

第一次中暑

文/文敏

那天接到老家打来的电话,告知我的退休金已经到账了。第一次领退休金,心里那个欢喜。过去,我特别羡慕一类人,有退休金,又在外另找一份工作,拿双份薪水。这样的美差终于也轮到我了,怎叫人不高兴呢?虽然数额不高,双份合起来也只有人家一份的样子,但毕竟有双份了,家庭收入增加了。

我要立即去银行查看,把钱如数转给我家“总司令”!“总司令”是我给老伴取的微信昵称。她不太会玩微信,仅仅会视频通话、语音通话,不会修改昵称。所以,这个昵称她用了快两年了。

趁着周日有空,我去街上一家银行自助服务厅。插卡,查询……真的到账了!本月的,加上补发的,5个月共10500元。不知为什么,不能转账和取款,我只好去柜台咨询。我打开手机导航,查找正在营业的银行,搜索结果一公里开外有一家,我急忙赶过去。然而走近了才发现,自助厅门外钉着一块巴掌大的小牌子,上

面标明:星期一至星期五营业,星期天休息。我把手机凑到眼前一个字一个字地和牌子上核对:不管是这个支行的名称还是地址,都是一字不差,唯独标注的营业时间不同。

无奈之下,我去寻找第二家银行。好不容易找到了,和刚才一样,还是休息日不营业。我又按导航显示的正在营业中的银行地址一一寻找过去,找了几家实际都是不营业。不过,这一点也不影响我雀跃的心情,本是一年中最为炎热的时候,我几乎没有感觉到怎么热,走了那么多路,也没觉得累。

终于找到一家正在营业的银行,一位保安热情地迎了上来。问清我要办的业务后,他把我领到一台机器旁边,让我拿出身份证和社保卡,一步一步地教怎么操作。

“任务”完成回到住处,我还是没怎么觉得累,一进门就高兴地向“总司令”汇报:“转账成功,24小时内到账!”

吃完晚饭,我去卫生间洗澡。哪想到,刚脱完衣服,

就突然拉起了肚子,一连三次。这是怎么了?我使劲回忆,今天是不是吃了什么不干净的东西?想来想去,没吃什么异样的食品呀。待洗好澡穿上衣服,突然又大吐起来。之后我走到卧室休息,感到头发晕,好像房子在摇晃。“总司令”望着我,说我的脸白得没一点儿血色。见我情况不妙,她急忙给当医生的女儿打电话,女儿说是

中暑了。“总司令”把我狠批了一顿:“这么热的天,你还到处跑,也太性急了!等天凉一些再去转不行吗?”

我居然不知不觉中中暑了,一生过去了一大半儿,这是第一次品尝到中暑的滋味。听着老伴和儿子女儿关心的话,我反省这次的经验教训一定要吸取,只是心里还是忍不住偷乐,他们哪知道我的小欢喜呢。

“留下来”改变了我的命运

文/刘训豪

今年10月1日,是新中国成立70周年纪念日。每当我回忆起70年前的往事,那一幕幕激动人心的情景仍历历在目,难以忘怀。

1949年4月21日凌晨,江阴要塞在中共地下党领导下举行了战时起义。当时我在江阴要塞司令部通信连电台任职,参加了江阴要塞战时起义,活捉少将司令戴戎光。

起义后不久,通信连王学山指导员,召开全连起义人员会议。在会上,他说:“不愿留下来的,我们发路费走人;愿意留下来当解放军的,我们欢迎。考虑好了到连部办理去留手续。”

说实话,当时,我正站在人生的十字路口,何去何从,值得认真思考和选择。否则,失去良机将成“千古恨”。

经过三思,我决定留下来当解放军,到连部办了手续,填了军人登记表。这是一张让我走向新的人生道路,改变了我的前途和命运的登记表。从此,我真正成为一名光荣的解放军战士。

70年后,回过头来看看,我留下来当解放军的选择,是明智的,是我人生的转折,确实改变了我的前途和命运。当时,如果我领了路费一走了之,说句心里话,肯定就没有我的今天。

回忆过去,入伍时,我才15岁半,还是一个无知不懂事的少年。

入伍后,由于党的政策的感召,在党的温暖阳光哺育下,我成为一名国家干部和共产党员。曾多次获得国家、省、市的奖状和奖品。我的经历故事被众多媒体采访报道过。从2009年到2019年,25次上过电视、报纸、网络和内刊。我做梦也没想到,一夜间,我成为一个新闻人物。

现在,我离休了,享受县级的政治、生活待遇,过着晚年幸福生活,我很知足。

这一切,来之不易。不能身在福中不知福。要牢记初心和使命。因此,我一离休,就将“知足常乐,无欲则刚”两句名言书写在我常用的纸扇上,自我欣赏和自勉。经常提醒自己,务必做到继续发扬党的优良传统,保持晚节,做一个新时代合格的共产党员。

去水乡品蟹

文/刘干

每年中秋以后,是螃蟹成熟的时节,膏丰油腴,陆续上市。南来北往的食客肯定没少打蟹的主意。那么作为季节性极品珍馐,在下口之前,你是否知道如何去享受既美味又健康的“横行介士”呢?这里大有学问。

