

元旦放假三天，只安排了一天的活动，其余两天安静地宅在家里。一直保持着—个习惯，每年元旦当天会在一个崭新的笔记本上郑重写下新年几个大大小小的愿望，相习成俗，持续多年。年末总结的时候逐条对应，看看有没有实现。当然有没实现的，对于我这种拖延症患者来说也很正常。有趣的是，我发现，大的愿望基本都实现了，反倒是那些小心愿容易被搁浅。

提笔写下今年的愿望时，发现有一条是几年前就许过却一直没有兑现的。很难么？不是，其实是很简单的一件事，就是整理一下电脑里的海量照片，把它们做成实体相册。自从有电脑储存照片以后，我就很少把照片冲洗出来了。还是女儿六岁的时候，去照相馆拍过一组童年照，再有就是冲洗过十几张做成一面照片墙。其间约有十年的时间没有做过相册了，拍好的照片就导进电脑里存着完事，挑几张好一点的发朋友圈即大功告成。一日翻看老相册，觉得还是看得见摸得着的照片好呀，一张张细看手抚，想着这是何年何月在何处拍的，挺有意思。电子照就如看电子读物一样

在她的歌声里

熊猫盼盼，1990 年还是小学生的我可用零花钱买了

很多盼盼徽章支持亚运会噢。那些徽章去哪里了已不知道，只知道最近新闻里说盼盼的原型熊猫刚刚去世。而北京亚运会居然是 26 年前的事了。

同一首歌，经时间的发酵，彼时听与此时听，感受是不同的。“妈妈，我想对您说，话到嘴边又咽下；妈妈，我想对您笑，眼里却点点泪花……”毛阿敏唱着《烛光里的妈妈》。简简单单的歌，感情却是真切切切进入听歌人的心。毛阿敏最适合演绎这类歌词简单，情感真挚的歌曲——她自己就是这样的人：简单又真挚。我发现身边的大叔听这首歌哭了。我不是看到他在流泪。我只是看到他用手撑住了眼眶，在暗场时摘下眼镜，匆匆低头擦着眼角。他有怎样的故事我不作联想，那是一个中年男子不惯与人分享的心事。

无论少年还是中年，每个人都有母亲。母亲对孩子总是无私，孩子往往对母亲感到歉疚——明白这道理时，许多错过已经无法弥补。毛阿敏唱出了真情，她的母亲是前几年去世的。早前开会时会时，有一位当年去毛阿敏位于天山的旧居拍过她家的摄影与她拉家常，她用上海话说：“哎，阿拉姆妈已经没了……”

演唱会后，经纪人带我去后台见毛阿敏。后台除了我这样的不速之客，还有几位特殊的演唱会座上宾。毛阿敏拉着他们的手跟女儿介绍说：“就是这位医生噢，我那年刚生下你的时候，你老是生病，多亏了他啊。快谢谢他。”一转眼，女儿已经长得比毛阿敏还要高了。

她是失去了妈妈的女儿，同时又是一对儿女的母亲，毛阿敏在她的歌里唱的母爱，已不止是“受”，也有了“施”。岁月给她的歌声加料、鑲金，难怪越来越耐听、越来越动听。

——唱歌的人唱的是歌，听歌的人听的是人生。

走马观花，不会慢慢品味。想想要是万一哪天电脑罢工，照片全部玩起失踪，很多美好的记忆怕都清零了。花两天时间整理上千张照片。先把闺女的照片挑出来，单独成册，按时间的顺序重新命名，配上自己的文字，比如“漫天花海抵不上你的笑”“你发呆的样子真美好”“这狡黠

不要等，要做

梅莉

的小眼神好像俏黄蓉”……别觉得肉麻，要理解一个妈妈的爱。然后，把几十张照片打个包，发给淘宝店家，一周后即可出炉一部“吾家有女初长成”的影集。再如法炮制整出自己和他人的，这个假期圆满结束。

原来做这件事并不难啊，可是我竟然一拖拖了好几年。去年还有一个没实现的小心愿是，为小吃货学做各种美食，包括做家乡的著名小吃——辣肉饼。偶尔吐槽起上海泛善可陈的早餐时，女儿就会两眼发光地垂涎起家乡品种繁多的美味早点，其中最怀念的当属安徽工业大学门前那家最有名的

辣肉饼了，每次回去都要带上一打回来。我有个前同事叫胡妹妹，心灵手巧得很，某天她晒自己在家学着做这种肉饼，金灿灿的外表美貌煞是诱人，又说味道丝毫不输外面卖的，还戏称胡氏秘方概不传人。立即问她要来胡氏秘方，说，等我哪天有空了就做。可是直到今天我也没尝试做过一次，此处应配表情包：捂脸、扶额。

