

## 中尉警衔

□ 合肥 日月

公元1989年1月29日,这是一个庄重而神圣的日子。这天上午,武警安徽省总队在合肥江淮大戏院隆重举行警衔授衔仪式。在激昂雄壮的《人民军队永远忠于党》乐曲声中,我和我的战友们个个身着潇洒的橄榄绿,系着黑色领带,头戴大沿帽,大沿帽上镶着金盾,领章换上橄榄枝盾牌,佩带金灿灿的校、尉官警衔肩章,以英武而威严的警容,迈着整齐的步伐走上主席台,分别从省领导王光宇、史钧杰、傅锡寿、孟富林、杨永良、王胜俊等手中接过被授予校、尉官警衔的命令状。

顿时,全场响起经久不息的热烈掌声……

我此次既是负责整个授衔仪式的宣传报道人员,又是被授衔的对象。怀着无比激动的心情,我迅速用手中的笔,记录下这一庄严的时刻。第二天《安徽日报》、安徽人民广播电台就播发了我采写的《珍惜崇高荣誉 发挥职能作用 全省武警部队校官警衔授衔仪式在肥隆重举行 驻肥武警部队同时授衔》这条振奋人心的消息。此次授衔,我十分荣幸地被授予中尉警衔,金黄色的肩章扛起了耀眼的“一杠两星”。

武警部队授衔是严格依据并按照《中国人民解放军军官军衔条例》贯彻执行的。实行军衔制度是国家给予军人的一种荣誉。军衔制以军官的职务、贡献、才能等综合因素作为评定和晋升军衔的标准,从而进一步理顺军官编配关系,有效地调整军

官队伍比例结构,不断增强军人责任心和荣誉感,同时也标志着中国军队现代化、正规化建设迈进新阶段。我军首次实行军衔制是1955年至1965年,这一次是1988年7月经第七届全国人民代表大会常务委员会第二次会议审议并通过《中国人民解放军军官军衔条例》后,重新实行。此次,军官军衔共设3等11级。将官分为:一级上将(实际未授予)、上将、中将、少将;军官分为:大校、上校、中校、少校;尉官分为:上尉、中尉、少尉。士兵军衔按等级分为,军士共设2个层级:军士长、专业军士;士官分设3个层级:上士、中士、下士;士兵分为:上等兵、列兵。当时,由于武警部队实行的是受国务院、中央军委双重领导体制,因此,武警部队授衔工作起步稍晚一点。授衔前,我省武警部队按照《军衔条例》规定,先进行了授勋和部分警官改任文职工作。并在1989年1月13日,举行了隆重的授勋仪式,共有59名离退休干部被授予中国人民解放军功勋荣誉章;全省武警部队首批240名警官改任文职干部也同时完成。

授衔当天,许多战友穿着一身洒脱而笔挺的马裤呢西装、佩带着警衔标志,找到我非让我给他们照张相,留下这一庄严而神圣的一刻。他们告诉我,此时此刻,作为军人深感无比自豪和骄傲。虽然军人是一个无私奉献而敢于牺牲的职业,更是一种特殊职

业。正如一句古语说的那样:“受命之日,则忘其家;临阵之时,则忘其亲;击鼓之时,则忘其身。”但更加懂得肩负着维护和平的神圣使命,是全社会最尊崇和最爱戴的职业。党和人民始终没有忘记军人,给军人恢复军衔制,给军人以最高的荣誉,并被誉为“新时期最可爱的人”,彰显出人民军队的无上荣光。每年一到老兵退伍时节,地方许多大型国有企业都到部队来,举行隆重的招聘大会,专门招聘农村籍优秀退伍军人到企业去就业。就连一些家住偏僻农村的战友,穿上军装回老家,找对象都特别的好找。这回他们一穿上洒脱的橄榄绿,佩带上警衔,显得格外的帅气和精神,个个是笑逐颜开、喜气洋洋、争先恐后地把他们围个里三层外三层,非让我在照相机前给他们留个影。说是要早点把授衔的照片寄给父母,寄给对象,寄给好友,好让亲朋好友也好好地分享一下军人的快乐与幸福……