首先是选材。根据产地不同,蟹可分为江蟹、河蟹、湖蟹、海蟹四种。不管哪种,选蟹时把握“四看”总不会错:一看青背,壳成青泥色,平光滑亮,背隆起,左右对称;二看肚白,脐腹甲壳,晶莹洁白,无墨色斑点,脐隆起;三看黄毛,腿毛长而呈浅黄色;四看金爪,爪金黄色,坚实有力。只要按照这些外在特征,精心挑选鲜活壮硕的蟹,都是蟹中上品。

其次是将蟹煮熟放凉后,蟹脚和蟹螯会自动与身体分离。品食时,蟹脚前端的尖爪是天然的吃蟹神器,可以用其挑取壳和腿中纤细的蟹肉,既不浪费食材,又能为吃货品尝美味增添乐趣。

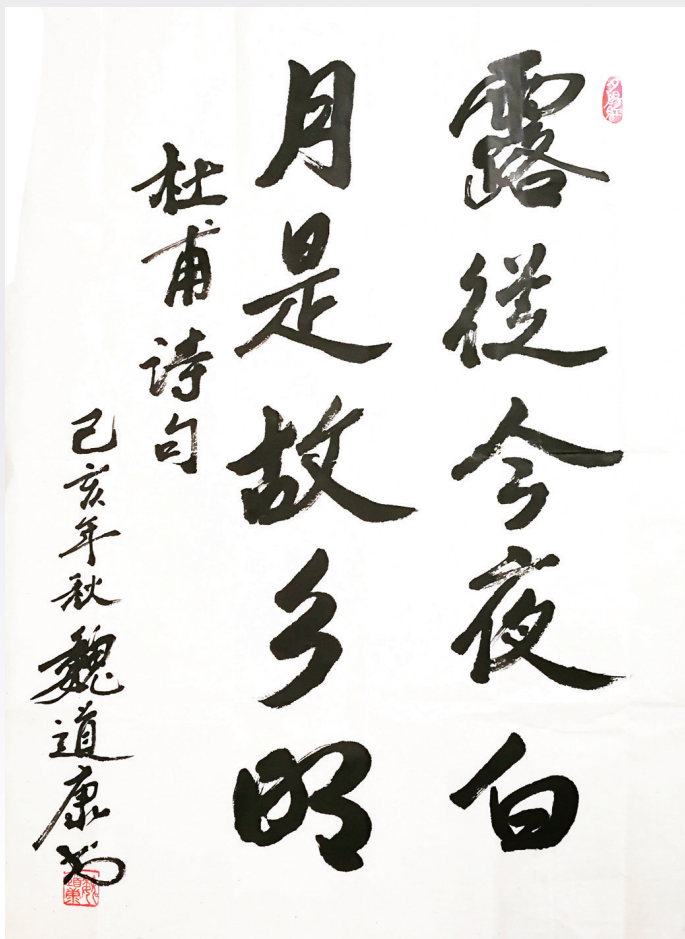
接着将螃蟹肚脐部分的“蟹掩”去掉,掰开蟹身,将蟹盖和蟹身分离开来。先品味蟹盖部分,但壳里面的并非都能食用。要注意将藏在丰腴肥美的蟹黄中的三角锥形的蟹胃和六角形状的蟹心取出。蟹胃不能吃,蟹心可品尝。中医认为,蟹心是蟹身上最性寒的部位,肠胃欠佳的食客,吃时要特别当心,可适当搭配葱姜蒜末、香醋

黄酒食用,用这些性温的调料来调和蟹心的凉性,有去腥、解腻、暖胃的作用。吃完蟹腹中的美馐后,将蟹身上梳状的蟹腮去掉,腮是蟹捕食的过滤器,脏东西都附着在上面,剔除后,就可放心大胆品尝了。待你在红油辣汤蘸料中,大快朵颐大呼过瘾之后,才发现那精致滋味绕了嘴巴周围一圈儿,穿透骨髓,直抵灵魂深处,会让人欲罢不能。

人的不同饮食习惯,会产生不同的吃蟹方法。有的喜欢煎炒烹炸,有的喜欢白酒醉蟹,有的喜欢清蒸,即把螃蟹洗刷干净后,不加任何佐料,直接上锅清蒸,美味天成。高端食材,往往只需要采用最朴素的烹饪方法,突出了蟹的本真,能最大限度地保持蟹的色香味形,被誉为原生态吃法。明代著名学者张岱就说过:“食品不加盐醋而五味全者无他,乃蟹也。”

蟹最迷人的,当然是鲜美,有“螃蟹上席百味淡”的感觉。蟹不但味奇美,而且营养丰富,含有丰富的维生素和钙质,是一种高蛋白的补品,对皮肤的角化滋补有帮助,对儿童的佝偻病、老年人的骨质疏松也能起到补充钙质的作用。

现在生活条件好了,螃蟹成为寻常百姓餐桌上的“宠儿”。一家团圆品尝蟹的美味,平淡的日子活色生香。



魏道康书法作品

