

我的同学是英雄

□ 蔡富根

12 月1日,央视一套《开讲啦!》栏目邀请了战斗英雄韦昌进为青年观众上公开课。30多年前的战斗故事让如今的青年人流下了感动的泪。过去总觉得英雄离我们很远,但眼前的这位英雄却离我很近:因为他是我的初中同学,我们曾在一个班上共同学习过2年。

能称得上英雄的古今没有几个人,英雄韦昌进无疑是我最值得骄傲的同学。喜欢看新闻的人一定还记得,2017年11月,习近平主席授予10位英雄“八一勋章”,其中就有我的这位同学。今年11月,改革开放杰出贡献100人名单公布,韦昌进又名列其中。英雄不忘初心,砥砺前行不止,人民又怎能忘记?

上世纪80年代初,我和韦昌进同时考进了溧水县白马中学,并分在了同一个班。韦昌进小我一岁,那时的他瘦瘦小小,言语不多,见人腼腆害羞。印象中他在家排行老大,下有3个妹妹。一家人靠种田为生,家中较为贫寒,非常懂事的他上学之余常帮家里干一些农活,总想着能为父母减轻点压力。韦昌进与我的大姨住在一个村子,与我的表哥又是堂兄弟,因此每年过年

拜年时我们总能见上一面,在一起玩耍。同学中,我俩也算比较熟的了。时间过得飞快,转眼初中毕业,我们各奔东西,从此便没再见面。一次,我从表哥的口中得知,因为家庭负担实在太重,为了让3个妹妹上学,韦昌进放弃了上高中,当了公路修路工。那时,他还不到18岁。小小年纪便挑起了生活重担,想着为家人分担压力,是许多人没想到的。足见他是一个多么有责任心、有担当的人。再后来,听说韦昌进参军,进了部队。

1985年,韦昌进随部队参加了边境作战,在那次战斗中他差点牺牲。这一消息是在我来合肥参加工作后才得知的。厂里的宣传栏里贴出了战斗英雄来合肥作报告的消息,还配了英雄的照片,其中就有我的同学——“王成式的战斗英雄”韦昌进。“一天凌晨,敌军以2个营1个加强连的兵力,向韦昌进坚守的阵地猛烈进攻。激战中,他被弹片击中左眼、穿透右胸,仍强忍剧痛坚持战斗。当身边的4位战友相继倒下后,他毅然用报话机呼喊‘为了祖国,为了胜利,向我开炮!向我开炮啊!’用生命引导炮兵先后打退敌军8次连排规模反

扑,独自坚守阵地11个小时,牢牢守住了阵地。”

“全身22处受伤,昏迷了7天7夜,做了15次大的手术,身体至今仍留着4块弹片。”每个数字都催人泪下,令人敬佩。听到这样的故事,我的内心则多了一层骄傲和自豪。当时,我有种想见他的冲动,可惜获悉他来肥的消息太晚,他已经随英模报告团离开合肥去了其他城市。那次的擦肩而过,成了我一生的遗憾。

从那以后,每次回家见到表哥都不忘打听韦昌进的消息:“身负那么多伤,他还好吗?”表哥告诉我,他家曾遭遇了一场火灾,3间房子被烧了个精光。不过当地政府给了英雄春天般的温暖,不仅为他家盖起了新房,还为他的几个妹妹安排了工作……

30多年过去了,如今,韦昌进是枣庄军分区的政委,30多年不曾见面,但在电视上看到他的机会越来越多。还能看到他那少年时的影子。年过半百,身负那么多伤,依旧神采奕奕,身体健健康康,事业蓬勃向上,我打心眼里为他高兴。他是英雄,更是旗帜,时刻激励着身边的人,包括我。

有恩必报的金兴安

□ 李玉昌

“讨一杯水喝”,这是最常见最平常的一件小事,可金兴安先生为这杯水,记了整整30多年。为了感谢当年这位送水的好心人,2017年5月9日,金兴安先生专程从合肥赶到定远县炉桥镇,邀我等陪同去能仁乡二家李村,见到了当年送水的陆开金老师。

