

我与《战友报》的三段缘

□ 梁桐纲

《战友报》，原北京军区党委机关报，在我的学生、从军、入警三段时光，曾与她有过割舍不掉的三段情缘。回味起来，情深意笃、历历在目。

我的家乡位于石家庄市区北端的滹沱河支流小清河畔，1966年，部队开赴我的家乡驻扎下来，开始了大规模边学习、边训练、边集中时间和力量开荒造田种水稻的军农生产。这些兵

们没有营房，就成班成排地号老百姓的空房居住。当时我的父母在外工作，哥哥姐姐们或工作或上学，都不在家中，母亲就将闲置的8间房屋、一个庭院腾出来让解放军单独住下。从那时起，我有空时就到连部同解放军叔叔玩耍，第一次见到了《战友报》。

1974年3月15日，军旅作家张永枚创作的长篇诗报告《西沙之战》，率先在《光明日报》刊出，随后《人民日报》等全国许多报纸都进行了转载。我的班主任吴秉钧老师敏锐地感到，如果能把长诗以集体朗诵的形式搬上即将举办的学校文艺汇演，一定会收到意想不到的效果。那时没有现在的复印打字设备，吴老师让大家回家都找上一张刊载《西沙之战》的报纸，以备排练节目使用。我们班有不少部队干部子女，第一天确认朗诵片段时，我看到他们手中拿着的是《空军报》《战友报》等四开报纸，我拿的是父亲订阅的对开《文汇报》。翻阅起来，四开比对开报

纸方便不少。一种是羡慕，一种是争强的心态，促使我下决心也要拥有一张《战友报》。周末我骑车20多公里从学校回到家中，第一个任务便是找到我家居住的指导员，说明情况，顺利地拿到了那张转载《西沙之战》的《战友报》。那张《战友报》被捧在手，一遍遍朗诵、排练到比赛，直到拿回了学校文艺汇演一等奖。这是我与《战友报》结下的第一段难忘情缘。

时光由春到冬，很快到了1974年底，全国冬季征兵的命令传到了我们学校。我光荣地成为原北京军区部队的一名战士，由此也开始了与《战友报》的第二段情缘。

来到部队，看到了我并不陌生的《战友报》，总有一种亲切的感觉。后来在训练、施工、演出和创作节目的同时，我便试着给《战友报》投稿，却都泥牛入海。真正领悟《战友报》为兵办报的方向和抓问题的刊稿理念以及高标准的文字要求，还是1978年初在团报道组任报道员后的事情。在新闻干事的传授和报社编辑的栽培下，我的文字变成铅字登上了《战友报》，当年便获得了刊稿二等奖。而至今使我难以忘怀的，是我从野战军部队步入军事代表队伍后，在《战友报》215房间与军后科胡命烈科长和赵濂副科长的见面与对话。那是1980年的夏季，我带着一篇反映驻厂军事代表施福生协助工厂攻克某型火炮产品质量关，使产品合格率大幅提升的消息稿

来到战友报社。盲打莽撞地敲开了军后科215房间的门后，我自报来自驻厂军代室家门并送上了稿件。我将驻厂军事代表的工作性质、任务、现况等情况做了介绍。他们都是资深新闻人，有着高度的新闻敏感。“军代表报道对我们来讲还是个陌生领域，以后可以多注意一下。”胡科长话音未落，推门进来一位稍显年长的干部，大家叫他黄副社长。在了解了我们的话题后，黄副社长对军工企业和军事代表报道表示了很高兴，告诉我有机会要到厂里去看看。回到代表室不久，我的那篇稿子就在《战友报》发表了。尽管只是一个“豆腐块儿”，却开创了我们驻厂军事代表室1954年建立以来，在《战友报》见报的先河。一段时间以后，我发现《战友报》上时有过去鲜见的军事代表题材报道，是不是那次在报社的谈话使然，不敢说。但我确实为军事代表题材新闻引起关注而感到高兴。

我与《战友报》的第三段情缘发生在脱下军装换上警服的上个世纪八十年代。转业到地方后我没有放下采写与创作的笔，时有稿件在地方报刊、电台发表，但总感觉还有差距。在抓问题、跟形势、特别是长篇通讯写作方面，《战友报》发表的稿件有其优点和特长，一种能读到《战友报》、从中学习借鉴和汲取营养、搞好警队报道的渴望在心底翻腾。

