



心曲

年之声

◆ 远东

各路商家已铆足了劲，挖空心思搞促销、出库存。一家知名商店率 先推出近乎打对折的“煞根”价，引得苏浙沪买家群情激动，血拼 24 小时。瞧着电视镜头里人山人海、奋不顾身的购物人群，真为他们以及商家捏一把汗，万一失控、出了人性命怎么办？

年夜饭一吃，人又长了一岁。随着年龄的不断增长，现在对过年感觉是一年比一年玩劲道。以前每年常旧规，大年夜（除夕）总会骑车到瑞金二路、淮海路口的一月店买“大地红”（鞭炮），两千响雷打不动，虽然近些年价钿一年一年地悄然上涨，但我掏钱依然毫不犹豫，因着一年到头图的是一份畅快、一份喜庆。临近除夕子夜时分，放一千响劈劈啪啪——除旧，年初一早上开门再放一千响又噼噼啪啪——迎新。

四年前的年夜照例骑着车兴冲冲去老地方买“大地红”，那个天整个阴沉沉的。到了这月店一看傻眼，铁将军把门“歇业”了。心勿死再骑着车在附近的小马路兜兜转转，看看是否有流动摊贩出售鞭炮，但一圈兜下来，只能死心。就这样，年常旧规被打破，“大地红”勿放至今。太太戏谑说我是“闷声发大财”。

现在倒是越来越怀念小辰光过年的味道，虽然日子苦，但年味实足。上世纪 70 年代，国家经济马马虎虎，作为上海人吃福还是有点的。当时的政策是每户按人头定量计划供应——发票子的。每户人家按户口簿分大户和小户。到了过年前的两个礼拜左右，居委会干部就会分头上门送上花花绿绿的各种票证，关照依到辰光到指定地方集中领取，逾期不候。想想当时大人小人勿大会有人自动放弃的，早已伸长头颈翘首等待。

新年气氛

过年前的期待，过年时的享受，记忆里的年，现在的年。吃在嘴里的，听在耳朵里的，看在眼里里的——年是个说不尽的话题，乐此不疲的话题。它是共鸣，是希望，是温馨，是未来。不管社会发展到什么程度，不管时间到了什么世纪，年永远是个激动人心的话题。

细节表达

年回忆

◆ 陆零

小时候，除夕前一天就已忙开，张罗一年到头最重要的一顿夜饭——年夜饭。有的杀鸡宰鸭、有的磨糯米粉（为的是包鲜肉、豆沙、黑芝麻汤圆），有的熬猪油、做蛋饺、包春卷、做熏鱼，一片热气腾腾的景象。整条弄堂里弥漫着各种菜香肉香鱼香……

我们家做蛋饺的任务就落到我们兄弟俩的头上。坐在朝北的冷飕飕的厨房间的煤气灶前，这只煤气灶是进口货，灶头底下带有一只好大的烘箱，抄家时没有抄走，随着我们走南闯北，这只烘箱烘出来的山芋喷香金黄，至今回味无穷。做蛋饺的工序蛮简单，母亲将蛋打散，我一手拿着一把饭匙放在煤气灶眼上，再把生猪油放在饭匙里，煎出猪油后，然后开绿豆火（文火），浇上打散的蛋，在饭匙里顺时针兜一圈，一张嫩黄的蛋皮不消半分钟立马呈现，然后放上一些肉末，将蛋皮轻轻地合拢，在合拢处再轻轻地按一下，一只蛋饺便圆鼓鼓地诞生喽，大人给它起了一个讨口彩的名字——金元宝，据说这种称谓历史很悠久了，在当时大人只能低声地告诉我们它的前世今生。

一个下午做 100 只蛋饺的硬指标对我们兄弟俩来说也是蛮艰苦的。朝北房间辰光一呆长，两只脚便会冻得不听使唤，我们只能轮流做庄，当时的强大动力在于趁机吃两只蛋皮，标准滑蛋的口感，又香又嫩，因为大人此时允许我们有损报，这就喜煞我们兄弟俩了，你搞坏一只蛋皮，我也搞坏一只蛋皮，勿晓得一个下午会有多少只“报损”蛋皮缓缓地落入我们的腹中。大人此时也是睁一只眼，闭一只眼了，网开一面，“小鬼，蛋脬能又听了？”大家心照不宣我们对着大人莞尔一笑，再看看一只只金元宝又堆起了一座小金山。



闲女说男

年节目

◆ 李晓霞

每年春节，中央电视台都会举办一台精彩的春节联欢晚会，我们家是文艺世家，大家都喜欢表演，平时不是忙这，就是忙那，难得有空闲聚在一起，为了庆贺全家团聚，今年我们家也在春节前夕办起了一台热闹的春晚。

小年那天，吃过晚饭，我家的春晚便隆重上演。我说，演出形式可以不拘一格，只要能快乐，只要能尽兴，只要能烘托新年的气氛，吹拉弹唱啥都行，说学逗唱啥都中。话音刚落，人人都拿出绝活强项，吹拉弹唱，载歌载舞，武术表演，诗词朗诵，故事笑话，欢声笑语洋溢了整个房间，以此讴歌今天的幸福生活，祝福来年的红红火火。

