

年之味

中国航发黎明 李雁

母亲和邻居们从山里买回几只“笨”羊，要在这个年为亲朋好友酝酿家乡经典。看着院子里老石榴树下几口砖砌的临时灶头，还有懵懵低头吃菜叶的羊儿们，我知道母亲的“年之味”要上演了……

男人们很自觉地牵着羊儿去后院，宰杀的过程我向来躲避，就等父亲大声呼唤：“香，过来端肉。”我带着娃欢呼雀跃一盆盆往前院灶头旁端羊肉。隔壁大娘往灶下塞着木头柴火，红火灶膛上大锅沸腾起来。母亲和三婶挑选羊肉，将切块的胸肉和大骨放入锅里慢炖，加入茴香、花椒、陈皮、草果、丁香等十几种调料冲淡羊肉的腥膻。二婶烙着死面“坨坨馍”，其余婶子则端着大竹笋，往里掰碎如豌豆般大小的馍块。

母亲用铁钩钩起大块煮熟的羊肉，晾凉后切成薄片放在盖帘上，再将香菜、蒜苗和小葱切成碎依次摆好。父亲将从左邻右舍家借来的“海口碗”都摆在大石桌上，每个粗瓷老碗倒入馍块。随着父亲一声“开饭喽”，人们立刻聚集起来。大锅旁架起小锅，母亲舀起大锅浓汤倾入小锅，接过父亲递过来的海碗，将碗里的馍倒进小锅煮，娴熟地抓几片熟羊肉、山木耳、黄花菜和小撮湿粉丝混合加热。出锅，撒上香菜、蒜苗和小葱碎。母亲不停地一碗碗煮，院子里的人根据口味放醋、盐和辣椒油，散蹲在各院台上“吡溜”着，间或从石桌上大盆里夹点咸蒜瓣和酸辣泡菜提味。

院子里热气腾腾，吃的最欢实

的是孩子们。每每不够，争先雀跃拿着空碗纷向母亲讨要，温柔的母亲总会叮嘱：“都有，都有，别让大锅烫着。”空档，父亲和母亲赶紧端起羊汤，淋上辣椒油，撒点香菜沫儿和着热汤，鲜香的味道绝对“美咋咧”。偶尔，会有路过的人在朱漆大门口张望，眼尖的母亲赶紧吆喝着：“来么，吃口热的再走么！”路人痛快应声：“客气，还有我的‘羊肉泡馍’。”很快，路人和满院的人熟络起来，立刻端起老碗“咚起来”，满口余香顿时充斥齿间。

七爷拉起胡琴，母亲边忙活边唱：“祖籍陕西韩城县，杏花村中有家园……”不时有人附和，我也来句“为寻亲哪顾得路途遥远，跋山涉水到蒲关……”男人们齐吼着：“王朝马汉喊一声，莫呼威往后退……”秦人秦韵大秦腔，在母亲的“年之味”中点缀着，升腾了家乡独有的滋味。

每个年，母亲都要坚守自己的“年之味”，托人买“笨”羊，烹煮亲情和团圆，因为，她始终认为“不吃羊肉泡馍，不算真正的过大年”。

此刻，我正在沈阳反复接收几千里外母亲的微信语音聊天。听妹妹说，母亲为了看我一眼，正在努力学微信视频聊天。每次手机信号断后再连接上，母亲都向我诉说着抱歉和不安。我别过视频口，偷偷擦拭着眼泪，双眼婆娑，我仿佛看到了两扇朱漆大门缓缓敞开：院子里，懵懵的羊们低头吃着菜叶，老石榴树下几口砖砌的灶头弥漫着烟火气，母亲正在忙碌上演她的“年之味”……



回家就是道理

航空工业凌峰 方久梁

我所居住的“乐居凌峰”小区这几天也开始挂上喜庆好看的大红灯笼，大门已经打整得焕然一新，放了假的小孩子们更是三五成群地围着一棵棵彩灯树尽情地嬉戏玩耍，浓浓的年味意味着一年一度的春节就要到来了。

中午休息，办公室同事聊到到哪儿过春节和如何过春节的话题了。

“今年回甘肃老家过春节。送我爸一双漂亮鞋子作礼物。”扎着马尾辫的漂亮阿静不无自豪地说。

“我到新疆看望爸爸妈妈。”刚大学毕业新进公司的欢欢高兴地说。喜悦的神情似乎已经和爸爸妈妈拥抱在一起了。

“我回西安过春节。”帅哥小李说。“是带女朋友回去吧。”“好幸福啊。”大家你一言、我一语地围绕着春节话

题说笑着，一个个就像中了彩票一样高兴呢。

回家，多么亲切的话题和令人感动的语词啊！给人的总是种种美好感觉与联想。同事们来自四面八方——千年古都西安，塞上江南甘肃，山水甲天下广西，还有来了就不想走的成都……祖国大家庭，天南地北的人都有。故乡美，故乡亲。想着美丽家乡的时候，就自然而然地就想起了我们人生最最亲爱的爸爸妈妈、爷爷奶奶、外公外婆，还有儿时最要好的伙伴。

