

年夜饭：感受幸福的味道



各种形式的年夜饭流淌着浓浓的情意。(记者 王 强摄)

年夜饭不仅仅是一顿饭,里面还饱含着长辈的温情,饱含着我们对过去的美好记忆,不管桌上的菜如何变化,总有一道菜的滋味能让你记到心里,在若干年后还能想象出它的样子。

不变的是情怀

■翁辰展

过年在中国人的心目中有着与众不同的地位,这是我们刻在骨子里的眷恋。每到这时候总是阖家团圆、万家灯火,大家从祖国大江南北赶回家,与亲人一起团聚。这时候,再吃上一桌热气腾腾的年夜饭,从外到内,都弥漫着浓浓的暖意。

至于年夜饭上的菜肴,南北东西不尽相同。在北方过年,饺子似乎是标配,全家围坐在一起,你擀面、我剁馅、他包饺子,热热闹闹的同时,大家的心意也就流淌在饺子里涌出的汁水中。而在南方,这选择就更多了,汤圆、年糕……尽管形状大小不一,但年味儿一点也不少。

不过现在,自己做汤圆、打年糕的很少了,家里过年也大多是买超市里的速冻汤圆,年味没有之前那么浓了。我记忆中,年味最浓的是4、5岁时吃的一顿年夜饭。都说幼年时的温情能伴随人的一生,那画面一直在我的脑海中盘旋。那时候,外曾祖母家在水洞垵的老房子还没拆,她老人家也还在世,我们几辈人围在一起吃年夜饭。那是一间再普通不过的老房子,一进门就能看到和农村一样的灶头,通过加增减柴来控制灶头的温度。长辈们在大锅中倒入水,水煮沸后下自家做的汤圆。当这一碗汤圆端上来的时候,空气中水汽氤氲,香气四溢,热气中是家的温馨,是年的味道。

除了象征团圆的汤圆,“大菜”老笋干烧肉总能排得上号,这是一道能从年前吃到年后的菜。笋干得先经过发泡,然后大火烧开,再经过数个小时的小火慢炖,等老笋干炖得又软又有弹性,嚼劲十足。过年前后,每次吃上老笋干烧肉的时候,都会再一次加热,到最后整块五花肉就完全化在锅里,只剩下一点肉末,笋干也是完全吸收肉的油脂,变得愈加美味。总之,这是一道越吃味越浓的菜,适合全家人一起分享。

再后来,我渐渐长大,童年记忆中的老房子、老街一一从我的视野里消失,高楼大厦拔地而起,我们都搬进了楼房,超市里的速冻汤圆品种越发齐全,食物的分界早被贯穿全国的交通和物流打破,种类日益繁多。但不知为何,小时候留下来的年味却渐渐淡了。也许是时间和空间变了,物质生活的日益丰富,琳琅满目的商品满足了我们不断多元化的需求,让我们很难再去回忆小时候抢着吃的欢乐。不过那道老笋干烧肉还在,还有自己烹制的蛋饺、有自家炸的爆鱼,也有网上买的佛跳墙。当然也有一批选择去酒店吃年夜饭的人,不管如何,这些都是选择的结果。

现如今,传统的年夜饭又与时代相结合,不少年轻人选择网购原材料,一年一度的年夜饭似乎把继承和创新融合在了一起,这也是我们这代人父辈们生活态度的一次碰撞,看起来似乎老旧的烹饪并不是我们关于过去的陈旧认知,而是我们从过去到如今割舍不了的情感。年夜饭不仅仅是一顿饭,里面还饱含着长辈的温情,饱含着我们对过去的美好记忆,不管桌上的菜如何变化,总有一道菜的滋味能让你记到心里,在若干年后还能想象出它的样子。

■王 晓

这几天,穿梭在平湖的大街小巷,只见火红的小灯笼挂满枝头。恍惚间,已是岁末,预示着热闹的春节就在眼前。不消说,只需看,大伙儿都已奔向各大市场采购年货,只等那一顿用一年的时光烹饪而成的年夜饭。

在我心里,年夜饭在乎的不光是美酒佳肴,更在乎的是一家老小围在一方小小的桌前的温馨。望着车水马龙的集市,路过各色的摊位,听着热情的吆喝声,我开始回味那年那景那年夜饭,回味从小在乡下过年的那段日子。