失联的朋友在刚加上微信时信誓旦旦，等下一次我到上海出差时去看你……结果，某年某月的某一天，发现他对已屏蔽了朋友圈；先生前几年就说过，等明年孩子放暑假的时候，就和他同学一家一起自驾游一路向北，策马扬鞭，走青岛过烟台逛大连……然而，你懂的。闺蜜说她一直想拍一张全家福，可是她姐家孩子在国外读书，相聚总是太匆匆，于是，每次都推说下次吧。结果，她父亲年前突然脑溢血去世了。我们总是喜欢说，等有时间，等下次吧，等明年，等退休后……有多少人在等待中倏忽消失不见，又有多少故事在等待中悄然画上句号。“等……就……”，说出去，十有八九都成了空谈。新年伊始，告诫自己，想到什么，不要等，要做，立刻马上。

孩提时，我家住在一排平瓦房里，10 多户人家相邻。平日，各家有什么好吃的，便相互送一送。这“送一点”，到了过年，愈加频繁而亲切。

临近大年三十，空气里弥漫着炒花生炒蚕豆炒玉米炮子的香气，左邻右舍时不时传来锅铲磕碰的声声脆响。这时找玩伴玩，口袋就显得小，赵家炒熟了花生，王家炒熟了玉米炮子，赵妈王妈都抓上几把朝我口袋里塞，口袋被撑得满满的，边走边撒。过年的气氛，便从这香喷喷里预先开始了。

腊月里，邻里间小碗来大碗去，谁家刚炸的藕丸子，送来一大碗，还是热热的；谁家刚打的糯米糖，送来一碟子，还是黏黏的；谁家新做的豆腐，送来一钵子，还是白嫩嫩的……送来时，都是一个词：尝尝嘛！这“送尝”里，有时能化解平日常见的疙瘩。那年夏天，隔壁江妈家的小二子与我二弟一起玩，小二子砸破了二弟的头，我妈没好语地与江妈争执起来，从此结了疙瘩。腊月里，我妈特地拿只大些的瓷碗，盛上满满一碗糯米丸子让我给江妈家送去，我说，她家我不送，她家小二子砸破了二弟的头，还不承认呢。妈哄我非让送去不可，说过年嘛，过去了的事，别和人家计较哩。

除了相互送吃的“尝尝”，还有相互“借”备年货的工具。赵家有一钵黑砂子，轮番着在邻居家用来炒花生炒蚕豆；我家有个木制形似抽屉的工具，专切糖的，糯米糖、花生糖、芝麻糖从锅里趁热装进这工具里，压实按平整，待糖半凉，再倒扣下来切成糖片。这工具整个腊月没得闲，邻居们轮番借着用。

腊月里，邻居间“送”和“借”，营造出的浓浓年味，令我至今人留恋。

在寒风难挡的弄堂里喝完最

辣肉饼了，每次回去都要带上一打回来。我有个前同事叫胡妹妹，心灵手巧得很，某天她晒自己在家学着做这种肉饼，金灿灿的外表美貌煞是诱人，又说味道丝毫不输外面卖的，还戏称胡氏秘方概不传人。立即问她要来胡氏秘方，说，等我哪天有空了就做。可是直到今天我也没尝试做过一次，此处应配表情包：捂脸、扶额。

失联的朋友在刚加上微信时信誓旦旦，等下一次我到上海出差时去看你……结果，某年某月的某一天，发现他对已屏蔽了朋友圈；先生前几年就说过，等明年孩子放暑假的时候，就和他同学一家一起自驾游一路向北，策马扬鞭，走青岛过烟台逛大连……然而，你懂的。闺蜜说她一直想拍一张全家福，可是她姐家孩子在海外读书，相聚总是太匆匆，于是，每次都推说下次吧。结果，她父亲年前突然脑溢血去世了。我们总是喜欢说，等有时间，等下次吧，等明年，等退休后……有多少人在等待中倏忽消失不见，又有多少故事在等待中悄然画上句号。“等……就……”，说出去，十有八九都成了空谈。新年伊始，告诫自己，想到什么，不要等，要做，立刻马上。

孩提时，我家住在一排平瓦房里，10 多户人家相邻。平日，各家有什么好吃的，便相互送一送。这“送一点”，到了过年，愈加频繁而亲切。

临近大年三十，空气里弥漫着炒花生炒蚕豆炒玉米炮子的香气，左邻右舍时不时传来锅铲磕碰的声声脆响。这时找玩伴玩，口袋就显得小，赵家炒熟了花生，王家炒熟了玉米炮子，赵妈王妈都抓上几把朝我口袋里塞，口袋被撑得满满的，边走边撒。过年的气氛，便从这香喷喷里预先开始了。

腊月里，邻里间小碗来大碗去，谁家刚炸的藕丸子，送来一大碗，还是热热的；谁家刚打的糯米糖，送来一碟子，还是黏黏的；谁家新做的豆腐，送来一钵子，还是白嫩嫩的……送来时，都是一个词：尝尝嘛！这“送尝”里，有时能化解平日常见的疙瘩。那年夏天，隔壁江妈家的小二子与我二弟一起玩，小二子砸破了二弟的头，我妈没好语地与江妈争执起来，从此结了疙瘩。腊月里，我妈特地拿只大些的瓷碗，盛上满满一碗糯米丸子让我给江妈家送去，我说，她家我不送，她家小二子砸破了二弟的头，还不承认呢。妈哄我非让送去不可，说过年嘛，过去了的事，别和人家计较哩。

