

让维和之鹰永生

——写在维和英雄申亮亮牺牲七周年之际

怀川冬韵

□侯瑞芬

当仲冬的第一缕阳光从地平线跃出,将黄河北岸零零星星在田间劳作的人们的身影拉得细长时,偌大的黄河滩已没有了秋收时的喧嚣。寂静的覃怀大地,在一抹抹金色的轻抚下,传出一阵阵轻微的捡拾地黄的沙沙声……

中药田里,大多是夫妇二人。他们将机器挖出来的地黄捡拾在麻袋里,之后运到家里砖砌的火炕旁,以备季冬闲时制作熟地。生地和熟地是不一样的,不仅药用价值不一样,且价格也相差甚多。当然,除了药用,它还是一款咸香味美的凉菜。

记得儿时,队里将大批地黄收到仓库后就放开了地块儿,老百姓便蜂拥而至,捡拾掉落的、锄头不小心刨断的和品相不好被扔掉的,运气好时还会挖到几个遗漏且完整的地黄。

母亲将挖来的地黄洗净沥干,然后斜刀切成薄薄的片儿,装入坛子,放上盐,熬一锅花椒水,放凉后倒入坛子里腌制。几天后,母亲将坛子打开,捞一些地黄放到碗里,用筷子在香油瓶里蘸一下,滴上两滴,再放点醋拌匀,一款香脆可口、无涩无苦味的凉菜就做好了。地黄配馍、地黄配玉米粥、地黄拌捞面条、地黄配蒸红薯、地黄配花生……这腌地黄就像万能菜,将苦涩的日子吃出了幸福,吃出了健康,吃出了快乐,吃出了那个时代浓浓的人间烟火……

母亲累得腰酸背痛时,父亲会找来几个黑乎乎的熟地,让母亲泡水喝,说是能补血益髓。我尝了尝,甜甜的,有股淡淡的中药味。于是问父亲:“生地这么苦,为啥熟地是甜的呢?”父亲说:“这是药材炮制的结果。”见我瞪着大眼意犹未尽,父亲便滔滔不绝地给我讲起了地黄名字的由来和药性,且再三强调:“生地味苦性寒,熟地味甘性温,用药时一定要对症下药。特别是我们怀庆府的地黄,药效可是闻名天下哦。”我不屑道:“有那么好吗?”父亲见我不信,就用刀子切开一个:“你看看,只有咱们这里种植的地黄才有菊花心,其他任何地方种植的都没有。”我拿起熟地看了看。的确如此,那黑乎乎的两截断面上,泛起两朵淡淡的小菊花,那像线菊般的金丝,精灵般直视着我的双眸,我愕然地张大了嘴巴。

前几天,在街上碰到老家种植药材的同学,顺便问他今年又种了多少亩,他遗憾地说:“今年没种,我承包的几百亩土地都种过了,药材不能在一块儿地上重复种植,得让土壤歇个十来年才能再种呢。”

难怪覃怀大地的药材那么有名,原来还有这么多道道儿和故事呢。

2016年6月1日4时50分,一辆携带半吨炸药的皮卡车,偷袭中国派驻马里维和军营,值勤士兵申亮亮当场牺牲。短暂的29岁生命,就像一颗流星,划过人类茫茫星空。“申亮亮”,一位平凡英雄,你已幻化成一橄榄枝,给人们带来和平的绿意。在渴望和平的领地,你已幻化成一只雄鹰,守护着世界和平的天空。

“亮亮”呀!“亮亮”!爸妈的声声呼唤,再也唤不到你的回应。你从2005年应征入伍到壮烈牺牲,11个年头你仅有四次探亲旅程。你从小立志要当兵!你在作文《我的理想》写道:“我要当兵,要做个英雄!”爸妈尊重你毅然的选择,可爸妈也知道:“当兵意味着奉献和牺牲。”爸妈明白这样的事理:“家是最小国,国是最大家。”“亮亮”呀!“亮亮”!“你若能活着继续当兵吧!”“亮亮”呀!“亮亮”!“如果有来世,爸妈还盼你当兵!”“亮亮”呀!“亮亮”!为了让父母有陪伴,

□布财勇

乡亲们纷纷捐资,在咱村修了一条“亮亮”路。

“亮亮呀!”“亮亮!”“你是我心目中最亮的那颗星!”这是恋人对你的倾述。“等我完成任务我们就订婚”。我掐着指头算日子呀!等着最幸福的那一天来临。好男儿志在四方,又岂止在那朝朝暮暮。7个岗位上的历练,让你成为一个全能的兵。2016年维和出征前,你已连续两年递交请战申请。到了马里,你的微信签名换成“勇敢,勇敢!”我不知那里气温高达53℃,我体会到你对我火一样的热情,你让姐姐陪我选订婚的信物。我沉浸在恋爱的甜蜜里,我陶醉在订婚的殿堂中。寂静的夜晚,我仰望天空中的牛郎星,想你已肝肠寸断,辗转反侧难忘这段深情。既然你选择了当兵,就要不怕牺牲。既然我爱上军人,就不怕离别人生。如果你有来生,我愿与你厮守这一生。

“申亮亮!”“到!”

