

晚风·龙光塔

难忘 1984 国庆大阅兵

| 毛振华 文 |

每当看到国庆大阅兵的视频,内心总会不由自主地升腾起一种自豪和骄傲,记忆也像打开闸门的洪水一般肆意流淌,仿佛自己依然站在整齐的方队中,踢着正步、喊着口号、端着枪经过雄伟的天安门城楼接受检阅。

1984年10月1日,在庆祝中华人民共和国建国35周年的庆典上,我有幸成为首都国庆阅兵方队中的一员,在天安门城楼前的长安街上,留下了矫健的身姿与坚实的脚步,在我的人生履历表上写下了光荣神圣且令人终身难忘的一笔。

1984年初,我还是石家庄陆军学校的一名学员,经过了严格的挑选与考核,被选入参加庆祝建国35周年首都国庆阅兵的庆典。当年2月,我们在“扬我军威、振我国威”的口号声中开始了高标准、严要求的阅兵训练。每天,高强度的体能训练是最基础、最基本的内容。我的基础动作、身体素质等各方面的条件与其他学员相比都比较差,为此,我自我加压、主动“补差”,俯卧撑、负重越野等项目是我每天必须坚持的,其他科目的训练,我则付出比别人多一倍的时间和努力。到了晚上,手臂肿胀不能脱衣,只能和衣躺下;腿脚肿了不能脱鞋,就穿鞋睡觉。军姿是队列动作的基础,也是锤炼军人顽强意志、磨练军人不屈毅力的训练。我的腿有些罗圈,为了达到站军姿腿间无缝的要求,我每天用背包带绑腿睡觉,疼痛了就咬牙挺过。我深知,阅兵在我当兵的历史上是百年不遇的,稍有松垮,就会面临淘汰。按照阅兵指挥部的规定,每个徒步方队编有405人,能正式通过天安门参加受阅的只有352人,这意味着迟早会产生53个不能正式上场的人员作为预备数。谁是这352人,是需要不断的训练中进一步PK、衡量的,人人可上可下,名单定而不死。为了把握这千载难逢的机会,每天,训练场上出现的第一个身影就是我,为了练好腰杆,就在后背插上竹板;为了使头部不晃动,就在衣领别大头针;为了练出踢腿如射箭的速度,腿上绑的18斤沙袋比别人重了一倍;为了练好端枪正步行走的臂力,就在枪刺上挂砖头或沙袋。功夫不负有心人,在进京前的一次综合考试中,我取得了全方队第一名的成绩,荣立了三等功,并成为一名光荣的预备党员。

1984年5月,我们进驻沙河机场阅兵村,机场的飞机为我们让路,机场跑道边的草地上为我们搭起了住宿的帐篷。从此,阅兵训练进入排面的强化训练和方队的合练,大地开始在我们脚下旋转……

排面训练是在单兵动作的基础上进行的,也是方队整齐行进的关键。五线(头线、胸线、手线、脚线、枪刺线)成直线、颈部当家和腰部当家是排面训练的重点,为了达到整齐一致的目的,一个动作往往要重复成百上千遍。机场跑道的水泥地面在烈日炙烤下热浪滚滚,地表温度最高能达六十多度,一阵阵热风、一股股热浪使我们闷热难耐、挥汗如雨,可队员们顶烈日、冒酷暑训练的精气神丝毫不减,每个分解动作无数次地机械重复,被汗水一遍遍湿透的衣服很快就显出了白白的汗渍。多少人在拔军

姿时昏倒在地不叫苦,多少人又被马蜂叮蜇而流血却纹丝不动。晚上,我们入住的帐篷就像一只蒸笼,温度高达四十五度,当时最好的降温措施就是在地当中放一块冰坨,但也解决不了什么根本问题。蚊子是我们最大的天敌,虽然都配发了蚊帐,但机场上的蚊子都成了精似的,稍不注意就会鬼使神差地钻进一个两个,最使我痛苦的事就是人睡着了,蚊子还醒着。

