



走在渐渐喧腾的街上，看长竿挑起一个个胖嘟嘟的红灯笼，稳稳地挂在落尽了叶的枝头。年味就是从街上第一盏灯笼亮起时，开始有了形状的。

那形状起初朦胧得很，像宣纸上晕开的一团红，又像小女孩脸上的羞涩。渐渐地，愈来愈多的红从街巷深处飘出来，从楼房的阳台探出来，从店铺的飞檐垂下来，迟疑又坚定地亮起来，连成一片暖融融的光海，将冬日的清冷与凛冽悄悄消融。城市的轮廓便在这抹红色里，有了故事的质地。日子不再是匆匆向前，而是慢慢进入一种醇厚而安详的等待里。

灯笼们静静地悬着，像一串串饱满的柿子，在晚风里轻轻晃动，等候某个盛大而神圣的时刻。沿街的门面，光汨汨流泻而出，与浓稠的暮色融成一片。各色年货琳琅满目，鲜亮的色彩吸引着人们的眼光。空气里飘着炒货的焦香、蜜饯的甜润，还有新款服装淡淡的气息。这些气味的交织缠绕，便酿成了“年”独有的化不开的底色。

在这浓稠的暮色里，升腾着有形与

## 年味

袁秀兰

无形的期盼。行人步履匆匆，提着大包小包，脸上漾着藏不住的笑意。孩子们一会儿追着转动的风车跑，一会儿又被糖画勾住脚步，清脆的笑声洒满街巷。空气里流淌着一种深沉安稳的喜悦，那是对“团聚”这个古老仪式最质朴的向往。所有的奔忙，所有的张灯结彩，最终都指向一个温暖的圆心——家的方向，那热气腾腾的团圆饭，不正是味觉享受，更是情感联结。

灯笼便不只是灯笼了。它提着光穿街走巷，用一捧无声的暖意，宣告归程的开启。它是寒夜里的诗行，像母亲默默伸出的手掌，为所有赶路的人，指引着家的方向。

想起儿时的年，记忆里的色调要沉静得多，也纯粹得多。母亲在灯下赶制新衣的身影，清晰地映在屋子的墙壁

上。针线在她手中飞快地穿梭，棉线牵着灯光在布面上游动，像一串串安稳的心跳，填满了每一个夜晚。除夕夜，新衣带着棉布熨帖的温热，平平整整地压在我的枕下。我便整夜将脸贴在那崭新的柔软上，呼吸间满是阳光的清爽气息，心里涨满了一种近乎神圣的期待。而大人们自己的衣服，领口袖肘处总缀着干净细密的补丁，那些补丁悄悄诉说着时光的故事。那时的我懵懂，只觉得母亲那细密匀整的针脚很好看，像夜空上的星星，像某种藏着温暖的神秘符号。如今想来，那大约是一个家庭最朴素的日子，缝补得严严实实，将祝福与希望缀连成熠熠生辉的星河。就像竹笋里母亲晒的萝卜干，在冬日的阳光里慢慢收干水分，渐渐沁出一层糖霜。又像母

亲用瓦罐煨出的豆酱，在柴火中默默酝酿，直到掀开盖子的那一刻，才爆发出积攒已久的香。

街灯哗地一下全亮了。长街仿佛被施了魔法，瞬间坠入一片光瀑之中。那些灯笼从近到远次第醒来，光晕一圈圈荡开，染红了行人的脸颊，染红了光秃秃的枝桠，也染红了脚下的柏油路。那一刻，人间被镀上一层温暖的釉色，夜的轮廓变得柔软起来，仿佛整条街都化作了通往节日的轮船，在璀璨中潇洒停泊。

万家灯火中，藏着一个个相似的节日故事。风里飘来谁家炸油果的“滋滋”声，油香混着葱花与腊味的熟悉气息。远处传来零星的炮仗声，闷闷的，沉沉的，像大地沉睡时的鼾声，蓄满了深沉的喜悦。

我转身朝家的方向走去，脚下的路被灯笼的光衬得暖暖的。夜褪去了粗粝，变成了一块柔软的绸缎，绵延向前。我知道，有一盏灯肯定为我亮着。而我要做的，是握着手里的微光，踏着新的轨迹，一步步走过去，让自己融进那片温存的圆梦里，将那圈光晕，捞得更圆一些，更暖一些。