此情此景,作为一名中尉的我也被深深地感染了,深感作为一名军人有着无比的荣誉感、使命感和自豪感,心中默默地唱起:“向前、向前、向前,我们的队伍向太阳,脚踏着祖国的大地。背负着民族的希望,我们是一支不可战胜的力量,我们是人民的子弟,我们是人民的武装……”应倍加珍惜荣誉,倍加珍惜警衔,倍加珍惜肩上的担子,努力工作,努力奋斗,为维护社会稳定贡献自己的青春与热血。

## 随风飘逝

□ 池州 石泽丰

风一阵一阵从屋顶上吹过,夹杂着一些落叶。瓦砾更像一个一个抵挡不住寒冷的长者,常常翻身弄出声响。夜很安静,母亲酣然地睡在旁边,我却怎么也睡不着,并不是因为我睡的是一张竹床,竹床上铺着两床破旧的棉絮,而是老屋在随风飘逝的岁月里已经太苍老了,连同这老屋一起苍老的还有它的主人——我的母亲,这使我心情沉重。

过去的事已经过去了,再也回不来,可是有些事情哪过去得了,譬如遗憾、譬如忧伤……它们时时揪痛着我的神经,使我怀乡的病常常复发,有时让我疼痛得难以复加。

老屋是母亲执意要建的。原本很贫穷的家庭,哪还有钱盖房子?父亲的忧虑并未浇灭母亲的理想之花,她想用毕生的精力,为我盖上三间红砖瓦屋,让我在娶妻生子的将来,再也不要为盖房子的事操心。尽管背了许多债,父母还是艰难地把房子盖起来了,那一年,我八岁。房子盖好的头五年,我每天都在屋里生活,朝朝暮暮,连同我的姐姐和父母。我依然记得那些冬日的早晨,早起的母亲,先将一瓢一瓢的冷水舀在锅里,炊烟烧热,装进水瓶,为我们起床所用。而后的三年,我则考进了乡里的一所初中,在中学里食宿,只能周末回去。那个时候,我开始与老屋产生着一些距离,其萌生出的情感,对少年的我来说,化作了一个概念模糊的词——想家。若是要具体说出来,我又没有什么言辞,只是在一些梦境中,老屋显得格外温馨。

面对这种温馨,我一方面想拥有,而另一方面却以实际的行动在背离。1995年,我以优异的成绩考上了一所中专,离开了父母,离开了老屋。其间,老屋所经历的风风雨雨,我又何曾知道?我在中专毕业之后,毅然地选择在城市里漂泊……这些具体的行为,如果是人,哪忍受得了我的背离之心?老屋沉默,时至今日,我所见到的是它斑驳脱落的墙壁,破碎的瓦砾被风从屋顶上吹下来,狠狠地砸在地上,也砸进了我的心灵。

这天是父亲的祭日,我专程从异地回来,走进昔日父亲住过的房间,一些杂物横七竖八地被堆放在那里,上面落满灰尘。这是时间流逝后留下的产物,触目之处,无不使人伤心。父亲离开人世之后,我的愧疚总是在接受着良心的拷问,时间越长,这种拷问之痛便越深。因为在父亲年老之时,我曾经多次霸道地否定过他的言行,总以为自己比他聪明,而没有考虑过父亲的感受,很少依顺他去做一些让他开心的事。在背对我的时候,父亲为此伤心过。

现在回想起来,我又何尝没有过错呢?由此,我想到年幼的女儿,在现代的教育方式下,我有时的心之举动碰痛了女儿,向她道歉说对不起的时候,她一边哭着一边说:“对不起也没有用,我这里还是痛。”而对于我的父亲,他在九泉之下,我今日又该怎样对他表达歉意呢!

北风吹着老屋周边的树木,仿佛与过去的冬天一样,岁月是在以自己惯性的力量在重复。但是对于我,对于如一匹识途老马的人,如今的思维又何以能回到从前?一切的一切回不去了,我却又无法阻止自己用颤抖的思绪,在脑海里拉近那些久违的事物,而产生的一种与过去撕裂的疼痛,让我一夜无法入眠。

## 运漕早茶

□ 合肥 王维红

一大早,姐姐在家人群里发图片。鲜绿的凉拌素菜,现炸的油条,热腾腾的五香鸡蛋……好诱人啊!

