流如潮，一家家饭店像海绵，把一拨拨的吃客水一样地吸进去。去的是一家名气很大的火锅店，最牛的是前些年它打制了一个“天下第一锅”，出了大风头。

火锅由铜铸而成，直径10米，高1.06米，自重13.5吨。大锅外沿由56个鼎状小锅组成，象征我国56个民族。当时把这口锅拆装运到现场来，用了4辆大卡车。锅内可盛下13吨的汤料，当然不是用木炭烧烫的。电能加热，等于近3800盏家用60瓦的灯泡同时点亮。店里的负荷不够，还专门拉了根线。想当时，人山人海，欢声笑语；大锅里红白浪翻滚沸腾，大锅边众食客大快朵颐，何等壮观、何等痛快！眼下我们这拨子相比只能算“意思意思”了，坐进了雅间，凭窗可眺长江，情调蛮足的。

一千人坐下来，我顿生奇怪。酒席上的规矩，都是主客插花而坐，哪有泾渭分明各坐一边的？待上罢两个火锅后，我方明白如此这般安排是有道理的。我们几个皖人受用的是“鸳鸯锅”，嗜辣惧辣者在一个锅里就可各得其所，谁也不会干坐着看人吃；重庆人素有“怕不辣”之说，那只锅叫“全红锅”，内里铺满了红彤彤的辣椒，犹如火箭处在点火前的静默中，时候一到，会化做一团烈焰腾空而起的。物以类聚，人以锅分，吃火锅要的就是酣畅淋漓，无须那酸叽叽的繁文缛节，排个什么座次，谁坐头把交椅。

食材流水一样上来，须臾满了台面，毛肚、牛血、鸭血、鱼虾、肉丸、香菜……皆呈鲜活生猛状；调料十余种，我取芝麻酱与蒜泥，还是吃涮羊肉的套路。主人以自豪的口吻侃侃而谈，对红汤的制作如数家珍：正宗、标准的汤汁应选用郫县辣豆瓣、永川豆豉、甘孜的牛油、汉源的花椒。先将牛油放入旺火的锅中熬化，再把豆瓣剁碎倒入，待熬成酱红油后，加炒花椒，然后倒牛肉原汤，搅拌进春过的豆豉及冰糖、老姜，川盐、醪糟一众佐料……他未免唠叨了些，殊不知，我们的嘴里已充盈着口水。

与主人频频举杯，相谈甚欢。诸多菜肴，毛肚最好。薄大清爽，鲜美嫩脆，内地是没法比的。主人海我：用筷夹住，在锅中沸腾处来回划动七下，口感极佳。我照葫画瓢，不觉一盘告罄，又添了一盘。一个时辰后，鸳鸯锅的几个人已吃不动了，慢慢哉地品冰西瓜；那边全红锅的一拨子兴致正高。这不，一盘干红辣椒、一盘带血的泥鳅、一盘白肉鸡，哗啦一下全进去了。一个个脸红扑扑的，女士像抹了胭脂一样，愈发水灵；不由让我想起了一位朋友赞美女士的口头禅：长得真好看。重庆的确是个出美女的地方，这里的爷们好福气啊！

吃完火锅，如同洗了个热水澡，血脉贲张。顺南滨路，沿江走走。不远处，有音乐喷泉，水可高喷几十米，随乐曲不断变化形状。我们刚驻足，音乐大响，奏《西班牙斗牛士进行曲》，感觉那热情奔放的旋律里竟有麻辣味道。

