



【人生况味】

那些年在家乡过年

文 道林

有一首抒发除夕情的歌曲唱道：一年365天，最难忘的是除夕夜，多远多远的路也要赶回家……“除夕”成了团聚的代名词。除夕不能回家，定有特殊的原因。在我的人生旅途中，有过许多年的除夕只身在外的经历，至今回忆起来，还不免酸涩。

上世纪70年代的第一春，我在安徽凤阳的一个小山村里度过除夕。岁末农闲，知青本可以返乡探亲，我那时积极得可爱，愣是和同伴小汪在公社墙上贴出了“和贫下中农过一个革命化春节”的倡议书。谁知应声全无，只好硬着头皮和小汪留了下来。幸好有队里老乡关照，才学着办起了那顿终身难忘的年夜饭。买了一块肋条肉，一半留做红烧肉，还得放些海带，图年节里吃得久些；另一半剥成馅，掺入粉丝青菜，做水饺和馒头馅。农村有的是杂粮，还煮了赤豆，包些豆沙包。包水饺、包馒头这些北方家常菜，却难熬我和小汪这两个上海蛮子。这一切又都是靠老乡帮忙，总算把那顿年夜饭搞定。

最让我难以忘怀的是那位帮厨的老乡，当年也就30开外的年纪，老婆孩子一大堆，愣是要陪我俩喝上两杯后才肯回家团聚。低矮阴冷的石板屋里，两个异乡小伙过起了有生以来第一次不与家人团聚的除夕。那点火就着的老白干酒，热辣辣直冲脑子。不善饮酒的两个小蛮子，在昏暗的煤油灯下都能窥见对方公似的大红脸。那位老乡告辞后，我和小汪便无话可说了，不知不觉，一斤老白干见了底，我俩都酩酊大醉。

后来我参加了当地的文工团，这以后的



七、八年的岁月里，也没能回上海过年。因为当年地方剧团每到春节要下部队慰问演出。剧团单身年轻人多，到部队好吃好喝，倒也潇洒，可就是难熬除夕晚上。团里除了9个上海同志，其余最远也就是省城合肥。大伙全赶回家过年，上海同志路远，无法一两天里往返，除夕这顿年夜饭就成了问题。开始指导员指派老同志每家带一个上海同志吃年夜饭，他自己带得最多，一般要带三四个。两年下来，上海同志不再愿意去别人家过年了。说来也是，人家老老少少亲亲热热吃顿团圆饭，中间夹一个局外人，你说别扭不别扭？无奈，团领导只能指派炊事员继续开伙，可那顿年夜饭总是吃得无滋无味。

那年月还没电视，炊事员早早让我们吃过晚饭，他还要回家团圆。9个上海人，吃罢

年夜饭，便是大眼对小眼，全没了往日的精气神。唯一的排遣方式是听收音机。记得最清楚的是1977年的除夕夜，我打开半导体收音机，久违了的江南丝竹“紫竹调”袅袅回荡在我那间小屋时，思乡之情陡然而生，眼泪刷刷地流了下来。我坐不住了，独自走上大街。那是凤阳府城的花铺廊大街，两间店铺早已打烊，寒风中显得格外清冷萧瑟，耳边只有此起彼伏的鞭炮声。我漫无目的地向前走着，眼前浮现的却是家中年迈的老祖母和全家亲人的模样。那份思乡之情，思乡之痛，不是身在此境中，常人难以体验。

这些人生况味对于我以后舞台表演创作人物形象时，曾起到十分有益的帮助。同样，它对于我日后成家立业，养育子女，也储存下了一笔丰厚的精神财富。



【人生感悟】

不经缺水苦岂知水宝贵

文 连俊

我们夫妇是从“水贵如油”的甘肃贫瘠山区回到上海的，所以节水已经成了我们的习惯。至今我们还记得如何取得“第一桶水”。

我和妻子从上海劳动局第一技工学校毕业后，被分配到甘肃农村，尽管那里条件很艰苦，但对我们这些喜水的上海蛮子来说，最大的困难莫过于缺水了。水在当地十分珍贵，村里虽然有口井，但早就枯竭了。大多数时间，当地人要靠挖雨窖把天上的雨水收集起来，沉淀后饮用。雨季饮用的是泉水，泉水在几公里外的山沟底下。一眼泉水，人用畜饮。第一次去挑水的情景，至今我还记忆犹新。

那是塞北第一场雪后的一个傍晚。白茫茫的田野上“万径人踪灭”，两行脚印把我送向远方。直到掌灯时分，还不见我回还的身影。妻子（当时是女友）在热炕上再也坐不住了，拿着手电，沿着弯弯曲曲的小路，踩着留下的脚印，深一脚、浅一脚跟踪追迹而去。脚印的顶端，是一条陡坡，这是通向生命源泉的唯一小道。往下一看，犹如“黑洞”，要是在

