

往事如昨

难忘那顿年夜饭

牛图

1978年的除夕傍晚，晴朗的天空从西往东，由浓到淡，洒着夕阳留存的印迹，给人一丝暖意。在千家万户的鞭炮声中，飞来几片乌云，撒下零星雪花，仿佛也来凑着除夕的热闹。

我在单位职工宿舍里看书，继续准备半年后的第三次高考。前两次高考，我都过了分数线，因体检血压高被单项淘汰，平日我多次量血压，均为正常，可只要一体检，就高了起来。咨询了医生，说我是应激性高血压，情绪为关键。体检前，可以服用少量的降压片，保证过关。我有了希望，业余时间，继续复习，圆我的大学梦。我沉醉在背诵历史资料中，竟然忘了去食堂吃饭，听得敲门声，王师傅背着一个黄色的包进来，催我值班时间到了。我立即穿好衣服，跟王师傅向1000米外的东山矿井走去。背着尖利的北风，瘦弱的王师傅身后的背包来回晃悠，听得里面咣当咣当声，猜想大概装了茶水。大山外面，村里的鞭炮越来越响，雪花好像兴奋地密集起来。来到矿井西，走斜巷道板梯，到300米的井下抽水室里，守护五台高压水泵，把巷道里不断积存在深井里的水，提升到井上。

室内四面石壁，靠北安了可坐的木板小床，西墙壁一排电闸，水泵管并排伸进一个3米深的井里。往年安排春节值班，都是轮流。王师傅去年春节刚值班，今年又跟领导要求七天假期不回家，他继续值班，因为他刚跟结婚不到一年的妻子离婚，说无牵挂，让本该值班的工友回家过个团圆年。

我在滑石矿亦工亦农3年，每月36元工资，20元由矿里转给村里，留下16元为个人生活费。16元，在那时候吃食堂每月10元足矣，每月可以节省下6元，买点其他生活必需品。为了买块时髦的上海牌手表，我不好意思跟家里要钱，便提出春节加班，双倍工资，一个班可以挣2元4角钱，7天便是16元8角，我手里已经节省了92元，过了春节，再加把劲儿，可以戴上120元的上海牌手表。

到了工作室，王师傅领我仔细检查了室内各项

设备，在北面石壁上，拿下值班记录，填写了各项数据。吁了一口气，我们坐在木板床上。当时王师傅刚过而立之年，额头便有了细密的抬头纹，离婚让他显得精神大不如从前。我本来是井下掘进工，来看护抽水，以王师傅为主，我当差。只要机器运转正常，也没什么事情，坐着耗时间罢了。

耳听轰隆隆的机器声，心情慢慢平静下来。

因为错过饭时，肚子开始咕噜咕噜响，闭眼深思那些历史、地理资料，忍过饥饿时，蛮可以挺到下班回去吃夜宵。忽然，王师傅用手推推我说：“来，小牟，咱们也吃个年夜饭。”

机器声掩盖了王师傅摆饭盒声。我转身看，木板床上摆了三个用铝片自制的饭盒，一个猪肉炒芹菜，一个大白菜熬猪肉粉条，一个满满的饺子，外有一小瓶红酒。

王师傅给我一双筷子道：“来，这红酒只有四两，上班不准喝酒，我破例了，咱们一人二两。慢慢喝，把菜消灭了。我知道你没吃饭，为了复习，争分夺秒。我没事儿，下午用自己的煤油炉子包了牛肉馅饺子，炒了两个菜。”我感激地说了句：“王师傅过年好，过年了，祝您再结良缘，幸福美满。”王师傅笑笑道：“啥喜结良缘，我这辈子，再不结婚了，一个人过挺好！我祝你小伙子，明年高考，一定马到成功。”喝下酒，我见王师傅笑中露出隐隐的惆怅，欲问他，到底为啥离婚。一点儿红酒已打开了他话匣子。原来他离婚，是因为妻子不爱他，有一个相好的，背着他偷情。被王师傅发现后，妻子说，你打死我吧，打不死，我只有走，没脸跟你过下去。见此，王师傅同意离婚，遂了妻子心愿。

喝了点儿酒，胃口大开，又遇上一咬满嘴流油的牛肉饺子。我大赞道：“王师傅，这是我至今吃过的最好饺子。”王师傅只吃了四个，把饺子推给我说：“你都吃了，团团圆圆，明年金榜题名。”

王师傅放下筷子，张开耳朵，听着机器声。

我真的把一盒饺子吃了，因为饺子真的好吃，至今回想起来，饺子味道还在舌尖上。



胶东家宴

闫瑞峰

海风带着年味，穿过胶东半岛的街巷村落，在除夕傍晚时分把夜色染得格外温馨。红灯笼挂在院门口，剪纸贴在窗户上，厨房里的烟火气顺着烟囱袅袅升起，面香、油香和海的咸鲜味交织在一起，酿成了除夕最期待的滋味——年夜饭。那桌热腾腾的年夜饭里藏着海的馈赠，家人的牵挂，更藏着胶东人民刻在骨子里对团圆的祈愿。