## 过年的豆腐

刘富宏

年关临近，我突然就想起了我的三舅舅，想起三舅舅就想起以前过年的情形，想起过年就想到那年上姥爷做的豆腐，那豆腐真香啊！

小时候，最爱过年了。一过冬至，年就在隆冬里越走越快，一进入腊月，年更是马不停蹄，越来越近了。当然盼的过程还是漫长的。好在放了寒假，看杀猪看杀羊，玩冰车打冻牛，闻着年味沿街串巷地疯跑疯玩。年是有味道的，杀牲味，清冷味，炮仗味，炒瓜子炒豆子的味，油炸食品味……然而，最悠长的味道是一股豆腐飘香。

那时候过大年，家家户户都是要做一锅豆腐的。正像是“有钱没钱，剃头过年”一样，好像是约定俗成。所以，一过腊月，豆腐坊就格外忙碌，各家各户排着队去做豆腐，年也从此开始。每到那个时候，满村豆腐飘香。

过大为啥要做豆腐，好像是没有讲究，似乎是一种农家习惯的风俗。风俗自然来源于生活。我是上世纪60年代农村出生的人，过过清苦的生活。那时候，人们生活都不富裕，吃不起肉，豆腐自然就是最上乘的食品了。而且——我先来说说豆腐的好处。过年要有仪式，首先表现在吃食。豆腐是农家的长菜，不论自家吃还是招待客人，有了豆腐就不犯抓挠（方言，有办法的意思）。年节上，豆腐就是主角。豆腐可以单炒着吃，可以烩着吃，还可以拌着吃。俗语云：“小葱拌豆腐，一清二白”，再滴上几滴麻油，从色泽到口味，那真是绝配。

豆腐可以开发出许多品种。油炸豆腐、冻豆腐、豆腐干、豆腐脑、油皮……我最难忘的是过年时在姥爷家吃豆腐。每年的年节将近，我都要去一回姥爷家，就是为了吃姥爷做的豆腐。这顿豆腐是从开锅吃到末尾，而且，目睹了姥爷做豆腐的全部过程。那可是一顿既解馋又开眼界的豆腐大餐。

我姥爷很心灵。“心灵”也是我们的方言，就是非常聪明。他见啥会啥，做啥像啥。姥爷会做豆腐。自己家自然是没有豆腐磨子，就去生产队或私人家的豆腐坊，约定好，给排上日程，到时候去把豆子磨成豆浆，用水桶担回来。姥爷家有口很大的锅。他把豆浆和水倒到锅里，慢火烧沸，然后过浆。过浆是用一块大笼布澄，把豆浆澄在一个大盆里或是水桶里。过完浆，把过出的渣放起来，再把浆汤倒进锅里熬。这时候就能揭油皮了。中小火慢慢升温，不能让豆浆煮沸，豆浆就悠悠地结出一层薄薄的浮皮，姥爷用事先准备好的林棍棍轻轻地挑起来，插在一个选好的地方晾着，这就是油皮。稍稍晾韧后，姥爷就取下来给我吃。从口感到味道，那个香啊！做豆腐揭油皮，只能揭上十几张，不能多揭，揭多了豆腐就不筋道了。这时候逐渐加火，使豆浆滚沸后再降温。姥爷又拿来事先准备

好的卤水（实际上是上次做完豆腐控出来的经过了发酵的浆水），用瓢舀上进行点兑。锅里的豆浆逐渐地变稠变形，很快成为一疙瘩一疙瘩的腐块，像是一朵一朵的云，在锅里涌动。此时，锅里的水呈淡淡的暗红色，而腐块却雪白雪白，这个叫作豆腐脑。豆腐脑也是相当美味，姥爷又会给我盛上一碗，连吃带喝，那滋味真的又解馋又美气。接下来，姥爷在借来的豆腐槽上铺好笼布，把豆腐脑舀进去包好，用石块或砖块去压。等到一定时辰，浆水压干了，豆腐成型了。刚做好的豆腐热乎乎的，正好现拌现吃。姥爷打下一大块，拿过舀水的瓢瓢进去，把豆腐用筷子挑碎，放上一些切好的葱花，滴上麻油，撒上盐，香气便扑鼻而来。那时，我的三舅舅也和姥爷一起做豆腐，姥爷拌好豆腐，我们便抢着吃起来。我是孩子，他是大人，我自然抢不过他，他几口就把豆腐吃光了，气得我直骂：“大嘴狼，大嘴狼。”这事过去都五十多年了，但我至今记忆犹新。我现在又想起了我的姥爷，我的三舅舅，我的姥姥，想起了他们对年少时的疼爱。