我的家乡在彩云之南，地处云贵川一个素有“鸡鸣三省”的叫镇雄的小地方。俗话说，儿不嫌家丑，狗不嫌家穷。虽然家乡较之大城市落后了许多，但我很爱我的家，虽离开家乡多年，但家乡过年时的情景至今仍然历历在目。过年，杀年猪、大扫除、贴春联、挂彩灯、吃年夜饭、耍龙灯……

每一项活动都是满满的美美的回忆。春节好，最好莫过小孩子。在皆大欢喜的过年中，小孩子最喜欢的还是给长辈拜年拿红包了，“恭喜发财，红包拿来。”春节期间，《恭喜恭喜恭喜你》的欢歌笑语洋溢在大街小巷、千家万户。

人人都想拥有一个家，一个温馨的家。然而，理想很丰满，现实很骨感。大千世界也不尽是诗与远方，现实总是使一些人不想回家，因为回家也不全是幸福快乐的事情。“平时工作太忙太累，想在假期好好休息休息。”一个稚气未褪的漂亮女孩快人快语地说。人生不易。俗人世界，职场竞争之激烈，生活压力之巨大，不是身处其境的人是不能了解和体会的。不过她又说，人生是一场修行。

家是最温暖最令人想念的地方。人人都有一个家，家告诉我们人生的来路，是我们人

生的起点和终点。尽管不想回家的理由有千条万条，或者说有这样或那样不为外人所知晓的委屈，但回家都是一个正确的思维和理智的实践。其实，回家的意义根本在于亲人团聚。家里亲人在等着我们回家。本质上，回家不需要理由，回家就是理由。亲爱的朋友，家中爸爸妈妈喊我们吃年夜饭啦。



走一段夜路 恋一次故乡

航空工业西飞 晏卫国

由于一个意外的长时间堵车，长途大巴到达县城就已经很晚。等我再从县城打上出租车并在村口处下车，已经差不多是晚上十一点了。天阴得极重，四下里一片漆黑，几乎是伸手不见五指。一阵风刮过，我忍不住打了个寒噤，赶忙将羽绒服的帽子扣上，缩了缩脖子，把拉链扯到顶，拉严实。

之前，母亲已经打了好几个电话，问我什么时候能到，要到村口接我，都被我拒绝。出租车只顾掉头而去，被车灯划开的黑夜重新闭合。我定了定神，拎起简单的行李，准备往家走。而真正要面对这无边的漆黑的时候，我才发现自己竟然迈不开脚。

一条从村口到家的路，也就几百米的距离。多么熟悉的路啊，放在儿时，即使再黑的夜，我闭上眼也可以飞跑。即使在外求学和工作多年，也是时常回家的。这条路几十年来，也并未有多大的变化。而这一刻，我怎么了？

漆黑中，眼睛仿佛失灵。视野所及，只有微弱的天光中远山巨大的轮廓，以及近处依稀随风摆动的树影，似乎都带上了诡异的气息。按说，再也没有比这更真实的真实了，然而我却深深地陷入了虚无。无法调和的紧张，令人窒息的无助，让我出现了短暂意识的空白。一场黑暗，顷刻间击碎了所有的先验。似乎，每一步下去都是未知，脚步忍不住犹豫。这是即将步入不惑之年的我，最直观而又最深刻的一次迷途！

一个年近四十的男人，被一个惯常的黑夜挡在了村口，不敢走回家。这是我无论如何也不能容忍的巨大讽刺。脚下还是我魂牵梦绕的回家的路吗？我忍不住在心里质问：这到底是什么？我不是一直以为自己是爱故乡的，包括她的一草一木，包括她的白天和夜晚。我甚至自信地认为，我能记得这条路上的每一道沟，每一个坎，甚至每一个坑洼和细小的弯折。一遍遍的自责中，笼罩着我的已经不仅仅是黑夜，还有我深深认识到的，我和故土本质的疏离和隔膜。

我将手机果断地塞进兜里，一边想象着曾经的白天或者夜晚的步履，一边慢慢地迈出了第一步。当第一步迈出以后，黑夜似乎悄悄地向我亮出了一道缝隙，依稀地亮出了远远的缥缈的灯火。甚至，我都能感受到那不远处的亲人在向我招手。我似乎一下子明白了——未知，本来就是前行途中面对的常态。而前进，就是寻着远处的目标，抬起一只脚，摸索着落下去，然后再抬起另外一只脚。在漆黑中的这条路，更是享受着深沉牵引的，我更应该用自己的心灵将它走通……我越走越快，甚至有了奔跑的冲动。

正在这时，却见一道手电光向这方寻了过来。我定了定神，看清了不远处正在走来的熟悉身影——我的驼着背的老娘呵！简单的行囊，我断然不同意交给母亲。母亲也没有多坚持，便打着手电筒，和我并非慢慢地起步往回走。母亲大概有一点兴奋，走得很快。我似乎都能感觉到她的白发被风吹起。而手电筒的光晕，却一直亮在我的脚底。