除了相互送吃的“尝尝”，还有相互“借”备年货的工具。赵家有一钵黑砂子，轮番着在邻居家用来炒花生炒蚕豆；我家有个木制形似抽屉的工具，专切糖的，糯米糖、花生糖、芝麻糖从锅里趁热装进这工具里，压实按平整，待糖半凉，再倒扣下来切成糖片。这工具整个腊月没得闲，邻居们轮番借着用。

腊月里，邻居间“送”和“借”，营造出的浓浓年味，令我至今人留恋。

在寒风难挡的弄堂里喝完最

成的小年糕，在排骨原卤中煮上片刻一起捞出食用。这样制作的排骨年糕鲜糯味美，食客纷纷称赞“鲜得来”，由此口口相传。1951 年工商登记时，店主采用食客赞语，并加入自己名字中的“德”字，定名“鲜德来面食店”。横写的招牌，用上海话左右都可读：“鲜德（得）来”“来德（得）鲜”。1964 年后，制作工艺又作改进。一斤大排斩 9 块，放入配方独特的浆料内浸透后，采用初炸、复炸两次烹调方法制成，排骨形似扇状，外脆内嫩，辅以辣酱油佐料；年糕放入由调料煮成的汤料中烧软，待其浮上水面后捞出装盆，淋上特制果酱，软糯香甜。虽然店铺几次更名，但此工艺一直延续至今。

以前，离家不远的四川中路上，也有家排骨年糕很出名的曙光饮食店，早先叫“小常州排骨面店”，我们都称其为“小常州”。上世纪 80 年代，竟转身为高大上的“德大西菜社分店”，再以后又成为五芳斋南号，如今“大壶春”旗舰店也在此落户，“小常州”却不见踪影。在“鲜得来”联想到“小常州”，期盼有朝一日能老店新开。

成的小年糕，在排骨原卤中煮上片刻一起捞出食用。这样制作的排骨年糕鲜糯味美，食客纷纷称赞“鲜得来”，由此口口相传。1951 年工商登记时，店主采用食客赞语，并加入自己名字中的“德”字，定名“鲜德来面食店”。横写的招牌，用上海话左右都可读：“鲜德（得）来”“来德（得）鲜”。1964 年后，制作工艺又作改进。一斤大排斩 9 块，放入配方独特的浆料内浸透后，采用初炸、复炸两次烹调方法制成，排骨形似扇状，外脆内嫩，辅以辣酱油佐料；年糕放入由调料煮成的汤料中烧软，待其浮上水面后捞出装盆，淋上特制果酱，软糯香甜。虽然店铺几次更名，但此工艺一直延续至今。

以前，离家不远的四川中路上，也有家排骨年糕很出名的曙光饮食店，早先叫“小常州排骨面店”，我们都称其为“小常州”。上世纪 80 年代，竟转身为高大上的“德大西菜社分店”，再以后又成为五芳斋南号，如今“大壶春”旗舰店也在此落户，“小常州”却不见踪影。在“鲜得来”联想到“小常州”，期盼有朝一日能老店新开。

成的小年糕，在排骨原卤中煮上片刻一起捞出食用。这样制作的排骨年糕鲜糯味美，食客纷纷称赞“鲜得来”，由此口口相传。1951 年工商登记时，店主采用食客赞语，并加入自己名字中的“德”字，定名“鲜德来面食店”。横写的招牌，用上海话左右都可读：“鲜德（得）来”“来德（得）鲜”。1964 年后，制作工艺又作改进。一斤大排斩 9 块，放入配方独特的浆料内浸透后，采用初炸、复炸两次烹调方法制成，排骨形似扇状，外脆内嫩，辅以辣酱油佐料；年糕放入由调料煮成的汤料中烧软，待其浮上水面后捞出装盆，淋上特制果酱，软糯香甜。虽然店铺几次更名，但此工艺一直延续至今。

以前，离家不远的四川中路上，也有家排骨年糕很出名的曙光饮食店，早先叫“小常州排骨面店”，我们都称其为“小常州”。上世纪 80 年代，竟转身为高大上的“德大西菜社分店”，再以后又成为五芳斋南号，如今“大壶春”旗舰店也在此落户，“小常州”却不见踪影。在“鲜得来”联想到“小常州”，期盼有朝一日能老店新开。

成的小年糕，在排骨原卤中煮上片刻一起捞出食用。这样制作的排骨年糕鲜糯味美，食客纷纷称赞“鲜得来”，由此口口相传。1951 年工商登记时，店主采用食客赞语，并加入自己名字中的“德”字，定名“鲜德来面食店”。横写的招牌，用上海话左右都可读：“鲜德（得）来”“来德（得）鲜”。1964 年后，制作工艺又作改进。一斤大排斩 9 块，放入配方独特的浆料内浸透后，采用初炸、复炸两次烹调方法制成，排骨形似扇状，外脆内嫩，辅以辣酱油佐料；年糕放入由调料煮成的汤料中烧软，待其浮上水面后捞出装盆，淋上特制果酱，软糯香甜。虽然店铺几次更名，但此工艺一直延续至今。