艰苦的训练和严格的要求没有吓退任何一名队员,我们每天日出即训,日落而归,重复着军姿、步幅、步速、基准兵、框子兵、钉子兵、端枪、劈枪、排面整齐意识的训练,训练场全线的高音喇叭不时地播放着分列式进行曲,各方队踩着乐点反复行进练习,每人每天光踢正步就要2万多步,一个方队一周磨坏的皮鞋铁钉就有两麻袋。为了“十一”国庆阅兵那一刻的完美无瑕,天安门广场前的长安街也曾为我们数次清场进行预演合练。

终于,激动人心的时刻来了!1984年10月1日凌晨,我们早早起床,再三检查整理了衣帽、鞋子和枪支,5点,各方队开进了十里长安街。18个徒步方队、24个机械化方队整齐地排列在长安街的一侧,所有方队都虔诚地站立着等待北京时间10点整的到来。这一刻,将是中央军委主席邓小平同志检阅陆海空三军开始的时间。

“军委主席,受阅部队准备完毕,请您检阅!”喇叭里传来了阅兵总指挥秦基伟的报告声。接着,时年整80岁的邓小平乘坐的红旗牌黑色敞篷阅兵车缓缓驶来,在秦基伟的陪同下,他满含微笑、神采奕奕地向我们挥手问候,并依次检阅了各方队。

“同志们好!”——“首长好!”
“同志们辛苦了!”——“为人民服务!”

邓小平主席的亲切问候和受阅官兵的响亮回答,汇成一股股排山倒海般的巨大声浪,响彻十里长安街,显示着中华民族无比坚定的信心和不可战胜的力量。站在队列中的我的全身涌起了一股热流,目光紧紧追随着他的身影,内心充满了无比的崇敬和自豪。

10点30分,隆重的分列式宣布开始,我们依次调整到分列式阅兵起始线,在标兵的引导下,一个方队三百五十二人,齐刷刷地踩着军乐队奏出的节拍,雄赳赳地行进在长安街上。当方队行进到天安门城楼前时,我们由肩枪齐步变为端枪正步,挺直的腰板像手表矗立,整齐的步伐像滔滔海浪,手中的钢枪像片片风帆,整个方队仿佛变成一个人的正步,横看一条线,竖看一条线,斜看还是一条线,像一座座威严的大山,构建成伟大祖国的万里钢铁长城。一个个方队刚健有力地通过天安门城楼,给人一种美轮美奂的视觉享受和蓬勃向上的精神震撼。天安门城楼上、观礼台上、广场上、长安街两侧,爆发出一阵又一阵热烈的掌声和欢呼声。

斗转星移,似乎就在转眼之间,新中国又走过了35个春秋,历史把我们载入到共和国70岁生日的当下,在这举国欢庆的日子里,我深深地感到只有祖国昌盛,军队强大,人民富裕,我们才能屹立于世界之林。

情趣·健康桥

学做湖鲜

| 许铁军 文 |

湖鲜,常理应该首推太湖“三白”,白鱼、白虾白得晶莹剔透,银鱼白得银光闪闪,看着让人养眼,吃着让人爽口。在酒店品尝湖鲜算得上是一种味蕾上的满足,但自己操刀却另有一番情趣。

自今年9月1日太湖开捕后,先后两次赴马山水产市场选购了白鱼、白虾、银鱼、梅鲢鱼、野生鲫鱼、鳊鱼、河虾与螺蛳。用传统的蒸、烧、炸、炖、煨等家常烹饪方法,让“湖鲜之鲜”最大限度释放在家庭的餐桌上。多年的学习与实践是提高厨艺的良方。

“鲜”属五味但又超越五味,成为中国饮食最平常但又最玄妙的一种境界。但湖鲜之“鲜”,一个鲜字,还远远不能概括之,只有亲口尝了才知道其中之味。

“太湖三白”中,银鱼最为娇嫩,此物无肠无骨,无鳞无刺,活着时通体透明,无一丝腥味,煮熟后身子就成了凝脂般的乳白色,还会透出一股淡淡的、黄瓜般的香气。两粒细细的眼珠,宛如黑钻石镶嵌在羊脂白玉上,煞是好看。而银鱼炒蛋、银鱼炖蛋、清蒸银鱼、银鱼羹、银鱼馄饨等为银鱼家常的主要做法,为方便食用,银鱼可分袋稍加水冷藏备用。