胶东人的年夜饭，从腊月下旬就开始酝酿了。父亲天不亮就往渔港赶去，挑回最新鲜的海货：三四斤重的鲅鱼肉质紧实，刚上岸还带着海水的凉润；红鳞加吉鱼身姿优美，鱼鳞锃亮，透着喜庆；还有活蹦乱跳的海虾、饱满肥嫩的扇贝，每一样都是大海赐给胶东儿女的年货。

胶东年夜饭的灵魂是鲅鱼饺子。父亲挽起袖子处理鲅鱼，先顺着鱼骨轻轻片下鱼肉，剔除细小的鱼刺，再用刀背反复剁成泥，保留些许颗粒感，吃起来才更有感觉。母亲则切一小把鲜嫩的韭菜，与鲅鱼泥搅拌均匀，再加上自己秘炼的猪油，加葱姜水、盐，顺着方向搅打上劲，鲜味儿瞬间在厨房里迸发开来。一家人围坐在炕边，擀皮的、包馅的、捏剂子的，说说笑笑，一个月牙形的饺子捏得圆润饱满，白胖可爱，藏着一家人的欢喜。

炸货也是胶东年夜饭的另一种烟火气。支起一口大铁锅，倒入满满当当的花生油，烧到六成热的时候，母亲先将裹好面糊的黄花鱼放入锅内，滋啦一声，金黄色的油泡开始翻腾，没过多久，瞅准时机，外酥里嫩的炸黄花鱼就出锅了，撒上少许椒盐后，更加香嫩可口，接着炸藕盒、炸丸子。藕片夹着鲜肉，炸得金黄酥脆；萝卜豆腐丸子外焦里嫩，咬上一口满是鲜香，既是饭桌上的佳肴，又是孩子们解馋的零嘴。母亲就守在灶台边，忙得脚不沾地，灶坑里的火越烧越旺，把母亲的皱纹映得通红，也把年味映得红红火火。

饭桌上的菜渐渐摆满，每一道都藏着胶东人的讲究：清蒸加吉鱼放在正中间，头尾俱全，寓意“年年有余”，这道菜要一直吃到正月初五，寄托着来年的富足顺遂；凉拌海蜇爽脆可口，解腻又开胃，裹上蒜泥，香醋就是大海的清鲜滋味；还有炖得软烂的白菜豆腐粉条，白菜寓意“百财”，豆腐象征“兜福”，粉条牵挂“团圆”，一口下去暖意从舌尖漫到心里。祖母再端上来蒸好的胶东枣饽饽，一个个胖起来喧乎乎的，上面用红色印泥盖上一个大大的福字，咬上一口，麦香混着枣香，一口饽饽，一口海鲜，这就是胶东人民最踏实的幸福味。

北乡老家年夜饭

刘世俊

年夜饭源于古代的年终祭祀仪式，拜祭神灵与祖先后团圆聚餐。年夜饭是过年的重头戏，在整个家族一年最重要的一天。这一天，一家人早早起床，为准备丰盛的晚餐而开始忙碌。

我喜欢过年，从小到大都是，可以穿新袄，可以放鞭炮，还可以满嘴流油吃好饭。临近除夕夜，婶婶忙着洗菜择菜，俺娘切肉炖鸡，妯娌几个分工不同，为年夜饭忙乎。小姑在剪花纸贴窗花，奶奶挪着小脚帮忙。最高兴的是我们这些小兄弟姊妹，不但可以随时拿点好吃的尝尝，还哆哆嗦嗦地拿小香点燃爷爷分的小火鞭，吓得妹妹捂着耳朵四处散去，笑声和闹声在村中回响。

热热闹闹忙了一天，到了掌灯的时间，炕上摆一桌，地下摆两桌。爷爷点亮了手臂粗的大红蜡，一年的重头戏——年夜饭开始了。莱阳北乡的年夜饭，全家人要其乐融融地坐在一起，在父母家热闹地大吃一顿。大人坐上桌，我们小孩也要坐桌，大人们甚至破例允许大一点的孩子喝一点点红酒。三张桌子摆了十个大菜，俺娘的拿手好菜红烧扣肉，油光红润地摆在中央，炖溜山鸡、清炒竹笋、肉丸子、凉拌大块猪肉、木耳肉片汤、糖醋鲤鱼等一年不见的好菜，热气腾腾，香气扑鼻。

桌上还有一盆年年必须有的农家大菜——隔年菜，白菜粉条、海带、肉片混搭隔年菜，象征性摆上吃一口，留在正月日子里吃。孩子们见了大鱼大肉，忍不住动了手，小嘴填得满满的。俺爸兄弟三人把爷爷藏的两瓶莱阳老烧拿来分匀，把酒言欢，大口喝酒大口吃肉，说的都是一年中最开心的事和来年的期望。爷爷坐在上席，笑眯眯看着一大家人，一脸祥和。大姑和二姑要早早吃好，她俩负责下水饺。有一年还发生个趣事，大姑着急把水饺下锅，嫌火不旺，催二姑快加点柴。二姑听言一慌，匆忙抓一把麦秸，起身投入锅中，家人哈哈大笑，二姑如梦初醒。

年夜饭大席，饭饱酒醉，吃的是幸福，吃的是祥和热闹。