（作者单位：河北省公安文联）

闲聊，在队部的桌子上看到了熟悉的《战友报》，一种迫不及待的心情驱使我拿起报纸翻看起来，竟忘了和站在一旁的中队干部说话。那天的发现使我高兴不已，时不时就抽空到武警中队去阅读。由于是带着想法去读报，《战友报》刊发的稿件，对我的新闻采写能力，特别是人物通讯写作起到了不小的提高和促进作用。

后来有一天，我到邮局找一位负责报刊发行的孟姓师傅办事，无意中在他的办公桌上发现了几张巴掌大小的《战友报》订阅证”。原来地方单位是可以订阅《战友报》的，但是需要订阅证。后来，在邮局工作人员的帮助下，我订了一份《战友报》。打那时起，我连续两年半自费订阅了《战友报》。在包括《战友报》在内的读报、学报、用报的潜移默化中，在领导关心、个人努力中，那些年我从基层单位到河北省直机关参与创办了《老人世界》杂志，又参与创办了《警视窗》公安月刊，被破格评定了正高级编审专业技术职务任职资格。2000年，我被国家7部委联合授予“自学成才者”荣誉称号，《人民日报》刊发了名单。这是一个含金量极高的荣誉！在提笔写下这些文字时，我跳动的心房怎能不引起曾经帮助我成长、提高的首长、战友、编辑、记者、领导、前辈以及和我有着割舍不断情缘的《战友报》。

（作者单位：河北省公安文联）

腊月刚过，我又开始怀念那一口腊味儿。

人的味觉也是有记忆的，脑海由味觉牵引，想念家乡的腊味儿。妈妈喜欢说：小雪腌菜，大雪腌肉。寒冬腊月里，人们仿佛都被一种叫作“年”的情绪点燃，都兴奋起来，开始快乐地忙碌着，院子中，屋檐下，便挂起一排排余香绕梁的腊味儿。那是冬日里的美食，更牵动着游子的心。

那些腊味儿和着阳光与风、时间与人情，成为人们心心念念的吃食，那吃食里更有家的味道，有亲人的味道。小时候，我特别馋姥姥家做的腊肉。腊月里，村子里的壮劳力们杀猪，姥姥会把大块大块的肉都切得四四方方，然后用盐巴先腌制起来，或是把肉灌制成长肠，一根一根地挂起来。当肉被挂起来，就开始有了年的滋味儿，引得馋猫上蹿下跳，因为腊味儿的香气实在是太诱人了。

如果说腊味儿更地道的，要属正宗的川式腊味儿，能瞬间让味蕾舞蹈。那年冬天，我在成都出差，恰遇一位故友。他盛情邀请我去品尝川式腊味儿。在一家馆子里坐定，朋友点上腊肠。品尝一口，那腊味儿，咸中带辣，辣中含甜，甜中又有香味儿，肥瘦搭配刚刚好，吃上一小口腊肉，鲜中带甜，油而不腻，Q弹不柴，看上去晶莹而饱满，让人能多吃几口米饭。

朋友说：眉山腊味儿最有名，只蒸炒几分钟，就可以让整间屋子充满香味儿。需要经过烟熏工艺，形成独特的鲜味，滋味醇厚，让人唇齿留香，念念不忘。那个冬天，我把拿回家的腊味儿蒸炒，都是独有的美食。

后来，我在腊月里游历浙江安昌古镇，更是领略了十足的腊味儿。且不说古镇的静美与古朴，也不谈那些迷人的小弄子和青石板路。每逢腊月，安昌古镇的人们都会把做好的腊鱼、腊肉、腊肠整齐地挂起来，你好奇地看，到处是腊味儿的世界，房顶上是腊味儿，屋檐下是腊味儿，连水边的栏



心灵驿站

— 口腊味儿 —

□ 王南海

我和“咕噜”

□ 王娜

我10岁那年，父亲抱着一个神秘的箱子满心欢喜地放到我面前，我好奇地猜测着这里面究竟会是什么东西，是布娃娃，是木头鸭子，是一串糖葫芦儿，还是几本故事书。我猜了又猜，父亲笑着一个劲儿摇头，我终于按捺不住内心的好奇，打开了箱子，只见一只圆滚滚、毛茸茸的小东西出现在我面前。啊！是只小狗，它满身的绒毛遮住了一身的肉，就像个圆球一般，我给它取名叫“咕噜”。