吃豆腐的事还没有说完。我骂三舅舅，姥爷笑着笑，边笑边说：“来，姥爷再给我弄好吃的。”姥爷把锅里的浆水舀干净，又用铁筛将糊在锅底的吃渣铲起来，挑出糊得厉害的，剩下未糊的，也像薄薄的油皮片，再兑回两勺浆水，盛上多半碗给我喝。淡淡的糊味，淡淡的浆水味和我香味混合着，真是好吃又好喝，我们土话把这叫作“锅玩儿”。豆腐的下脚料就是过完豆浆的渣子了，可我们这里还有一句民谚：“羊油炒渣子，香死一家子。”那时候不能说经常吃，但至少一年中是要吃几回。现如今，羊油炒渣子也成了农家乐里的美食了，让我们又怀旧又回味。

过大年，姥爷做的豆腐真好吃。豆腐的经历是一路美食，年上的豆腐菜花样繁多，不管怎样吃，都是我们农家人餐桌上离不了的菜品，让人百吃不厌。如此说来，豆腐，难道不值得大书特书吗？时光向前，到了今天，豆腐仍然是我们过年时不可或缺的。当然不像过去那样家家去磨豆腐了，大街上的豆腐和豆腐的衍生品比比皆是，各种各样，随买随卖。生活好了，吃肉多了，更是离不开豆腐。有一句话说：无酒不成筵席，在我的家乡，是无豆腐不成菜系。

这里讲一个流传在我们家乡的笑话吧。过去的岁月，很少能吃到肉，能吃到豆腐就是很幸福的生活了。有一个后生家境好，为能吃到豆腐自豪。他常常对人们说：“我爱吃豆腐，豆腐就是我的命。”有一年过年时，他到岳父家做客，岳父上待他，给他杀了一只鸡，知道他爱吃豆腐，又变着花样给他做了几个豆腐菜。可吃饭时，他一块接一块地吃肉吃，而不去动筷子吃豆腐。岳父就问，你不是爱吃豆腐吗？他却笑着对岳父说：“豆腐是我的命，有了肉我命也不要了。”

## 问雪

杨艳军

六瓣飞絮落平城，漫掩尘嚣万籁宁。  
素裹青砖白玉篆，轻拥黛瓦缓银星。

不沾俗色三分洁，暗蕴生机一脉青。  
且向寒英询岁稔，春风已在雪边听。

## 春日二则

张漠

立春

春潮涌动好风徐，检点时光乐自居。  
细雨声中莺舌嫩，清波镜上柳腰舒。  
开门步踏青鞋嫩，应律声闻杖屦回。  
一夜乾坤皆读遍，芳菲任我尽情书。

迎春

律转阳和气候循，风光两两醉芳晨。  
冰融雪化周遭暖，柳绿杨青物候新。  
莫道龙蛇才觉醒，何妨草木已萌茵。  
乾坤今又传消息，报得轮回再报春。

## 冰面上的乐趣(组诗)

常玉国

打陀螺

鞭梢抽醒冬日的冽风  
冰面托着一枚木色的梦  
一圈圈旋转，漾开细碎鸣唱  
是童年攥在手里的星星

溜冰车

偶尔踉跄，也不肯敛了锋芒  
暖阳落肩头，镀一层金色微光  
看它转出满地星星点欢喜  
时光，也跟着慢慢流淌

溜冰

伙伴呼喊，在风里悠悠回响  
衣角翻飞，卷起年少疏狂  
冰面划下几痕浅浅过往  
每段滑行  
都盛满心头晴朗

溜冰

鞋尖轻吻冰面的霜纹  
身姿舒展，如飞鸟轻盈  
风掠过发梢，携来阵阵欢呼  
每一次滑行  
都是自由的奔赴

转身掠过冰棱，不问岁月仓促  
衣袂飞扬，漾出温柔弧度  
把烦恼丢在身后漫漫长路  
此刻，心中轻盈如初

## 同风肉制品厂：从“三口大锅”到行业翘楚的传奇

栗培林 高旭东

提及大同同风肉制品厂，于大同人而言，那是镌刻在岁月里的味觉记忆与城市荣光。20世纪八九十年代，“同风”系列肉制品是千家万户餐桌上的常客，那独有的“大同味道”让每一位大同人都为这座拥有这样的本土标杆企业而倍感自豪。