以前，离家不远的四川中路上，也有家排骨年糕很出名的曙光饮食店，早先叫“小常州排骨面店”，我们都称其为“小常州”。上世纪 80 年代，竟转身为高大上的“德大西菜社分店”，再以后又成为五芳斋南号，如今“大壶春”旗舰店也在此落户，“小常州”却不见踪影。在“鲜得来”联想到“小常州”，期盼有朝一日能老店新开。

成的小年糕，在排骨原卤中煮上片刻一起捞出食用。这样制作的排骨年糕鲜糯味美，食客纷纷称赞“鲜得来”，由此口口相传。1951 年工商登记时，店主采用食客赞语，并加入自己名字中的“德”字，定名“鲜德来面食店”。横写的招牌，用上海话左右都可读：“鲜德（得）来”“来德（得）鲜”。1964 年后，制作工艺又作改进。一斤大排斩 9 块，放入配方独特的浆料内浸透后，采用初炸、复炸两次烹调方法制成，排骨形似扇状，外脆内嫩，辅以辣酱油佐料；年糕放入由调料煮成的汤料中烧软，待其浮上水面后捞出装盆，淋上特制果酱，软糯香甜。虽然店铺几次更名，但此工艺一直延续至今。

以前，离家不远的四川中路上，也有家排骨年糕很出名的曙光饮食店，早先叫“小常州排骨面店”，我们都称其为“小常州”。上世纪 80 年代，竟转身为高大上的“德大西菜社分店”，再以后又成为五芳斋南号，如今“大壶春”旗舰店也在此落户，“小常州”却不见踪影。在“鲜得来”联想到“小常州”，期盼有朝一日能老店新开。

成的小年糕，在排骨原卤中煮上片刻一起捞出食用。这样制作的排骨年糕鲜糯味美，食客纷纷称赞“鲜得来”，由此口口相传。1951 年工商登记时，店主采用食客赞语，并加入自己名字中的“德”字，定名“鲜德来面食店”。横写的招牌，用上海话左右都可读：“鲜德（得）来”“来德（得）鲜”。1964 年后，制作工艺又作改进。一斤大排斩 9 块，放入配方独特的浆料内浸透后，采用初炸、复炸两次烹调方法制成，排骨形似扇状，外脆内嫩，辅以辣酱油佐料；年糕放入由调料煮成的汤料中烧软，待其浮上水面后捞出装盆，淋上特制果酱，软糯香甜。虽然店铺几次更名，但此工艺一直延续至今。

以前，离家不远的四川中路上，也有家排骨年糕很出名的曙光饮食店，早先叫“小常州排骨面店”，我们都称其为“小常州”。上世纪 80 年代，竟转身为高大上的“德大西菜社分店”，再以后又成为五芳斋南号，如今“大壶春”旗舰店也在此落户，“小常州”却不见踪影。在“鲜得来”联想到“小常州”，期盼有朝一日能老店新开。

成的小年糕，在排骨原卤中煮上片刻一起捞出食用。这样制作的排骨年糕鲜糯味美，食客纷纷称赞“鲜得来”，由此口口相传。1951 年工商登记时，店主采用食客赞语，并加入自己名字中的“德”字，定名“鲜德来面食店”。横写的招牌，用上海话左右都可读：“鲜德（得）来”“来德（得）鲜”。1964 年后，制作工艺又作改进。一斤大排斩 9 块，放入配方独特的浆料内浸透后，采用初炸、复炸两次烹调方法制成，排骨形似扇状，外脆内嫩，辅以辣酱油佐料；年糕放入由调料煮成的汤料中烧软，待其浮上水面后捞出装盆，淋上特制果酱，软糯香甜。虽然店铺几次更名，但此工艺一直延续至今。

以前，离家不远的四川中路上，也有家排骨年糕很出名的曙光饮食店，早先叫“小常州排骨面店”，我们都称其为“小常州”。上世纪 80 年代，竟转身为高大上的“德大西菜社分店”，再以后又成为五芳斋南号，如今“大壶春”旗舰店也在此落户，“小常州”却不见踪影。在“鲜得来”联想到“小常州”，期盼有朝一日能老店新开。

成的小年糕，在排骨原卤中煮上片刻一起捞出食用。这样制作的排骨年糕鲜糯味美，食客纷纷称赞“鲜得来”，由此口口相传。1951 年工商登记时，店主采用食客赞语，并加入自己名字中的“德”字，定名“鲜德来面食店”。横写的招牌，用上海话左右都可读：“鲜德（得）来”“来德（得）鲜”。1964 年后，制作工艺又作改进。一斤大排斩 9 块，放入配方独特的浆料内浸透后，采用初炸、复炸两次烹调方法制成，排骨形似扇状，外脆内嫩，辅以辣酱油佐料；年糕放入由调料煮成的汤料中烧软，待其浮上水面后捞出装盆，淋上特制果酱，软糯香甜。虽然店铺几次更名，但此工艺一直延续至今。