咕噜一个月大，耳朵耷拉着，嘴巴黑黑的，走起路来左摇右摆，就这样，咕噜闯进了我的童年！咕噜淘气好动，渐渐地，它的牙齿开始变得锋利，把家里的箱子、布条儿都咬碎了，母亲用笤帚打它，咕噜便像个孩子一样跟在母亲身后呜咽，母亲一看见它这般模样，无奈只能扔下手中的笤帚，咕噜顺势叼着笤帚头也不回跑出院子，把笤帚藏起来，

不让母亲找到。

童年时期，我家的小院种满了蔬菜，还有几颗果树，可谓满园碧玉情趣盎然。一入盛夏，满树的知了很是热闹，争先恐后地高歌，这一曲接一曲，把人们的睡意撩到了极致，大人们午后一定会回屋休息，午后就是我们小孩最惬意的时光了。我们拉帮结派相约到小院，端了蚂蚁窝，捕捉了偷吃粮食的小鸟，还爬到树上粘知了，玩得不亦乐乎。这时候，咕噜就是给我们站岗的“哨兵”，它坚守阵地，不允许外来孩子入侵我们的“战地”，也时刻警惕着大人们，如果大人们一觉醒来，咕噜就会吠叫，让我们避免一顿训骂！

上初中那年，我们开始接触网络，我在网上查到了咕噜原来是阿拉斯加雪橇犬。此时已经四岁的咕噜四肢强壮有力，肌肉发达，一条粗大的尾巴向上卷起，很是威武！

父母的工作越来越忙了，很多个晚上，他们都是让我自己在家睡觉，咕噜也躺在屋门

外的垫子上。我生了一个火炉取暖，一天半夜，我恍惚听到一阵狗吠声，努力爬起来，准备穿衣服，但是胳膊怎么也不听使唤，头脑意识也开始模糊起来。我强撑着身体往外走，不知道身体是沉重还是轻飘飘的，扑通一声，我摔倒了下去，整个身子砸在了床边的瓷盆上，此时身体却没有疼痛感。不知道过了多久，我再次听到咕噜的狂叫。也许是求生的欲望，我开始往外爬，艰难地拖着不受控制的身体，终于爬到了门口，推开了门，任由寒冬凛冽的风吹着……

那个夜晚我一氧化碳中毒了，也许是屋外空气流通，得以有了充足的氧气，也许是咕噜的狂叫声唤醒了我，我渐渐有了意识，拨通了父母的电话。

第二天看着摔得胳膊和腿上的淤青，我庆幸逃过了一劫，冥冥之中，也是咕噜帮我渡过了这次劫难。

就这样过了八年，咕噜也开始慢慢老去，它的皮毛有点

松弛了，胡须耷拉着，以前狼吞虎咽吃食的样子已经全然没有了。母亲说它的年龄相当于人类的高龄了。

母亲说，有灵性的狗在生命的最后时刻，都会在家里转上一圈，然后默默地离开。我不相信，也不敢想象。咕噜已经好几天没有出过窝了，每天就是睡觉。一天清晨，咕噜不见了！我把家里所有的地方都找遍了，都没有咕噜的身影，附近的树林都找了一个遍，依旧没有。

从来没有离开过家的咕噜为什么会离开自己生活已久的家庭，它是自己躲起来了吗？它静静地等待着生命的逝去，是不是想要自己最爱的主人看到自己死亡而伤心吗？

我和母亲在离家最近的一棵树下挖了一个坑，把咕噜吃食的碗和水盆埋进了土里！从那以后，我再也没有养过一只狗，也许这辈子也不会再养狗了吧！

（作者单位：石家庄市栾城区公安局）

杆上也拉起绳子层层叠叠地挂起了腊味儿。那些鱼啊，肉啊，香肠啊，看起来格外诱人，有人戏称这是遍地“牵肠挂肚”。和着一湾碧水，这些腊味儿，仿佛是在炫耀着富足。当地人似乎见怪不怪，腊月里当然要做腊味儿了。我则好奇得像个孩子，东看西看，乐不可支。好像世上的美味，都集中在这里了。