彼时的“同风”是行业翘楚，闻名遐迩。1995年在全国商办工业百强企业中，利税总额排名第79位，销售总额排名第10位；在全国肉类加工行业中名列第3位。田纪云、朱镕基、陈慕华、刘华清等多位党和国家领导人及多位省部级领导曾先后莅临视察指导；省内外企业到厂参观逾万人次；日本、美国、德国、荷兰、丹麦、阿根廷、新加坡等国外同行也慕名前来交流取经。“同风”累计荣获奖励200多项，其中国家级大奖就达34项。

谁能想到，这般辉煌的企业最初竟是从前店后厂“三口大锅”起家的。1964年，大同市食品公司熟肉商店由兰地街搬迁到同火车站前街。在肉食凭证供应的年代，这个商店凭借传统地道的酱卤肉工艺，煮出了独树一帜的“大同味道”，不仅成为本地稍有余钱的居民一饱口福的佳品，更让大同火车站南来北往的旅客回味无穷、念念不忘。1978年，在市食品公司工作的邵爱国任商店加工部主任，为“同风”的崛起埋下了关键伏笔。1981年，注册了“同风”商标，品牌之路由此开启。1983年，29岁的邵爱国任熟肉商店经理。1984年，同风牌午餐肉等8种产品分获部优、省优产品奖，市场认可度节节攀升。随着需求量与日俱增，店面扩张到了七八家，职工由最初的20多人增加到200多人。

1986年初春，一场罕见的大雪压塌了加工厂简陋的厂房，却成了企业蝶变的契机。邵爱国带领团队抢抓机遇，争取到技改贷款76万元，企业自筹10万元，在废墟上实施了一期技术改造，一座新的同风肉制品厂应运而生。邵爱国任厂长兼总工程师，厂党支部（后为党总支、党委）书记由郭爱珍兼任，并制定了党组织监督保障、精神文明建设等一系列规章制度，为企业凝心聚力、发展壮大筑牢了组织根基。

上任后邵爱国凭借敢闯敢试的改革魄力，使出了六个“绝招”，被人们亲切地称为“绝招厂长”。

第一招：断“奶”下“海”，创新体制。1987年1月正式建厂伊始，邵爱国和厂领导班子就主动摒弃了多年来实

行的“原料调拨、差价补贴、市内销售、不盈不亏”的传统经营模式，提出了不依赖财政给予的原料肉差价补贴，不躺在国家怀抱里办企业，要在市场竞争中自立自强的发展理念。在市委、市政府和有关部门的支持下，该厂被列为大同市肉制品行业体制改革试点，当年实行了“价格放开、议购议销、自主经营、自负盈亏”的全新体制，并争取到经营决策、产品定价、干部任免、工人选用、工资分配、技术改造、机构设置“七个自定”的企业经营自主权，一步到位迈入市场竞争的浪潮。该厂断“奶”下“海”之举，比全国肉制品行业全面改革、价格全部放开整整早了7个年头。1987年产量跃升至1242.4吨，产值达572.6万元，销售收入737.2万元，实现利税42.4万元，企业固定资产达到191万元。1988年，企业实行承包经营责任制，又自筹资金100万元，实施了二期技术改造，当年产量2142吨，产值1450万元，实现利税78万元，熟肉产量占全省食品系统熟肉总产量的五成之多；利润、上缴所得税分别为当年承包指标的3倍和5.7倍，改革成效立竿见影。

第二招：“脱胎换骨”，再建新厂。受原厂空间限制，1989年11月肉制品厂兼并了位于市郊水泊寺的市食品公司养鸡场，实施了三期技术改造，在原养鸡场地盘新建万吨车间、万吨冷库。仅用了半年时间，万吨新厂拔地而起。竣工投产之日，应邀来厂参观的省市领导对施工质量、速度予以称赞。1990年产量飙升至6251吨，产值达4536万元，实现利润130.68万元，分别比1986年增长11倍、24倍和28.7倍，规模与效益实现跨越式增长。

第三招：“举债经营”，融资技改。在“攒足了钱再办事”的传统经营观念下，邵爱国的这一决策堪称颠覆性。1992年9月1日，该厂开全市之先河，发行企业债券1000万元。所筹资金全部用于二期技改，集中引进德国多台先进设备，让企业在装备水平上跻身行业前沿。

第四招：质量立厂，以信为本。1987年3月5日，原料肉腌制工段因操作疏忽，造成损失上万元。厂里把这一天定为“厂耻日”，每年的这一天，企业都组织全员重温事故教训，干部职工齐聚食堂，同吃清水煮菜、玉米窝头，以忆苦思甜的方式，强化职工的质量意识和“厂兴我荣、厂衰我耻”的主人翁责任感。他还在新闻媒体上做广告：买同风