以前，离家不远的四川中路上，也有家排骨年糕很出名的曙光饮食店，早先叫“小常州排骨面店”，我们都称其为“小常州”。上世纪 80 年代，竟转身为高大上的“德大西菜社分店”，再以后又成为五芳斋南号，如今“大壶春”旗舰店也在此落户，“小常州”却不见踪影。在“鲜得来”联想到“小常州”，期盼有朝一日能老店新开。

成的小年糕，在排骨原卤中煮上片刻一起捞出食用。这样制作的排骨年糕鲜糯味美，食客纷纷称赞“鲜得来”，由此口口相传。1951 年工商登记时，店主采用食客赞语，并加入自己名字中的“德”字，定名“鲜德来面食店”。横写的招牌，用上海话左右都可读：“鲜德（得）来”“来德（得）鲜”。1964 年后，制作工艺又作改进。一斤大排斩 9 块，放入配方独特的浆料内浸透后，采用初炸、复炸两次烹调方法制成，排骨形似扇状，外脆内嫩，辅以辣酱油佐料；年糕放入由调料煮成的汤料中烧软，待其浮上水面后捞出装盆，淋上特制果酱，软糯香甜。虽然店铺几次更名，但此工艺一直延续至今。

以前，离家不远的四川中路上，也有家排骨年糕很出名的曙光饮食店，早先叫“小常州排骨面店”，我们都称其为“小常州”。上世纪 80 年代，竟转身为高大上的“德大西菜社分店”，再以后又成为五芳斋南号，如今“大壶春”旗舰店也在此落户，“小常州”却不见踪影。在“鲜得来”联想到“小常州”，期盼有朝一日能老店新开。

成的小年糕，在排骨原卤中煮上片刻一起捞出食用。这样制作的排骨年糕鲜糯味美，食客纷纷称赞“鲜得来”，由此口口相传。1951 年工商登记时，店主采用食客赞语，并加入自己名字中的“德”字，定名“鲜德来面食店”。横写的招牌，用上海话左右都可读：“鲜德（得）来”“来德（得）鲜”。1964 年后，制作工艺又作改进。一斤大排斩 9 块，放入配方独特的浆料内浸透后，采用初炸、复炸两次烹调方法制成，排骨形似扇状，外脆内嫩，辅以辣酱油佐料；年糕放入由调料煮成的汤料中烧软，待其浮上水面后捞出装盆，淋上特制果酱，软糯香甜。虽然店铺几次更名，但此工艺一直延续至今。

以前，离家不远的四川中路上，也有家排骨年糕很出名的曙光饮食店，早先叫“小常州排骨面店”，我们都称其为“小常州”。上世纪 80 年代，竟转身为高大上的“德大西菜社分店”，再以后又成为五芳斋南号，如今“大壶春”旗舰店也在此落户，“小常州”却不见踪影。在“鲜得来”联想到“小常州”，期盼有朝一日能老店新开。

成的小年糕，在排骨原卤中煮上片刻一起捞出食用。这样制作的排骨年糕鲜糯味美，食客纷纷称赞“鲜得来”，由此口口相传。1951 年工商登记时，店主采用食客赞语，并加入自己名字中的“德”字，定名“鲜德来面食店”。横写的招牌，用上海话左右都可读：“鲜德（得）来”“来德（得）鲜”。1964 年后，制作工艺又作改进。一斤大排斩 9 块，放入配方独特的浆料内浸透后，采用初炸、复炸两次烹调方法制成，排骨形似扇状，外脆内嫩，辅以辣酱油佐料；年糕放入由调料煮成的汤料中烧软，待其浮上水面后捞出装盆，淋上特制果酱，软糯香甜。虽然店铺几次更名，但此工艺一直延续至今。

以前，离家不远的四川中路上，也有家排骨年糕很出名的曙光饮食店，早先叫“小常州排骨面店”，我们都称其为“小常州”。上世纪 80 年代，竟转身为高大上的“德大西菜社分店”，再以后又成为五芳斋南号，如今“大壶春”旗舰店也在此落户，“小常州”却不见踪影。在“鲜得来”联想到“小常州”，期盼有朝一日能老店新开。

成的小年糕，在排骨原卤中煮上片刻一起捞出食用。这样制作的排骨年糕鲜糯味美，食客纷纷称赞“鲜得来”，由此口口相传。1951 年工商登记时，店主采用食客赞语，并加入自己名字中的“德”字，定名“鲜德来面食店”。横写的招牌，用上海话左右都可读：“鲜德（得）来”“来德（得）鲜”。1964 年后，制作工艺又作改进。一斤大排斩 9 块，放入配方独特的浆料内浸透后，采用初炸、复炸两次烹调方法制成，排骨形似扇状，外脆内嫩，辅以辣酱油佐料；年糕放入由调料煮成的汤料中烧软，待其浮上水面后捞出装盆，淋上特制果酱，软糯香甜。虽然店铺几次更名，但此工艺一直延续至今。