脑海里荡漾起十一二岁的光景,一群小孩在家门口的水泥场上放鞭炮,一阵噼噼啪啪、

一阵嘻嘻哈哈,热热闹闹地奏响了年夜饭的序曲。只见各家的门缝里探出一个脑袋,扯着嗓子喊道:“快回家吃年夜饭啦!”小孩们便撒开腿迅速跑回自家。其中的一个小孩就是我,这样的场景就是儿时乡下过年的标配。

我一个箭步跨过门槛,客厅中央便是父母亲 and 爷爷围坐在方桌前等我回来一起开饭。那时候爷爷还在世,饭桌上至少也算得上三代同堂。那时候的酒水还比较传统,饮料顶多就是雪碧和可乐。论酒的话,也就是黄酒、白酒、啤酒,而且牌子不多。我家的酒水配置就更加简单了,因为父亲不喝酒,所以饭桌上就清一色的雪碧冒着泡,也算是点缀着一丝温馨

的气氛。二十年前,年夜饭吃的可不是排场,也并不是家家户户都是山珍海味,更多的是家常小炒。我最爱吃的便是母亲亲手做的蛋饺了,鲜嫩可口的蛋皮下包裹着拌着葱姜蒜的肉末,一口下去鲜香四溢。

论说最经典的菜,当然是老笋干烧肉啦。这道菜下的功夫就比较深了,一般腊月二十六就开始煮笋干了。我常常抢着坐在灶头前添柴火,一边烧着火,一边取暖,别提有多温暖了。等到老笋干煮透了,父亲便发挥他的刀工,将老笋干切成丝条。最后母亲才会加入酱油等调味料烹调成老笋干烧肉。最令人欢欣的是老笋干烧肉往往要盛放在专门密封食材的陶罐里,而我们家往往会盛

满两个比较大的罐子,这一吃便能吃到正月十五了。

饭桌上,菜肴上齐、添满酒水,我便和父母亲、爷爷一起干杯。一边吃着菜、喝着酒,一边聊聊天家常,简单而又格外温馨。我夹起一块鸭肉便往爷爷碗里添,爷爷乐得合不拢嘴。这样的场景,在今天回忆起来,还是格外生动。和爷爷在一起吃年夜饭的时光里,我无忧无虑,尽情享受着重童年里最温暖的时光。

就这样,在十一二岁的光景里,在烟花绚烂的夜空下,我和家人一起品味着最温暖的年夜饭。不论时代如何变迁,我希望与家人围桌吃年夜饭永远是我们过年的最美好音符,这也是“家”的温暖所在。

我想,所谓过年,所谓年夜饭,重要的并不是饭本身,而是家人团圆的时刻。人生说长不长,这每年一次最重大的团圆,都值得认真对待。

每年的团圆,都值得认真对待

■吴 芳

今年的春节比往年早一些,妈妈很早前就开始清理冰箱,说要给年货腾点地方。年夜饭总是最丰盛的,鸡鸭鱼肉,山珍海味应有尽有,还要一碗甜糯的八宝饭。唯独有一年,我的年夜饭什么大菜都没有,在跨越欧亚大陆的另一个城市,和老师同学准备了一顿特殊的年夜饭。

彼时大三,我在俄罗斯圣彼得堡交流学习,那是我称之为在外国做“歪果仁”的一年。圣彼得堡是坐落在世界最北端的旅游之都,那里仿佛低得触手可及的天空和从十一月绵延到次年四月的雪花,以及冬天零下二十度的气温,无一不在告诉我们,这是一个与家乡完全不同的地方。

我享受着一些异国他乡

的自由与放肆,也承受着食物匮乏的无奈。那时候,早餐靠面包、午餐吃面条和冷冻饺子,晚餐才有空炒个素菜,且没有酱油跟醋。熟悉了一段时间才找到中国市场,背回来几瓶。周末去KFC买个全家桶或者超市买只鸡炖鸡汤算是改善伙食了。厨艺到用的时候,才显出重要性。我们班的同学在草地上发现荠菜,我们几个蹲在地上挖得欢快的时候,路过的外国人齐齐把我们当傻子。如此过了半年,我们几个能折腾出一桌由洋葱、胡萝卜、土豆、黄瓜、鸡蛋、鱼肉块拼凑的“满汉全席”时,还邀请当时的俄罗斯老师来吃饭。