陆开金老师今年77岁,当年是二家李小学的教师(后来任校长,于1999年退休)。那时金兴安在炉桥镇工作,一次因事去能仁乡,办完事他去年家岗火车站赶车,途中遇到挚友,受到热情的款待,他喝多了酒。朋友们劝他们休息一会再走,可金兴安一来急于赶车回单位办事,二来他认为自己年轻不会碍事。结果他刚走到二家李小学,突然头晕目眩,还呕吐了起来。正在学校值班的陆老师见状,急忙把金兴安搀扶到学校里,知道了原由后,便从家里拎来了热水瓶,倒了一碗热水,让金兴安喝下。过了一会,金兴安平静下来后,又要去赶车。这时天已黑下来了,陆老师考虑二家李离家岗还有好几里路,就是到了车站也不一定赶上去炉桥的火车,于是再三劝说挽留,最后陆老师热心地把金兴安安顿到学校里过了一夜。

事后,金兴安给陆老师写去了感谢信,陆老师也于1986年3月9日给金兴安回了一封信,陆在信

中说,这是一件小事,你遇到谁,谁都会给你一碗水喝的,不必在意。还说了一些非常热情的话。金兴安一直把这封信保存着。

去年,金兴安特意找出了这封信,并把它带着到二家李找到陆老师的家。当他掏出这封信送给陆老师,陆老师看着信感慨万千,激动得老泪满面,“30多年了,你还没有忘记……”金兴安送上慰问金,陆哪里肯要,三番五次,金兴安硬是把钱塞到陆的口袋里。两位老人见面感人的一幕被一同前往的能仁乡乡长郭庆用手机拍摄了下来。在场的所有人无不为之感动。

“滴水之恩,当以涌泉相报”,这是中华民族的传统美德。金兴安先生践行了这一美德。为了感恩乡亲,金兴安在家乡——定远县蒋集镇创办了全国首家“农家书屋”。他不仅捐出了自己的许多藏书,还花了不少钱购置了大量的新书捐给书屋。为了感谢从童年到工作中帮助过他的每一个人,他拿出自己的巨额积蓄特意定制了许多礼品,特此在定远召开感恩座谈会,把礼品一一送给自己的恩人。

一滴水能折射出太阳的光辉。一碗水的小事,能在心里30多年不忘,金兴安先生这种有恩必报的美德是我们永远学习的榜样。

我做“大厨”的日子

□ 滕士涛

划拉,月圆月缺,春夏秋冬,几十年时光,轻轻地溜过我的身旁。但我做“大厨”的日子,若雪后的红梅,愈发鲜亮了。

1985年的冬季,一年一度的水利冬修,是全国人民的大事。加固世界第一塘——安丰塘的堤坝,是每年冬修的重要任务。当时,我还在读高中,未到二十岁。正值寒假,经人介绍,加入到加固安丰塘堤坝的工程队中,挣几个小钱,交下学年学费。

当时的修堤,可不像现在这样高度机械化。几十年前使用的砌坡石块,全是石头毛料,也就是用炸药炸开山石。石头大小不一,单块石头少则几十斤,重的有上百斤。施工人员用大铁锤,先把石头捶打成规则的形状,然后用双手把石块搬到合适的位置。

施工队长看到我一副学生模样,又因为是友人所托,有点不忍心。他看出我不是搬石块的料,便随口问道:你会烧饭吗?当时,我也不知从哪里来的勇气,立即答道:会呀。他说,那你不用砌石坡了,帮我们做好饭就可以了。

我随口答应做饭的事,立马就后悔了。在此之前,我从来没做过一顿饭。更何况这次是为20多人的工程队做饭呢!不管怎样,答应的事,不好反悔。

在野外干活,一般离村子都远。烧火做饭,根本不是在厨房,锅灶都是临时堆砌的,我们在安丰塘边,相中了一块相对平坦的地方,用土坯围起一口锅灶。20多人的工程队,大伙干的都是苦力活,一顿饭要煮20多斤的大米。我先把大米装进竹篮里,来到塘边,一脚踩住水中的石块,把篮子放入水中,用手淘洗篮中的大米。洗完米,我把米倒进铁锅,添上一些水。首先,得在锅底塞一些柴草,柴草不能太多,也不能太少。可我没有煮过米饭,水烧开了又该怎么办?看到不远处有一个摆小摊的长者,我赶紧跑过去,买了点不值钱的小东西,然后才好意思开口问煮饭的事。老者详细地给我讲了做米饭的过程。