以前，离家不远的四川中路上，也有家排骨年糕很出名的曙光饮食店，早先叫“小常州排骨面店”，我们都称其为“小常州”。上世纪 80 年代，竟转身为高大上的“德大西菜社分店”，再以后又成为五芳斋南号，如今“大壶春”旗舰店也在此落户，“小常州”却不见踪影。在“鲜得来”联想到“小常州”，期盼有朝一日能老店新开。

成的小年糕，在排骨原卤中煮上片刻一起捞出食用。这样制作的排骨年糕鲜糯味美，食客纷纷称赞“鲜得来”，由此口口相传。1951 年工商登记时，店主采用食客赞语，并加入自己名字中的“德”字，定名“鲜德来面食店”。横写的招牌，用上海话左右都可读：“鲜德（得）来”“来德（得）鲜”。1964 年后，制作工艺又作改进。一斤大排斩 9 块，放入配方独特的浆料内浸透后，采用初炸、复炸两次烹调方法制成，排骨形似扇状，外脆内嫩，辅以辣酱油佐料；年糕放入由调料煮成的汤料中烧软，待其浮上水面后捞出装盆，淋上特制果酱，软糯香甜。虽然店铺几次更名，但此工艺一直延续至今。

以前，离家不远的四川中路上，也有家排骨年糕很出名的曙光饮食店，早先叫“小常州排骨面店”，我们都称其为“小常州”。上世纪 80 年代，竟转身为高大上的“德大西菜社分店”，再以后又成为五芳斋南号，如今“大壶春”旗舰店也在此落户，“小常州”却不见踪影。在“鲜得来”联想到“小常州”，期盼有朝一日能老店新开。

成的小年糕，在排骨原卤中煮上片刻一起捞出食用。这样制作的排骨年糕鲜糯味美，食客纷纷称赞“鲜得来”，由此口口相传。1951 年工商登记时，店主采用食客赞语，并加入自己名字中的“德”字，定名“鲜德来面食店”。横写的招牌，用上海话左右都可读：“鲜德（得）来”“来德（得）鲜”。1964 年后，制作工艺又作改进。一斤大排斩 9 块，放入配方独特的浆料内浸透后，采用初炸、复炸两次烹调方法制成，排骨形似扇状，外脆内嫩，辅以辣酱油佐料；年糕放入由调料煮成的汤料中烧软，待其浮上水面后捞出装盆，淋上特制果酱，软糯香甜。虽然店铺几次更名，但此工艺一直延续至今。

以前，离家不远的四川中路上，也有家排骨年糕很出名的曙光饮食店，早先叫“小常州排骨面店”，我们都称其为“小常州”。上世纪 80 年代，竟转身为高大上的“德大西菜社分店”，再以后又成为五芳斋南号，如今“大壶春”旗舰店也在此落户，“小常州”却不见踪影。在“鲜得来”联想到“小常州”，期盼有朝一日能老店新开。

成的小年糕，在排骨原卤中煮上片刻一起捞出食用。这样制作的排骨年糕鲜糯味美，食客纷纷称赞“鲜得来”，由此口口相传。1951 年工商登记时，店主采用食客赞语，并加入自己名字中的“德”字，定名“鲜德来面食店”。横写的招牌，用上海话左右都可读：“鲜德（得）来”“来德（得）鲜”。1964 年后，制作工艺又作改进。一斤大排斩 9 块，放入配方独特的浆料内浸透后，采用初炸、复炸两次烹调方法制成，排骨形似扇状，外脆内嫩，辅以辣酱油佐料；年糕放入由调料煮成的汤料中烧软，待其浮上水面后捞出装盆，淋上特制果酱，软糯香甜。虽然店铺几次更名，但此工艺一直延续至今。

以前，离家不远的四川中路上，也有家排骨年糕很出名的曙光饮食店，早先叫“小常州排骨面店”，我们都称其为“小常州”。上世纪 80 年代，竟转身为高大上的“德大西菜社分店”，再以后又成为五芳斋南号，如今“大壶春”旗舰店也在此落户，“小常州”却不见踪影。在“鲜得来”联想到“小常州”，期盼有朝一日能老店新开。

成的小年糕，在排骨原卤中煮上片刻一起捞出食用。这样制作的排骨年糕鲜糯味美，食客纷纷称赞“鲜得来”，由此口口相传。1951 年工商登记时，店主采用食客赞语，并加入自己名字中的“德”字，定名“鲜德来面食店”。横写的招牌，用上海话左右都可读：“鲜德（得）来”“来德（得）鲜”。1964 年后，制作工艺又作改进。一斤大排斩 9 块，放入配方独特的浆料内浸透后，采用初炸、复炸两次烹调方法制成，排骨形似扇状，外脆内嫩，辅以辣酱油佐料；年糕放入由调料煮成的汤料中烧软，待其浮上水面后捞出装盆，淋上特制果酱，软糯香甜。虽然店铺几次更名，但此工艺一直延续至今。