我们边走边说着话。偶尔的分神，故乡就我一个翘起。母亲一边伸手拉我，一边笑着送我一个爱怜的“嗔弄”。最后，我们干脆拉起了手。而关于我的几分钟前的犹豫以及愧疚，似乎早已被深沉的故土和慈爱的亲人统统原谅了呵！



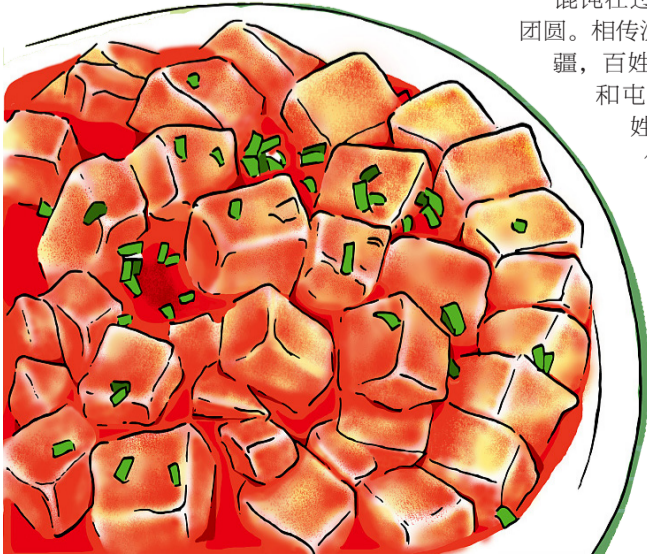
舌尖上的年味

航空工业南京机电 陈鑫

舌尖上的年味，就是家的味道，家的味道就是刻骨铭心的美味，在位于中国江苏的丹阳，此时就上演着舌尖上的美味。

馄饨

包罗万象，性气粗豪。清静为根，礼恭叉手。通身上下缝隙无余，镬汤里倒番筋斗。把得横吞竖吞，把不定东走西走。宜是山僧嚼破时，泥牛哄地颊啼吼。这首诗的诗题“馄饨”则是南方过年时的小花旦。



在丹阳，挨家挨户都有不同的口味，不过都是以薄皮馅多为主。把馄饨皮托在掌心中，用筷子夹适量的已经剁碎的馅儿放在馄饨皮的中央，围着馄饨中心一转，一个小巧玲珑的馄饨就诞生了。待放入锅中时，透明的馄饨随着沸腾的水经历了所谓的“三沉三浮”后，才能称之为完美。捞出放入碗中，再配以精心熬制的新鲜汤汁，多以鸡汤或大骨汤，如此才能汤鲜，味美，馅嫩。正如我们的人生，要经历人生的无数沉浮，才能沉淀下来收获美味的果实。

馄饨在过年这一天吃，寓意家人平安团圆。相传汉朝时，北方匈奴经常骚扰边疆，百姓不得安宁。但是匈奴有浑氏和屯氏两个首领，十分凶残，百姓对其恨之入骨，于是用肉馅包成角，取“浑”与“屯”之音，呼作“馄饨”，恨以食之，并以求平息战乱，能过上好日子。每年回家过年时，父母都会端上一碗热气腾腾、白白嫩嫩的馄饨，那煮熟后的薄如纸的面皮儿，娇嫩地如同肥娃娃胶嘟嘟的脸蛋儿，轻轻地咬上一口，皮一点就破，吃到里面的馅儿，爽口清润，吃下去嘴里充满着馅儿的香味，真可谓齿颊留香。

界牌豆腐

界牌豆腐是家乡的一种特色豆腐，煮熟后味香有嚼劲。爸爸妈妈最喜欢把它做成麻婆豆腐这道菜，不仅吃起来麻辣鲜香而且颜色五彩缤纷。嫩白的豆腐丁在妈妈的手起刀落后，整齐地排着队，披上了辣酱做成的年味红衣服，看上去火红火红，在寒冷的冬天让人心里暖洋洋的。豆腐中还夹杂着一些外酥里嫩的肉沫儿，绿色的葱花散落在盘中，就如同一片片绿叶，沾着辣酱的豆腐丁成了一朵朵盛开的红花，在绿叶的映衬下显得格外引人注目。不时，从盘中散发出一阵阵诱人的香味，令人垂涎三尺！

麻婆豆腐的做法其实非常简单：把豆腐切成一个个正正方方的小块，过水后再

捞出来，一会儿再用。接着，把肉切成极小的块，用植物油把肉块炒酥。然后，向锅里倒入适当的油，向油中放入事先准备好的干辣椒、花椒和姜片，等油在七八十度时放入豆腐丁，再加上适量的淀粉，翻炒几下，再加入适当的盐、黄豆酱、豆瓣酱，点上一小勺白酒，最后用小火慢慢烧两分钟，在快起锅时加入少许味精，一道美味就上桌了。

热辣的小豆腐，伴着淡淡的柴火味，和着浓浓的幸福味，新年开始了。

过年，是传统的盛大节日，也是我们中国人的心灵寄托。全家应邀而聚，欢庆一堂。我衷心希望这些舌尖上的年味美食，在大家的传承下发扬光大。