产品假一奖十。

第五招：打破“三铁”，激活机制。从1988年起深化人事、劳动、分配三项制度改革，端掉企业内部“大锅饭”。全厂打破干部与工人、固定工与临时工的界限，实行了“平等竞争、择优上岗、每月考核、一年一聘”的车间和科室干部聘任制、全员劳动合同制以及“岗位竞标、活分活值”的技能工资制和联产、联销、联效计酬制，让“铁饭碗”“铁工资”“铁交椅”成为历史。企业新型内部机制极大地激发出全员干事创业的内生动力。

第六招：实行军事化管理，锤炼作风。企业专门聘请部队教官，新进厂职工一律进入教导队集体就餐、集体住宿，接受军训、厂规厂纪和法制教育，考核合格者方可上岗，不合格就被淘汰；试岗者在3个月的试岗期聘任本厂工作者与企业签订劳动合同。全厂职工每年还要分批军训。严谨高效的军事化管理，锻造了一支纪律严明的“工业军队”。

1991年，全厂产量首次突破1万吨，达到10038吨，销售收入7400万元，实现利税301万元，固定资产增值到2060万元，比搬迁技改前分别增长1.5倍、1.53倍、0.85倍和3.22倍，跨入全国商办工业百强行列。1992年11月，德国肉类专业代表团来厂参观酱卤车间时看到了60口不锈钢锅，当得知每口锅可煮半吨肉，年产7000吨酱卤制品时，惊叹“这是世界上最大的酱卤肉生产车间”。1992年，产量13485吨，产值1.03亿元，利润220万元，税金91.5万元，年增长速度分别达95.94%、92.28%、100.98%和1%；酱卤肉制品连续数年产销量居国内外之冠。

1993年3月，市肉制品厂更名为大同同风肉制品厂，成为全市首家“无行政主管企业”。1994年，产量2.66万吨，产值3.27亿元，销售收入3.21亿元，利税2419万元，均比上年大幅增长，人均劳效24.2万元，被列为全国食品工业大型二类企业，连年雄居全国肉制品行业前三强。1995年，“同风”产量2.85万吨，产值4.02亿元，销售收入4.01亿元，

利税2970万元，分别比上年增长7.14%、23.7%、25.17%和22.77%；生产“春都”牌火腿肠系列产品2.8万吨，企业各项指标均创历史最高水平。

该厂遇到困难想改革、发展壮大靠改革的经验，受到国家有关部门和省省委、市政府、市委、市政府的高度重视，荣誉与认可接踵而来。1991年大同市委作出《关于向市肉制品厂学习的决定》。1992年4月，省委、省政府发出学习大同市肉制品厂改革精神的通知；10月，该厂获全国食品企业“转换机制，开拓经营先进企业”称号。1993年，省政府向“同风”颁发“三项制度改革先进企业”锦旗，并确定“同风”为“山西省管理示范企业”。1996年，市政府发起“学雷锋、学山焦、赶同风，强化管理，提高效率”活动，让“同风经验”成为全市工业企业的学习范本。同风牌肉制品多次斩获“山西省名牌产品”“全国用户满意产品”殊荣，“同风”牌连续被认定为“山西省著名商标”，成为山西工业的一张闪亮名片。

在波澜壮阔的改革大潮中，邵爱国是大同市企业界改革创新的前行者、佼佼者，是大同市企业家队伍的一面旗帜。他被选为第八届全国人大代表，获得“中国食品工业优秀企业家”等奖项，实至名归。1992年11月他兼任省轻工总会副会长，1995年8月调任省贸易厅副厅长，1998年5月任省医药总公司党委副书记，2000年9月任阳泉市委副书记，2012年5月任阳泉市政协主席。

1996年，“同风”创产值3.51亿元，实现利税3305万元，成为全市地方国有工业利税大户“状元”。1997年，在原料肉涨价、销价下跌、进项税率增加税负的不利条件下，“同风”产量2.86万吨，销售收入3.5亿元，实现利税2592万元，跻身全市地方工业利税大户行列。

“同风”虽已消失在历史的长河中，然而，当年同风人在市场竞争中的改革胆魄、奋斗足迹和创造的辉煌业绩，为大同工业史留下了浓墨重彩的时代篇章！《大同工业史》编纂办公室供稿，欢迎社会各界赐稿，来稿请发至平城书院邮箱：pcsy22@163.com