那年的春节,并没有什么过年气氛。相邻住的都是中国留学生,除夕那天,三五成群,

都在抢厨房炉子时我们这才有过年感觉。那时,我们国内的班主任陈老师恰好在莫斯科,特地赶到圣彼得堡,跟我们一起庆祝。陈老师是正宗的北方人,北方过年缺不了饺子,于是我们开始自己包饺子。

真的是从拌馅、揉面、发面、擀皮,做足全套。光是找擀面杖就花了好久,最后还是找邻居借的。老师带着我们包了两种馅,一种肉馅,一种木耳鸡蛋馅。大家一起动手,饺子包得七歪八扭,聊着这几个月生活趣事,我们也渐渐觉得热闹起来了。我们没有蒸锅,就在小电饭煲上,一小笼一小笼地蒸出来,每次轮流来一个,亲手做的,总觉得格外美味。多余的面,老师还顺便做了几个小笼包。大家又各自上手炒了几个菜,倒上饮

料,碰个杯,已是深夜,一起喊:“新年快乐!”虽在异乡,也感到其乐融融。

守岁一过,算算刚好是国内吃完饭后,于是我给家里打电话。听着电话里传来春晚的声音,跟爸妈说我们自己的年夜饭,老师带我们包的饺子,这里气温多少多少度,接下来打算试着做什么吃的,琐碎中贯穿着思念。

从这顿年夜饭开始,我倒数起回国的日子。

我想,所谓过年,所谓年夜饭,重要的并不是饭本身,而是家人团圆的时刻。在那一年,我的老师、我的同学在异国他乡团圆在一起,给了彼此温暖和回忆,值得好好珍藏。人生说长不长,这每年一次最重大的团圆,都值得认真对待。

一个年,一部史,每个人都能从中找到自己的曾经。而一元三和一千三所提示的两个不同时代的年夜饭,也将延续一种“年史”的更迭与诠释。

从一元三到一千三的年夜饭

■宋一良

1972年是我记忆中最为困苦的一年。那时我家有九口人,父母加上三个哥哥和大嫂共六个正劳力,我和五弟也在假日去田里挣一两个工分,只有一个三岁的侄女是大人养着的,可到年终却还是透支了三百多元钱。那时最大的问题是粮食完全不够吃。所以我们这些正在长身体的小屁孩最大也可说是唯一的指望,则是吃到一顿能塞饱肚皮的年夜饭!

渴望被满足是一种幸福,快乐时让人兴奋,烦恼时给人安慰。日子比较好过的年景,我家的年夜饭一般有六荤六素六果18个正菜再加几道小炒,其中有不少讲究。荤菜中,蹄髈和元宝鱼(鲤鱼)是不能缺的,寓意年年得赏、岁岁有余;素菜中,澄黄的豆腐和鲜红的胡萝卜不可少,寓意油水足,日子红火财运旺,气色好、身体健康;果品中,桂圆和核桃多多益善,寓意家人团圆和个个聪慧。但那一年,母亲手中却只有一元三角,怎么办?虽说是“巧妇难为无米之炊”,但这对母亲来说并不尽然。腊月廿三一早,母亲拿着那一元三角到街上买了半斤猪肉、一条元宝鱼、十只豆腐、十个桂圆、十个核桃等,最后的年夜饭竟然也搞成了一桌四“荤”四素四果的12样烩菜,让全家人高高兴兴地过了一个虽寒酸却又不乏满足的年。当然,那些所谓的鸡、鸭、蹄髈什么的都是用面粉或米粉来制作的。

快乐地面对生活,于别人是一种愉悦,于自己是一种坚韧。从准备年货到年夜饭上桌的整个操持过程,可以说母亲竭尽其苦中得乐的智慧,对我往后的生活态度也有着根本性的影响。

一千三百元,是我今年一月份得到的第一个月的退休工资,为让自己吃好退休后第一顿有纪念意义的年夜饭,我和妻子将那一千三百元精打细算,尽量将年货样式搞得丰盛些,到腊月廿五这一天已累计花了五百元,但离36样烩菜(寓意“齐顺”)的计划还差很多,而就在这时,一件没有在意却在情理之中的事情又发生了。

事有意料之外,但情理之中是对人的一种考量,关键是意义所在。那日晚些时候,单位里给我送来了之前订购的六百元的“扶贫年货”:大米、菜油、黑木耳和笋干,虽然没法列入年夜饭的菜单,但无论怎么说也是在做好事,我对妻子笑着说道,我们是和山区同胞一起努力奔小康呢。此时的妻子又算了算账,这退休工资还剩下两百元,只够买两斤羊肉了,其他的哪办?我随口来了句“脱口秀”：“把糟糠上捋!”