平时，她决不敢贸然探险。但此时她只有一个想法：快快找到我。所以全然不顾天黑夜晚，坡陡路滑，毅然下沟。手电筒的灯柱，支撑着她滑坡而下的勇气。焦急的心情，驱赶了她的胆怯。渐渐，我看到了她的手电筒光柱，她听到了我的喊声。终于，我们在空谷“鹊桥”上狭路相逢了。长路无轻担，只见我弓着腰，咬着牙，喘着气，趟起向前，就象那幅油上过雪山时挑担的炊事班长。她赶紧在坡道上，用手一前一后刨出两个圆桶形的平地，让我把桶放下，休息一会。只见我满头大汗，呼呼呼哧地话都不周全了。我要是会作画，那肯定是一幅让人心灵震撼的“黑夜深山担水图”。

回到上海，水源充沛，城市百姓很难体验我等在甘肃的缺水之艰难。我们夫妇依然保持着在甘肃养成的节水习惯，倒不是我们先知先觉，早就具备了环保意识，而实在是被缺水的生存艰难吓怕了，我们从心底里泛起“浪费生命之源”是要遭天谴的醒悟。节水自然成为我们夫妇的自觉行为。

有一天，我从广播里听到，说上海这个城市是缺水型城市，我很纳闷。上海面临东海，

背靠太湖，长江口、黄浦江、苏州河就在我们身边，怎么一下子变成缺水型城市了呢？后来才知道由于本地水资源普遍受到污染，因此上海仍然是一个水质型缺水城市，还有生活污水的不规范排放，也侵蚀着母亲河的健康。近年来，太湖蓝藻的爆发，黄浦江水葫芦的泛滥，皆因含磷洗涤用品的洗涤污水大量排放，水资源富营养化造成的结果。节约用水、治理污水成为上海建设资源节约型城市一个不可或缺的重要方面。政府有一系列措施，作为老百姓来说，也应该有环保意识。就拿在日常生活中大量使用的各类洗涤剂来说，有含磷的和不含磷的，那么我们就应该用不含磷成分的洗涤剂；还有如不用低价剧毒杀虫剂等，这是我们老百姓能做到的事。

天更蓝，地更绿，水更清，生活环境更宜居，这是上海每一个市民都向往的。既然人人向往就要人人行动。综观全球，缺水是一个世界性的难题，节约用水不仅仅是某一个人、某一个地区的责任，而是地球村每一个村民的责任。我们浪费的每一滴水，其实都是在挥霍浪费下一代的资源。

【年俗年味】

儿时过年的快乐

文 赵德威

元旦那天翻看2021年新日历年发现，今年的春节是2月12日，心情有点小激动，情不自禁回想起小时候的过年情景。

记得老底子过年应该从腊月二十三日开始算起：二十三日是灶神上天和家里面扫尘的日子，这一天里，家家户户会上香虔诚祭拜灶神，送灶神上天，然后里里外外清洁大扫除，民间俗称“扫尘”，寄托着人们辞旧迎新的祈求和愿望。当年母亲分配给我和弟弟的任务是擦玻璃窗，并关照我们：“你们要用心擦，待会儿我要检查的，看看谁擦得干净？谁擦得干净我就奖励谁！”为了获得母亲的奖励，我会卖力地用团成团的旧报纸仔细地擦，因为旧报纸上有油墨，所以玻璃窗擦后特别亮。待玻璃窗擦完后，母亲就给我几角钱，然后，我们兄弟俩便高高兴兴出门去买鞭炮玩。

腊月二十四是小年，这就意味着年真的来了。各家各户都开始进入迎接新年的倒计时，各项过年准备工作也在逐项进行和落实中。父母开始忙碌起来，把自酿的米酒从酒缸里面打出，装进大瓶子；把早早腌制的咸肉、咸鸡、风干的鳊鱼浸在木桶中……家中充满了年味。当然父母的忙碌与操心似乎与我们无关，我们只管尽兴地玩，从家里玩到外面，再从外面玩到家里，因为是寒假，可以尽情地玩，那个开心劲啊是现在的孩子无法体会的。

到了腊月二十七，这是一个“洗晦气”的日子，父亲会带着我们去外面的澡堂里去洗澡，晚上母亲会把全家人换下来的衣服洗掉，说是要除去一年的晦气，干干净净迎接新的一年。这一天我们还有一个任务，就是把家中的米、黄豆和年糕片拿到爆米花的小贩那里去爆米花，作为春节里的主要零食。