以前，离家不远的四川中路上，也有家排骨年糕很出名的曙光饮食店，早先叫“小常州排骨面店”，我们都称其为“小常州”。上世纪 80 年代，竟转身为高大上的“德大西菜社分店”，再以后又成为五芳斋南号，如今“大壶春”旗舰店也在此落户，“小常州”却不见踪影。在“鲜得来”联想到“小常州”，期盼有朝一日能老店新开。

成的小年糕，在排骨原卤中煮上片刻一起捞出食用。这样制作的排骨年糕鲜糯味美，食客纷纷称赞“鲜得来”，由此口口相传。1951 年工商登记时，店主采用食客赞语，并加入自己名字中的“德”字，定名“鲜德来面食店”。横写的招牌，用上海话左右都可读：“鲜德（得）来”“来德（得）鲜”。1964 年后，制作工艺又作改进。一斤大排斩 9 块，放入配方独特的浆料内浸透后，采用初炸、复炸两次烹调方法制成，排骨形似扇状，外脆内嫩，辅以辣酱油佐料；年糕放入由调料煮成的汤料中烧软，待其浮上水面后捞出装盆，淋上特制果酱，软糯香甜。虽然店铺几次更名，但此工艺一直延续至今。

以前，离家不远的四川中路上，也有家排骨年糕很出名的曙光饮食店，早先叫“小常州排骨面店”，我们都称其为“小常州”。上世纪 80 年代，竟转身为高大上的“德大西菜社分店”，再以后又成为五芳斋南号，如今“大壶春”旗舰店也在此落户，“小常州”却不见踪影。在“鲜得来”联想到“小常州”，期盼有朝一日能老店新开。

成的小年糕，在排骨原卤中煮上片刻一起捞出食用。这样制作的排骨年糕鲜糯味美，食客纷纷称赞“鲜得来”，由此口口相传。1951 年工商登记时，店主采用食客赞语，并加入自己名字中的“德”字，定名“鲜德来面食店”。横写的招牌，用上海话左右都可读：“鲜德（得）来”“来德（得）鲜”。1964 年后，制作工艺又作改进。一斤大排斩 9 块，放入配方独特的浆料内浸透后，采用初炸、复炸两次烹调方法制成，排骨形似扇状，外脆内嫩，辅以辣酱油佐料；年糕放入由调料煮成的汤料中烧软，待其浮上水面后捞出装盆，淋上特制果酱，软糯香甜。虽然店铺几次更名，但此工艺一直延续至今。

以前，离家不远的四川中路上，也有家排骨年糕很出名的曙光饮食店，早先叫“小常州排骨面店”，我们都称其为“小常州”。上世纪 80 年代，竟转身为高大上的“德大西菜社分店”，再以后又成为五芳斋南号，如今“大壶春”旗舰店也在此落户，“小常州”却不见踪影。在“鲜得来”联想到“小常州”，期盼有朝一日能老店新开。

成的小年糕，在排骨原卤中煮上片刻一起捞出食用。这样制作的排骨年糕鲜糯味美，食客纷纷称赞“鲜得来”，由此口口相传。1951 年工商登记时，店主采用食客赞语，并加入自己名字中的“德”字，定名“鲜德来面食店”。横写的招牌，用上海话左右都可读：“鲜德（得）来”“来德（得）鲜”。1964 年后，制作工艺又作改进。一斤大排斩 9 块，放入配方独特的浆料内浸透后，采用初炸、复炸两次烹调方法制成，排骨形似扇状，外脆内嫩，辅以辣酱油佐料；年糕放入由调料煮成的汤料中烧软，待其浮上水面后捞出装盆，淋上特制果酱，软糯香甜。虽然店铺几次更名，但此工艺一直延续至今。

以前，离家不远的四川中路上，也有家排骨年糕很出名的曙光饮食店，早先叫“小常州排骨面店”，我们都称其为“小常州”。上世纪 80 年代，竟转身为高大上的“德大西菜社分店”，再以后又成为五芳斋南号，如今“大壶春”旗舰店也在此落户，“小常州”却不见踪影。在“鲜得来”联想到“小常州”，期盼有朝一日能老店新开。

成的小年糕，在排骨原卤中煮上片刻一起捞出食用。这样制作的排骨年糕鲜糯味美，食客纷纷称赞“鲜得来”，由此口口相传。1951 年工商登记时，店主采用食客赞语，并加入自己名字中的“德”字，定名“鲜德来面食店”。横写的招牌，用上海话左右都可读：“鲜德（得）来”“来德（得）鲜”。1964 年后，制作工艺又作改进。一斤大排斩 9 块，放入配方独特的浆料内浸透后，采用初炸、复炸两次烹调方法制成，排骨形似扇状，外脆内嫩，辅以辣酱油佐料；年糕放入由调料煮成的汤料中烧软，待其浮上水面后捞出装盆，淋上特制果酱，软糯香甜。虽然店铺几次更名，但此工艺一直延续至今。

以前，离家不远的四川中路上，也有家排骨年糕很出名的曙光饮食店，早先叫“小常州排骨面店”，我们都称其为“小常州”。上世纪 80 年代，竟转身为高大上的“德大西菜社分店”，再以后又成为五芳斋南号，如今“大壶春”旗舰店也在此落户，“小常州”却不见踪影。在“鲜得来”联想到“小常州”，期盼有朝一日能老店新开。