玩笑归玩笑,问题还得认真面对。全塘白切羊肉已涨到一百块一斤了,这最后的两百大洋还够买什么东西?于是,从腊月廿六起,妻子是平湖、全塘两头跑。看她实在辛苦,我便又想轻松一下:“山区里的土特产都是纯天然,说不定越吃越健康……”妻子也豁达地补充了那么一句:“最终还是得快快乐乐地过个年,这比啥都要紧!”

一个年,一部史,每个人都能从中找到自己的曾经。2020年的年夜饭对我这个刚加入退休行列的人来说,只是又一轮“生活不尽意,活着算运气”的开始,生活仍在继续,还有N顿年夜饭在等待着去操持、去品尝。而一元三和一千三所提示的两个不同时代的年夜饭,也将延续一种“年史”的更迭与诠释。

爱心年夜饭就如同冬日里的暖阳,你、我、他都应该其中的一员。不妨让我们多一点爱心接力的自觉和主动,用爱心点燃希望,以行动播洒温暖阳光。

慈善年夜饭让冬天更温暖

■钱澄蓉

吃年夜饭是中国人过春节的传统,但对一些困难群众来讲,能够和和美美地吃一顿丰盛的年夜饭,却并不容易。困难群众的心愿,就是政府部门、爱心人士努力的方向,近年来,针对需求群体开展慈善年夜饭活动如雨后春笋般开展。

还记得在2017年年末,我和同事接到市慈善总会的邀请,希望我们带着“媒体力量”参与到困难家庭、失独家庭、残疾家庭等特殊人群举办2018年爱心年夜饭的活动中去。为了让更多社会力量参与与爱心行动,我首次承担了去寻找爱心捐赠企业的任务。去哪里找?企业会愿意吗?应该怎么开口?一时间这些问题紧

绕在我心头,让我倍感压力。第一站我就找到了市餐饮协会,对方表示需要征询会员单位意见让我稍等几天。可没想到,第二天就有爱心人士来电报名,有了爱心企业的支持,当年的爱心年夜饭举办得异常顺利。

活动前夕,我们还通过多渠道发布信息,招募爱心人士参与其中。信息发布后,很快就有众多爱心人士来电报名,为这些受助人士送上文艺演出。那年的爱心年夜饭结束后,活动主办方还为困难群众送上年货大礼包。为了帮助受助群众能顺利携带爱心年货回家,我市一家出租车公司组织爱心车队前来帮忙。爱心驾驶员为每辆送困难群众带爱心年货回家的车系上红丝

带,当众多系有红丝带的爱心车调度有序地驶上街头,一时成为平湖市区大街上一道温暖人心的风景线。

2020年春节,爱心年夜饭的规模进一步扩大,分设了主会场与基层分会场,也有越来越多的企业与机构主动上门,表达愿意支持这一活动,有合作意向的单位已经排到了2021年春节,活动已然演变城市大爱的温度与风尚。而在活动中,受助的群众更是收获了满满爱意。林埭金色年华晚晴照顾中心的长寿“冠军”九婆婆已经105岁了,无儿无女的她却在爱心年夜饭上收获无数晚辈的祝福,“没想到我的晚年福气能这么好,这么多年轻人来给我拜年。”九婆婆能表达的话不多,但脸上幸福的笑

容已经让人足够动容。

一场场歌舞表演、一桌桌热气腾腾的年夜饭,对应的是一份份滚烫的爱心。“一饭之暖”虽然简单、简洁、简朴,但这种“雪中送炭”的“慈善效应”,却让困难群众的过年变得无比温馨,让大家能在欢声笑语里,感受社会的温暖,体会到团圆的祥和。就如今年活动中一位志愿者所说的那样:“应该让爱心年夜饭的香味弥漫在每一座城市上空,这既是对困难群体一次爱的传递,也是对参与捐赠者自身的一次精神洗礼。”爱心年夜饭就如同冬日里的暖阳,你、我、他都应该其中的一员。不妨让我们多一点爱心接力的自觉和主动,用爱心点燃希望,以行动播洒温暖阳光。”