当然，最让我们期待的是除夕了。因为年三十那一顿饭，是一年中最为丰盛的。那一整天，奶奶和妈妈都是围着厨房在转。切冷菜、炖鱼、大锅里煮着整鸡……整个房间都飘着鱼肉香味。我和弟弟时不时窜到厨房，把每道菜都要闻了又闻，有时趁母亲不注意还要偷吃一点。等到吃过年夜饭，就守在收音机旁，等着收听广播里的联欢会，最喜欢听的是滑稽演员的独角戏。那时候寻常百姓家还没有电视机，即便有了电视机，也鲜有直播节目。我和弟弟熬不住放鞭炮的念头，便跑到弄堂里点上小炮仗放起来。玩乏了，回家睡觉。

大年初一，我们是不用父母催促，就会早早地起床，床头的新衣早放好了，起床后要先向爷爷奶奶、父母拜年，祝福他们健康长寿。他们受拜以后，要将事先准备好的“压岁钱”分给我们。新年第一天，爸爸妈妈看上去都“慈祥”了很多，即使你调皮犯点错误，都不会被“吃生活”（挨打）。当然也有一些禁忌：如不能说脏话、不许扫地、不许哭，更不能说“死”字，那是不吉利的。这一天出门，遇到邻居也要说“恭喜发财”、“新年快乐”等吉祥的话语，大家都是喜气洋洋，开开心心的。

从大年初二开始，父母就带领我们去走亲戚，一直能持续到正月十五。但是，当年的春节没有长假，春节就休三天，年初四后走亲戚只能是星期天，或者是晚上进行。过了元宵节，年也就过完了。那份期盼和开心，今天的孩子们是不会再有了。



【百姓厨房】

文 王平华

萝卜干炒毛豆子

萝卜干炒毛豆子，是江浙沪一带百姓的一道家常菜，却是上不了宴席的台面。但其可口、鲜美、实惠，是居家过日子不可或缺的家常菜，尤以早餐喝粥、吃泡饭时必不可少的佐餐小菜。当今人们喜食清淡，萝卜干炒毛豆子不失为一道取材容易、烹饪简单、味美爽口的菜肴。我家隔三差五会炒上一碗，这是我和太太早餐喝粥时佐餐的最爱。

萝卜干在过去食物匮乏时期，是农村中家家都必备的小菜。那时的人肚子里没有油水，就得多吃饭，靠什么下饭呢？自然是咸萝卜干，一根萝卜干可佐一碗粥下肚。那时农

家在自留田种些白萝卜，到深秋初冬季节，从田里刨起白萝卜，洗干净切成条块，然后放在缸里腌制，腌出水份后，放在太阳下晒干，最后把晒干的萝卜干放进坛子里，装进坛子的萝卜干要用擀面杖压紧，坛子里的萝卜干必须装密实，不能空松，以利保存，然后密封萝卜干坛，保持着其鲜美，这样萝卜干可以在坛子里存放一年也不会变质。人口多的农家每年要腌制两、三坛呐。特别是农忙时，随手可以掏一把出来，当吃早饭晚饭的佐菜。萝卜干炒毛豆子取材容易，腌制好的

萝卜干菜场和超市都能买到。购一斤萝卜干、半斤青毛豆子，萝卜干以萧山萝卜干或者常州萝卜干为上乘。把萝卜干切成小丁块，萝卜干头也需要改刀，切成丁块状。

烹饪时，锅内放少许油，烧热油锅，即放入洗净的青毛豆子爆炒，然后放入切好的萝卜干，温火翻炒，不要放水，再放少许白糖后炒熟，可盛入乐扣乐扣的玻璃器皿内。看着这碗菜，宛如一堆黄澄澄的黄金中，镶嵌着一粒粒绿色的宝石。等冷却后扣上盖，置入冰箱冷藏，可分几天食用。每当我炒好萝卜干炒毛豆

这道菜后，我的太太会多吃半碗粥，她说：“隔一段时间不吃萝卜干炒毛豆，我就想得慌”。确实这道菜是百吃不腻，吃过还想吃。

萝卜干的原料是白萝卜，其性凉味甘，含有丰富的碳水化合物以及蛋白质等营养物质，具有消炎止咳、解毒生津、利尿通淋的作用。日常煮水服用，还能够加快胃肠蠕动，促进消化。另外白萝卜含有丰富的膳食纤维，常吃能够治疗便秘，腌制成的萝卜干有消食减肥功能。

宋代禅师释慧勤诗曰：“铜砂钵里落盛油，生菜还他萝卜头。”来赞萝卜头。不上宴席的萝卜干炒毛豆子，就是富豪人家有时也会想着尝一口，换换常吃荤腥之口味。