

平时省一点，过年不能省

在中国，春节是一年中最大的节日，非轰轰烈烈过不可。农历腊月八日起，春节预热开始，至腊月二十三，年味逐步升腾，四川北路弄堂的晒台上、朝北窗口纷纷挂出自己腌制的风鹅、酱鸭、酱肉，好像展览这家女主人的手艺。弄堂里，前后门打开互相搭话。广东人灌的香肠是甜味的；湖南人说，香肠肯定是辣的啊，必须放入很多辣椒粉。宁波人说，屋里宁蚶醉好了，海鳗风好了，宁波呛蟹自己腌不好，还是托乡下亲眷带几只上来，年夜饭斩一盆嗒嗒味道总归是要的。

我家住在群众剧场对面的街面房子三楼，弄堂里江浙一带籍贯的居多，尤其是宁波人，到春节前就惦记着要磨水磨糯米粉，商店里买来现成糯米粉不够细腻，道地的宁波汤团非水磨吊干，再浸水养着不可。包在宁波汤团里的黑洋酥猪油芯子也得自己买猪网油来捏。但整条弄堂有大石磨的人家只有两三家，两周前，那石磨便成了紧俏货，年中利用率达到最高峰，一家家排队等着借用。我二哥小时候很喜欢交朋友，便出门混路道，阿姨爷叔阿哥阿姐地称呼人，厚着脸皮赖在人家后门口嘎三胡。我妈妈准备好糯米，等二哥的口令淘米浸水，糯米起码要泡一夜，多泡不行米会酥会变味。但是，二哥还是人太嫩，邻居不当他回事，往往等到快要小年夜了，他才和一个小兄弟终于抱了两片死沉的石头磨子气喘吁吁爬上三楼，我们兄弟姐妹七手八脚一起磨水磨粉，二哥大功告成，可以不



上图：四川北路老字号梦春阁生煎，贺友直画。

用再劳动，他趾高气昂唾沫横飞吹牛自己的不懈努力。

四川北路商业网点多，各种店紧紧挨着，就群众剧场那一带，有豪迈陶瓷商店、泰昌食品商店、牡丹美发厅、群众百货商店、三八饭店、群英绸布商店、虬江花席商店、艺林彩色摄影社、禾香粮油食品店、大新南货商店、挺前纸张商店。对街上，有东海陶瓷食品店、群众影剧院、喜临门糖果店、川公路一小、上海工艺美术品商场、向民熟食店、精武体育用品商店等等。

物品紧缺时期，备年货不可能一蹴而就，只能慢慢积蓄，我们楼下的南货店不时有干货进来，必须时刻注意，买好金针木耳、干香菇、腐竹，开洋、干贝、鲍鱼属于山珍海味高级货，还要筹钱采购。我小时候，春节流行买什锦糖，几个等级价格不同，南货店经理是个驼背，业务娴熟精明，他指挥店员大扁头在店堂里腾出地方来拌什锦糖，我

们瞪大眼睛看驼背经理吩咐倒水果硬糖、花生软糖，加一点咖啡太妃糖，玻璃纸糖比较高级，也要掺一点，就在磨石子地板上用大铁铲开始混拌。小孩子由于不太有机会吃糖，流着口水盯牢自己很想吃的那几粒糖，女孩子喜欢集糖纸头，花花绿绿的看花了眼。而看热闹的家庭妇女低声议论“格算不格算”，骂驼背门槛精、小气，贵的糖不舍得放，什锦糖里都是便宜的硬糖！

而米店里，春节到了，会进货一些特别的粮食品种，糯米糯米粉啊，年糕条、干面条，馄饨饺子皮，各地的农副产品也时有可见。槽坊酱油店里，过年的油盐酱醋都要备齐，平时不太用的蚝油、腐乳汁、红糟白糟，虾油卤、鱼露、辣酱油等等。四川北路的主妇脑子清爽有共识，钞票要用在刀口上，平时省一点，过年不能省，过年就是那刀口。

斩鸭子的老师傅影响我一生

说到一个和睦家庭过年会大手大脚用钞票，这个体会很多人家都有。小朋友身上都要换新，棉袄绒线裤棉鞋里里外外都是嚓刮里新，红堂堂有福气。而四川路上的饭店，过年生意特别好，年夜饭早就定满了。

四川路桥下，天潼路口，雄伟敦实的上海邮电总局对马路转角是新亚大酒店，与南京路上的新雅饭店同音不同字，都是粤菜馆。我对于粤菜的热爱始于新亚而不是新雅，因为离家近的原因吧。父亲在世的时候，四川路上除了更近的三八饭店，他带我去过的大餐馆就