按照老者的吩咐,我小心地翻动着锅中的米饭。不一会儿,听到锅中传出“啾啦,啾啦”的声音。我赶紧盖上锅盖,又在锅的四周围上一圈抹布,把大火改为文火。大约几十分钟后,揭开锅盖一看,一股饭香扑鼻而来。

接下来,我得给大伙做菜。把一大篮子白菜洗干净,切碎。在锅里放些油,然后,把白菜放到锅中翻炒,撒些盐,切一些豆腐下锅。等锅中的白菜豆腐烧差不多了,再放些生姜、葱花。最后,把白菜、豆腐盛在几个大脸盆里。这时,工友们从工地回来了,端起米饭,围拢在几个菜盆前,大口地吃着饭菜。他们脸上的快乐,像是品尝人间美味,我悬着的心终于放下了。

以后的几十天里,我们不停地更换着施工地点。我的“行军锅”也跟着换地方。大伙都亲切地喊我“大厨”,我心里美滋滋的。

阴米香

□ 汪亭

阴米就是炒米。

入冬后,选上等的糯米浸泡,而后大火煮熟,趁晴天晒干,放在通风的地方收藏。待到闲暇的日子,搬出桐油炒过的沙子,将其与阴米每样一半的比例倒入铁锅。在灶台旁用凳子支起团箕。

烧火前,把木柴劈成块,架在灶膛里,用松枝点燃。别小看这烧火,要紧得很。火小了,阴米熟不透,散发不出香味;火太大,又容易炒焦。

炒阴米都是外公跟外婆搭档。外公在灶下添柴烧火,外婆站在灶前亲自掌铲,不快不慢地翻动着锅里的沙子。等到阴米炒熟后,外公就用米筛耐心地筛掉沙子,然后将阴米装入谷箩中。

用沙子炒过的阴米,洁白圆润,入嘴即化。老人们喜欢吃。阴米还有一种炒法,不放沙子,只用香油炒爆。这种阴米又叫油米,香脆黄亮。

童年时代,在贫瘠的农村,油米算得上很好的零食了。那时,放学回到家,外婆就跑到厨房烧水,忙着给我泡红糖阴米。我抿上一口,细嚼着,喉咙润滑,满嘴留香,一股暖流穿肠过肚。

外婆还时常悄悄打个荷包蛋卧在碗底,凑到我耳旁说:“快点吃,不要让外公看见。”那时,家里的鸡蛋,都到小店换酱油和盐。

阴米性温,能益气补血、健脾暖胃,而一碗红糖

阴米更是一味温和滋补的良方,适合病后产后之人食用。女人坐月子,吃红糖阴米,补血又补气。

阴米十分耐留,头年炒,次年夏秋仍然不变质味。我一直以为阴米只是故乡江北的小吃。最近闲看美食书籍才发现,阴米竟是“东坡美食三绝”之一。

北宋大文豪苏轼是闻名遐迩的美食家,尤其善于研究养生的美食。相传,东坡美食有三绝:东坡恋糕、东坡阴米和东坡肘子。东坡阴米的传说讲的是苏东坡的夫人王弗分娩后,身体非常虚弱。苏东坡尝试过很多种食补疗法,都不见起色。着急的苏东坡去请教母亲程夫人,老妇人告诉儿子,将糯米煮熟,阴干后用油炒爆,食用加入红糖一起泡熟。

苏东坡按照此方法给夫人食用,王弗的身体逐渐转好。这看似简单却极富养生价值的食品激起苏东坡的浓厚兴趣,于是苏东坡在食用时加入荷包蛋,结果美味倍增。从此,滋阴补血的东坡阴米便广为流传。

温补美味的阴米,如今乡下已没几户人家制作,可年迈的外婆依旧年年炒一些。不论啥时回家,外婆总会给我泡上一碗飘香的阴米。鼻子凑上前,淡淡清香扑面而来,送一勺沾着猪油的阴米入嘴,瞬间滑过喉咙。那味道,飘过我童年岁月,芳香如故。