人们将腊鹅一只只头朝上挂在架子上，空气中都充满了一股浓重的腊肉香气。而那些腊肠就随意地搭在水边的桌子上，小桌子铺着蓝印花布，水流涓涓，一只小竹篓摆在旁边，随手一拍，都是一幅水乡画卷。腊月里，我坐在一湾碧水旁，欣赏着古桥小船，点上一壶绍兴黄酒，再切上一盘腊味儿，这香喷喷的年味儿，就从嘴里散发出来。如果你已经酒足饭饱，泡上一壶西湖龙井，这茶香，腊香，也会随着热气袅袅升腾。

一口腊味儿，充盈着浓郁的香味儿，牵引着人们的情思，冲击着人们的味蕾，让我们热切盼望。那是腊肉的味道，那是家的滋味儿……

（作者单位：石家庄市公安局桥西分局）

破阵子 追逃

邵世民

白雪皑皑飘落，山村灯暗初更。
千里追寻离省域，百户村庄路结冰。
抓逃巧布兵。

刺骨寒风深冷，路途坎坷难行。
漏网之鱼心莫喜，法网恢恢不愧情。
凯旋迎警营。

（作者单位：石家庄市鹿泉区公安局）

回味悠长

做好。存放在阴凉处的这瓮腌猪肉基本上保障了家里来年一整年的荤腥。

过年期间，被滚烫的猪油炸得光泽晶亮、娇艳欲滴的猪肉，又经过腌渍，吃起来肥而不腻、瘦而不柴，总会把那种特色的味道表现得既淋漓尽致又恰到好处，正是食用起来口感最佳的时候。

那时候家里虽然生活困难，每逢除夕，一向节衣缩食省吃俭用的母亲也总会想方设法整出一顿丰盛的年夜饭。说是丰盛，其实也不过是把家里自产、平时舍不得吃的各种食材一次变着花样做上一大桌子，让一家人能够吃饱地吃上一顿。

除夕那天，一听到家里菜刀与砧板时高时低、时急时缓的碰撞声，一看到屋顶上升腾起来的袅袅炊烟，平时玩起来不愿回家的姐弟六人，就待在小院里眼巴巴等着、盼着。伴着父亲手中“二踢脚”的两声脆响，随着母亲那句“吃饭啦！”的召唤，姐弟六人便像六只饥饿的小鸟一样叽叽喳喳争先恐后飞到家里那只唯一的、破旧的方木桌周围迅速坐下。

有的把筷子伸向那盘蒜汁剔骨肉，有的把筷子伸向那盘凉拌猪耳朵，有的把筷子伸向那盘炸粉片，而我最喜欢吃的就是那一锅搭配着海带丝、炸豆腐、红薯粉条炖好的腌猪肉，每次都会大过瘾。

在那样的岁月里，与其说盼望着过年，不如说是在盼望着那顿年夜饭。对我来说，那个时候的年味，即是父亲燃放鞭炮的味道加上母亲准备的那锅肉香！

离开家乡至今27载，虽然在老家吃年夜饭的次数屈指可数，但每次吃年夜饭的情景都历历在目。母亲总会把一大片一大片的腌猪肉不断夹到我碗里。在我每次推说吃太多了，吃不了了的时候，母亲又总会说：“这么大小子，怎么吃不了？多吃点儿！”

怀念的味道渐渐勾勒出绵长的回忆，酸涩的泪花中裹挟着幸福、温暖，一幕幕在脑海萦回转……

今年的除夕夜，窗外没有了满天璀璨的烟花，空气中缺少了鞭炮的味道，年夜饭上那碗腌猪肉愈发让人心心念念。

年夜饭，可吃出的风味各不同。一道道美食凝聚着对新一年的美好憧憬和期盼！

愿疫霾远去，春暖花开！愿山河无恙，世间皆安！

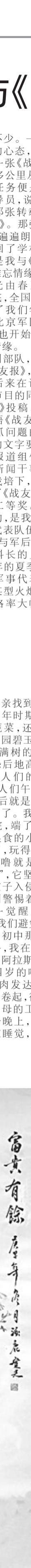
（作者单位：张家口市公安局）



往事追怀

富贵有余

（作者单位：涿鹿县交警大队）



时光如白驹过隙，家乡早已变成了故乡。跨进腊月的门槛，思乡的愁绪无边无际地漫延开来，回老家陪父亲过个年，到母亲坟前上炷香的念头犹如施了肥的野草般疯长。但疫情形势下，政府“就地过年”的倡议，也只能把回乡过年的念头装进下次返程的行囊。