首先上演的节目是乐器大合奏，我弹电子琴，老公拉二胡，儿子吹笛子，用一首欢快的《喜洋洋》为晚会拉开了序幕。接着，文艺节目轮流上演，这也算是给每位家庭成员搭建了一个展示个人文艺才华的平台，尽管平日里，大家都尊老爱幼，但在此刻大家都不分长幼，人人脸上都洋溢着幸福的笑容，参与其中，乐在其中，兴趣盎然，争先恐后地演出。有唱歌曲的，有演舞蹈的，有玩魔术的，有诵诗词的，有讲故事的，有说笑话的，尽管只有五个人的演出团队，可是，节目一个接着一个，令人应接不暇，掌声一阵高过一阵。每位“演员”都表演得极其认真，极其投入，那种高兴劲儿甭提了，绝不亚于中了大奖。

老公表演了一套标准的太极剑，我表演了一套太极拳，儿子表演了一套少林棍。武术表演完了，便来表演一些轻松的节目调节一下。儿子演了一个魔术，我讲了一个故事，老公说了一个笑话，逗得大家哈哈大笑，笑得前仰后合。我们一家人又用乐器合奏了一首曲子《新年好》，把晚会推向了高潮。

老公用浑厚的男中音演唱了一首《三国演义》的主题歌：“滚滚长江东逝水，浪花淘尽英雄，是非成败转头空，青山依旧在，几度夕阳红……”唱得抑扬顿挫，有板有眼，很有音乐家的风范。最后合奏一首歌曲《难忘今宵》，晚会落下了帷幕。



都市观察

年夜饭

◆ 黄政一

童年时最令人期待的是年夜饭的开张，水笋烧肉、老鸡汤早已烧好，经典的冷盘也弹眼落睛地出笼：白切肉、鳗香、松花皮蛋、熏鱼、苔条花生、海蜇皮（头）、辣白菜、大红肠，而当冷盘吃剩大半时，热菜会一只接着一只轮番闪亮登场，清炒虾仁、虾仔蹄筋、松鼠大黄酒、芹菜鱿鱼丝、如意菜（塔菜和冬笋），一只“全家福”内容扎足，衬的是老鸡汤，里面是鱼圆、肉圆、蛋饺、粉丝、白菜或菠菜、冬笋片、蘑菇片，以后又流行放入人造蟹肉棒，真可谓是花枝招展、五颜六色、热气腾腾，鲜得是大家的眉光都要掉光。大黄鱼有时也会摇身一变作为大汤雪菜黄鱼呈现在我们面前，汤水里再撒点胡椒粉，味道吊足，鲜味无穷。最后的甜点、咸点，基本上是炸春卷、酒酿圆子，这些都是自产自销，吃得落胃，而当大家吃得酒足饭饱时，只有一个人还在忙进忙出，那就是母亲大人，煎煎炒炒爆爆熬熬全仗她，而年夜饭她是吃得最少的。

每年年夜饭的菜谱总是“老三篇”。随着母亲年龄的增大，也有力不从心之感，为了彻底解放母亲，我们一不留神地随着大流合家上外面的饭馆吃年夜饭了，这股时尚风好像从上世纪 90 年代中期发端，一直流行到现在，欲罢不能。有些家庭是今朝尚未吃好，明年的年夜饭也预定好了。

起初是相当新鲜，一到饭店里，那可谓人头攒动，热气腾腾，一下子能见到这么多的长辈那也是一种福气。大家是人轧人，依看我，我看依，似乎亦成了一个时装派对，时装发布会。一到开席，服务员麻利到乒乓乓乓地上齐八只冷盘，还总算嫌上几筷，热菜已经从头而降，到了台面上也早已是温吞吞了，吃得大家只好抓紧速度往嘴里塞进去。等上来的大汤准备舀一碗时，忽然发觉外面已是“人山人海”了，晓得是吃下半场的客人已等勿急了，而服务员的眼神，手脚也早已暗示多次“朋友，依好埋单了！”像我们识相的朋友会立马打包结账，想想人家服务员忙好下半场也要吃年夜饭，对，早点走走？！

这样年夜饭的节奏几年弄下来，因为换了多家饭店，但菜式几乎是千篇一律，且价格也是日长夜大，最勿格算的是我们家的人口数是悄然地往下走，已经没办法硬撑一桌了，这不是对勿起这样一桌价格不菲的佳肴吗？因此我们全家一致决定，还是回到家里再弄年夜饭。现在也好办，大家吃得勿多，外面现在做好的、半成品的也蛮多，只要人民币一掏，立马可以把它们请回家。再去菜场买一条活鱼，买点蔬菜，照样可以满满当当地弄出一桌丰盛的年夜饭来。只是现在吃年夜饭的味道总觉得是淡淡的，而那条大黄鱼则早已无缘 20 多年了，据说，现在是有铜钿也吃勿着这种野生大黄鱼，若要运道好碰着这样一条大黄鱼，昂贵的埋单勿去讲伊，大家一定会是久久地膜拜它，而不敢率先动筷的。

真的好想依——亲爱的野生大黄鱼。