穿了“软铠甲”的白虾同样鲜嫩,白虾雪白的身体里有了胭脂红的虾子和虾肝,美貌更美味。盐水、生抽、醉白虾或油爆白虾都属家常做法。而白虾与一般的太湖河虾除了盐水、生抽、醉虾或油爆虾外,最下工夫的要数出虾仁吃。出虾仁既考验足够的耐心又是技术活。先将买回的太湖虾(买刚死的太湖河虾更实惠一些不太影响口感)装袋置冰箱内速冻15分钟左右取出再出虾仁就效率加倍,先将虾头轻轻剥掉顺势去掉虾的内脏后右手大拇指与食指捏住虾身巧劲一挤,壳肉分离,鲜嫩洁白的虾仁就会一跃而出。

比出虾仁还费工夫的是出虾籽的细活。将买回的太湖籽虾,用细竹丝逐只挑出虾籽,与酱油熬之,做成虾籽酱油。鲜美无比,是拌面、调料之上品。

比之银鱼、白虾,体态颇长银光闪闪,状如一把威武雄壮的“太湖银刀”的太湖白鱼,翘嘴白瞪眼睛煞是霸气。堪称“湖中巨无霸”,被老百姓夸为“无锡第一鱼”。肉质洁白细腻肥

嫩鲜美,以清蒸而得其本色。为其入味,先将白鱼中段腌渍1小时左右,加葱姜料酒菜油上锅旺火蒸15分钟即可上桌,趁热吃味更鲜美。

说完“太湖三白”的吃法后,油爆鳊鱼也是一道经典的湖鲜。但吃的是工夫,1公斤两百余条的鳊鱼捡起来十分吃工,每条挤出内脏刮清鱼鳞,油炸前把鳊鱼洗净后自然晾干再用厨房纸擦干,火候的把控要有技巧,下锅的油温要九成热以上。炸成浅黄色就好,用漏勺滤清热油出锅装盒,配上葱姜调制好的酱油汁,脆、香、鲜的口感直压舌尖咀嚼后满腔幸福。1公斤的鳊鱼从买到抹洗炸全过程整整花了我3个小时,终究完成了脆而香又能补钙的美味!

而大一点的梅鲢鱼无锡人俗称“湖刀”,将其清蒸,口感细腻中超级鲜美。清蒸“湖刀”的火候一定要足,满满的蒸汽在3-5分钟之内就能上桌,趁热吃是要领。清蒸前“湖刀”先要将其吃透盐味,食时只要纲举目张,将头部轻轻用左手大拇指与食指一夹的同时,右手用筷子朝鱼背两侧轻巧一夹朝尾部推送,整条“湖刀”就会乖乖地骨肉分离。

除清蒸外,小一点的梅鲢鱼做成油爆梅鲢鱼也是不错的下酒菜,也可以把它剥成肉糜炸成鱼圆或鱼饼后,即可直接下肚,脆、香、鲜,也可与鸡汤、菜心组合,是一道地道的农家菜。我倾向用纯手工做梅鲢鱼圆,先将梅鲢鱼去头挖清内脏洗净晾干,然后在石臼中将其反复敲打,再置在木质切菜板上用木质榔头反复敲打劲劲锤打,呈糊状后放入盆内加入料酒盐葱姜蛋清淀粉,再用手掌朝一个方向搅拌至其有劲道为止,半小时后就可下油锅煎炸,鱼圆呈浅金黄色后就好出锅。

野生小鲫鱼也不失为一道实惠可口的家常菜。洗净擦干下锅煎成黄色备用,可煮汤可红烧。煮汤吃放盐很有讲究,宜出锅前投放,这样让汤色奶白并最大限度保持蛋白营养。红烧可放点毛豆或腌菜、萝卜条,除热食外,冰箱保鲜后冷吃更有一种味道,尤其是早餐搭泡饭或下酒,是一种百姓吃的境界。

对于一个业余家厨爱好者而言,下厨的快感除了食客的赞誉外,烹饪过程本身亦是一种在锅碗瓢盆体验中的精神享受,而陶醉其中乃业余家厨的最高境界也。



小河滨

插图/胡文伟