时光如白驹过隙，家乡早已变成了故乡。跨进腊月的门槛，思乡的愁绪无边无际地漫延开来，回老家陪父亲过个年，到母亲坟前上炷香的念头犹如施了肥的野草般疯长。但疫情形势下，政府“就地过年”的倡议，也只能把回乡过年的念头装进下次返程的行囊。此心安处是吾乡！那就安心在这座城市里过年吧。

利用下班时间陪妻子去超市采购好各种食材和年货，自然也早早为家里的年夜饭做足了安排。

除夕傍晚六点钟，把张罗了一天的年夜饭逐一端上桌。大家围坐一起，在阳台红灯笼的映照下，一起感慨着“一年容易又到头，韶光逝去无影踪”，开启了我的年夜饭品享之旅。

面对煎炒烹炸、凉热荤素一应俱全的满桌美食，看着两个孩子大快朵颐吃得津津有味，随着几杯酒下肚，身体里滚过百感交集的一道道暖流，不由想起自己儿时吃年夜饭时的情景和年夜饭桌上那碗必备的“腌猪肉”。

腌猪肉是太行山深处每个农家在生活困难、没有冰箱的条件下储肉的最佳方法，不知流传了多少代，滋养了多少人，在我的老家可谓尽人皆知，吃起来回味悠长。

腌猪肉最好选用那种家里喂养的黑毛猪。小时候，父亲负责种地，母亲负责料理家务，每年都会喂养两头猪。到了腊月，就会卖掉一头贴补家用，另一头则宰杀掉，宰杀的猪肉除了拿一部分去乡里赶年集换成几张花花绿绿的钞票置办年货外，剩下的便会被用来做成腌猪肉。

首先要将晾了几天的猪肉洗干净切成8厘米左右的方块放入一口大锅，加入花椒、大料等各种调味料一起煮；再用白糖或蜂蜜炒制一小锅色浆；待猪肉煮到一定火候，用肉钩子依次取出肉块，放在色浆锅内翻滚，使之六面上色。然后再将上色后的肉块放入提前用生猪油熬好的猪油锅里炸至焦红；将炸好的肉块码放到一个储肉的瓮里，码一层肉撒一层盐，最后再把炸肉用过的热猪油晾凉后浇进去，一瓮腌猪肉才算

完成。存放在阴凉处的这瓮腌猪肉基本上保障了家里来年一整年的荤腥。

过年期间，被滚烫的猪油炸得光泽晶亮、娇艳欲滴的猪肉，又经过腌渍，吃起来肥而不腻、瘦而不柴，总会把那种特色的味道表现得既淋漓尽致又恰到好处，正是食用起来口感最佳的时候。

那时候家里虽然生活困难，每逢除夕，一向节衣缩食省吃俭用的母亲也总会想方设法整出一顿丰盛的年夜饭。说是丰盛，其实也不过是把家里自产、平时舍不得吃的各种食材一次变着花样做上一大桌子，让一家人能够吃饱地吃上一顿。

除夕那天，一听到家里菜刀与砧板时高时低、时急时缓的碰撞声，一看到屋顶上升腾起来的袅袅炊烟，平时玩起来不愿回家的姐弟六人，就待在小院里眼巴巴等着、盼着。伴着父亲手中“二踢脚”的两声脆响，随着母亲那句“吃饭啦！”的召唤，姐弟六人便像六只饥饿的小鸟一样叽叽喳喳争先恐后飞到家里那只唯一的、破旧的方木桌周围迅速坐下。

有的把筷子伸向那盘蒜汁剔骨肉，有的把筷子伸向那盘凉拌猪耳朵，有的把筷子伸向那盘炸粉片，而我最喜欢吃的就是那一锅搭配着海带丝、炸豆腐、红薯粉条炖好的腌猪肉，每次都会大过瘾。

在那样的岁月里，与其说盼望着过年，不如说是在盼望着那顿年夜饭。对我来说，那个时候的年味，即是父亲燃放鞭炮的味道加上母亲准备的那锅肉香！

离开家乡至今27载，虽然在老家吃年夜饭的次数屈指可数，但每次吃年夜饭的情景都历历在目。母亲总会把一大片一大片的腌猪肉不断夹到我碗里。在我每次推说吃太多了，吃不了了的时候，母亲又总会说：“