成的小年糕，在排骨原卤中煮上片刻一起捞出食用。这样制作的排骨年糕鲜糯味美，食客纷纷称赞“鲜得来”，由此口口相传。1951 年工商登记时，店主采用食客赞语，并加入自己名字中的“德”字，定名“鲜德来面食店”。横写的招牌，用上海话左右都可读：“鲜德（得）来”“来德（得）鲜”。1964 年后，制作工艺又作改进。一斤大排斩 9 块，放入配方独特的浆料内浸透后，采用初炸、复炸两次烹调方法制成，排骨形似扇状，外脆内嫩，辅以辣酱油佐料；年糕放入由调料煮成的汤料中烧软，待其浮上水面后捞出装盆，淋上特制果酱，软糯香甜。虽然店铺几次更名，但此工艺一直延续至今。

以前，离家不远的四川中路上，也有家排骨年糕很出名的曙光饮食店，早先叫“小常州排骨面店”，我们都称其为“小常州”。上世纪 80 年代，竟转身为高大上的“德大西菜社分店”，再以后又成为五芳斋南号，如今“大壶春”旗舰店也在此落户，“小常州”却不见踪影。在“鲜得来”联想到“小常州”，期盼有朝一日能老店新开。

成的小年糕，在排骨原卤中煮上片刻一起捞出食用。这样制作的排骨年糕鲜糯味美，食客纷纷称赞“鲜得来”，由此口口相传。1951 年工商登记时，店主采用食客赞语，并加入自己名字中的“德”字，定名“鲜德来面食店”。横写的招牌，用上海话左右都可读：“鲜德（得）来”“来德（得）鲜”。1964 年后，制作工艺又作改进。一斤大排斩 9 块，放入配方独特的浆料内浸透后，采用初炸、复炸两次烹调方法制成，排骨形似扇状，外脆内嫩，辅以辣酱油佐料；年糕放入由调料煮成的汤料中烧软，待其浮上水面后捞出装盆，淋上特制果酱，软糯香甜。虽然店铺几次更名，但此工艺一直延续至今。

以前，离家不远的四川中路上，也有家排骨年糕很出名的曙光饮食店，早先叫“小常州排骨面店”，我们都称其为“小常州”。上世纪 80 年代，竟转身为高大上的“德大西菜社分店”，再以后又成为五芳斋南号，如今“大壶春”旗舰店也在此落户，“小常州”却不见踪影。在“鲜得来”联想到“小常州”，期盼有朝一日能老店新开。

成的小年糕，在排骨原卤中煮上片刻一起捞出食用。这样制作的排骨年糕鲜糯味美，食客纷纷称赞“鲜得来”，由此口口相传。1951 年工商登记时，店主采用食客赞语，并加入自己名字中的“德”字，定名“鲜德来面食店”。横写的招牌，用上海话左右都可读：“鲜德（得）来”“来德（得）鲜”。1964 年后，制作工艺又作改进。一斤大排斩 9 块，放入配方独特的浆料内浸透后，采用初炸、复炸两次烹调方法制成，排骨形似扇状，外脆内嫩，辅以辣酱油佐料；年糕放入由调料煮成的汤料中烧软，待其浮上水面后捞出装盆，淋上特制果酱，软糯香甜。虽然店铺几次更名，但此工艺一直延续至今。

以前，离家不远的四川中路上，也有家排骨年糕很出名的曙光饮食店，早先叫“小常州排骨面店”，我们都称其为“小常州”。上世纪 80 年代，竟转身为高大上的“德大西菜社分店”，再以后又成为五芳斋南号，如今“大壶春”旗舰店也在此落户，“小常州”却不见踪影。在“鲜得来”联想到“小常州”，期盼有朝一日能老店新开。

成的小年糕，在排骨原卤中煮上片刻一起捞出食用。这样制作的排骨年糕鲜糯味美，食客纷纷称赞“鲜得来”，由此口口相传。1951 年工商登记时，店主采用食客赞语，并加入自己名字中的“德”字，定名“鲜德来面食店”。横写的招牌，用上海话左右都可读：“鲜德（得）来”“来德（得）鲜”。1964 年后，制作工艺又作改进。一斤大排斩 9 块，放入配方独特的浆料内浸透后，采用初炸、复炸两次烹调方法制成，排骨形似扇状，外脆内嫩，辅以辣酱油佐料；年糕放入由调料煮成的汤料中烧软，待其浮上水面后捞出装盆，淋上特制果酱，软糯香甜。虽然店铺几次更名，但此工艺一直延续至今。

以前，离家不远的四川中路上，也有家排骨年糕很出名的曙光饮食店，早先叫“小常州排骨面店”，我们都称其为“小常州”。上世纪 80 年代，竟转身为高大上的“德大西菜社分店”，再以后又成为五芳斋南号，如今“大壶春”旗舰店也在此落户，“小常州”却不见踪影。在“鲜得来”联想到“小常州”，期盼有朝一日能老店新开。