洪亮的报到声,每晚会准时、更准时,响起你生前所在的军营。整整七年了,每天的连队点名,第一个名字还是你呀!回答“到”的声音,是全体官兵的异口同声。战友不会忘记那壮举一幕:当那皮卡车以闪电般的速度,从200米开外向哨卡俯冲,你和战友迅速警告、射击,娴熟的处置动作一气呵成,将车子挡在19米开外的军营,车子爆燃后,地面炸出了将近1人深的大坑。在爆炸发生的一瞬间,你一把将战友推开,而自己却在火光中牺牲。“卞中队长,你给我理个发吧。”在你牺牲的前一天,你向中队长提出理发的请求。看到你的壮烈牺牲,他哭着喊道:“申亮亮,我要给你理发壮行!”我的战友“申亮亮”,你用29岁的生命,诠释了中国蓝盔的“立身为旗”你用29岁的热血,诠释了中国军人的“绝对忠诚”。“申亮亮”!一个中国人的名字,已被刻上国际维和的丰碑;“申亮亮”!一个平凡的名字,从此成为“人民英雄”!

两掺

□王保利

街边飘香的小食摊,还没见人影,便传来一声:“来碗两掺。”扫码的光景,一碗绿豆丸子和炒凉粉两掺端上桌,食者大快朵颐。

如同“咸鱼就饭,锅底刮烂”的谚语一样,两掺是指对两样东西进行巧妙搭配,使其达到最佳效果。而绝配可以理解为将好的东西与好的东西搭配在一起,非常巧妙和默契。

上世纪六七十年代,大肉丸子与炒凉粉是豫西北家乡绝配的美味佳肴。在1路公共汽车终点站的东南角,有一个两间屋大小的小食摊,一天到晚肉丸汤锅里氤氲着令人向往的酽酽浓香,平底锅里金黄色的凉粉闪耀着光芒。小店没有招牌,人们大多坐在屋外的长条板凳上,就着小木桌,吃着凉粉喝着丸子汤,那种饭后抹一把嘴、拍一下肚的幸福滋味,只有吃了才能体会到。

丸子汤是那个年代焦作最富盛名的传统小吃,再添进炒凉粉的两掺绝配,只

有得到犒劳或生病了,才能享受到的待遇。老板先将碗中放入葱花、芫荽和蒜末,用勺舀5个肉丸子,添两勺汤,再将炒好的黄凉粉盛进去,飘散着热腾腾的香味。丸子软烂中含着筋道,凉粉焦酥里蕴着嫩滑,两掺你中有我,我中有你,相辅相承,味道更加鲜美,营养愈加丰富,为广大食客所喜爱。验证了那句话,只要是自己喜欢吃的,就是最美味的。

前些年在一家卖羊杂汤的小店,汤鲜味美,而牛肉丸子也香酥可口。早晨,食客在两口大锅前喊一声:来碗丸子,加羊杂汤。走马灯的食客津津有味地吃着,打个饱嗝大呼过瘾。羊杂汤和牛肉丸子在碗里交融后都会纳闷:羊与牛“风马牛不相及”,客人怎么这样热衷“拉郎配”?

岂止是牛肉丸子与羊肉汤在“交相辉映”,如今,随着人们的饮食习惯发生改变,两掺大行其道。羊杂汤里泡方便面的有之,丸子汤里加牛肉块的有之,胡

辣汤中拌豆腐脑的有之,土豆粉里掺烩面的有之。凉皮与擀面皮两掺成为某些女士的最爱,牛筋面与米皮相拌也有别样味道。武陟虹兴砂锅里面,趁滚汤烫进两把菠菜,则是雷打不动的两掺绝配,若再泼上一勺红油辣椒,更是锦上添花,香进了骨髓里。

最经典的美食来自传承,最诱人的风味来自家乡。今天,小区门口的小食摊,小老板可能洞悉人们对油腻的肉食稍有微词,他便开创性地叫卖起以绿豆素丸子搭配炒凉粉的两掺,使人们的味蕾别有滋味,男女老少皆宜,青睐有加。

有人说,世界上有两样东西别人抢不走:一是吃进肚里的食物,二是藏在心里的诗意。当食材带着家乡的雨露、习俗,佐以五味,走上你的餐桌,绽放在你的舌尖,就会在你的心里种下美好的记忆,并将与你的人生结伴同行,一遍遍抚慰你的乡思与乡情。

本版来稿请发至邮箱:jzwbxq@163.com