步行十二分钟左右,为的是赶去喝个早茶。喝早茶,是老家含山一带沿袭至今的传统。

年幼记事,大年初一家家都要喝早茶。这早茶的标配是:凉拌素菜、五香鸡蛋和各种自制的米糖果。当然如果消磨时间,再佐以瓜子花生等坚果,这一上午围桌而坐的时光则更从容。如此,及至整个正月,几乎家家如此。迎来客往,世事情理,都在早茶悠然的时光里。不过孩子是坐不住的,几个五香蛋、几块糖果下肚,一溜烟就满村疯去了。

长大后,离开家乡走得远了。可去过的地,都没有喝早茶的习惯。

喝茶,吃凉拌素菜,真是很受用。早上喝茶吃素菜,也是很科学的吃法。每人泡上绿茶一杯,围桌而坐,呷几口茶,吃几筷素菜,便觉口舌生津,通体舒畅。一大上午,人都精神精神。

这素菜的拌法比较讲究。洗一大把菠菜和香菜,烫八成熟,配以大蒜、胡萝卜、木耳、豆腐干(这豆腐干需质地坚挺,以陶厂镇的茶干为佳),加糖盐、少许味精及生抽和白醋均匀拌好,满满装盘后,撒一把五香花生置中央,最后淋上麻油浸润。

一盘青红黑白的素菜,色香味都有了。当然,也没忘配上适合的糖果点心和鸡蛋春卷。

但凡美食,总与记忆是密不可分的。这样一道菜,常翻搅出许多儿时记忆。

在老家含山,不喝早茶,几乎就不叫过年。年过完了。人们该忙的都去忙了。得闲之人,则喜欢自泡一杯茶,悠悠达达地去茶馆喝早茶。

当地喝早茶,茶为次,主要是吃早点。这早点中,尤以运漕早点最有名。

运漕是含山以南的千年古镇。有“水乡泽国”之称。运漕早茶的传统据说有百年之久。这种早茶作坊多年前就开到了县城。如今,县城有好几家运漕早茶店。每次我们回县城省亲,少不了的,早上常被请去早茶店喝茶。我们也是恋上这种喝茶方式,一家

人,自带茶杯,围桌而坐,自是惬意。

与春节期间家里的早茶意义全然不同。早茶馆里点心为主,茶为辅。点心多样。大致有锅贴、小笼包、炒面片,拌素菜,煮干丝等。

县城的几家早茶店,几乎每次都须排队才能等到位子。店铺里人声鼎沸,市井气息弥漫,全然不同于茶社的安静。有如老舍先生笔下茶馆般欢腾热闹。更重要的,这里有熟悉的乡音和家乡的味道。

当然,要说最正宗的早茶,该是原产地运漕古镇。那一日,亲戚驱车约40公里,带我们前往运漕喝早茶。

“早上皮包水,晚上水包皮”。运漕人晚上泡澡,早上上茶馆的传统,据说从明清流传至今。难怪,一大早的,途经数家茶馆,几乎都客满。

亲戚预定了一家正宗的茶馆。不到八点,茶馆大厅已无虚席。待我们坐下,不一会陆续的点心就端来:炒面片、炕锅贴、小笼包子、拌素菜、煮干丝……每人面前还有一小碗木耳干丝鸡汤。

当热气腾腾的小笼包摆上桌,但见那玲珑剔透的包子,润如仔玉,质感嫩滑,只只温润,款款有情。来不及斯文,举箸入口,绵、嫩、酸、鲜,果然名不虚传。

与我们寻常吃过的锅贴不同,运漕锅贴炕制过程的最后一道程序,是沿锅边均匀地倒上鸡蛋液,出锅后,这种裹上蛋皮的锅贴,色泽金黄,皮质坚挺,肉质鲜嫩,更是妙绝。

我尤其喜欢这里的煮干丝。选料讲究,干子松软适中,切得细如发丝。据说制作前需焯水,捞起,沥干,入高汤锅里焗至翻滚,后加入少量木耳、银耳、姜丝、肉丝或鸡丝等,再配以稍许糖盐胡椒等制成。

清晨,胃空肠饥,水分缺失。一碗鲜汤煮干丝,就着几口锅贴小笼包下肚,再拣几筷子素菜,喝几口绿茶,那无与伦比的至味,直让你感叹,怎一个好字了得。想着这运漕早点,如果上“舌尖上的中国”去传播,也是实至名归的。

心念里,想带几个朋友,来一次分享美食之旅。春天了,去喝正宗运漕早茶,这计划是不是该提上日程了?