

年味也是人情味

记静安人的2019春节年味故事

□记者 杨青 丁皓 张翠玲 吴佳逸 朱杰 陈佳玲



豫园庙会



年味不在于口味而在于「付出」

坐标:静安寺街道
人物:厨艺学校校长蒋颐

对于曾做了25年厨师、现在是厨艺学校校长的蒋颐来说,印象中的年味都是苦涩的感觉,他回忆道:“在酒店做厨师的时候,除夕夜是一年中忙碌的日子之一,别人在过年,而我在做菜,等我下班了,只能听着大家的鞭炮声赶紧回家,对于过年,我只有对家人满满的亏欠!”

现在,不做厨师的蒋颐终于有时间在家好好过年了,但他说他并不会煞有介事地去做一桌年夜饭,

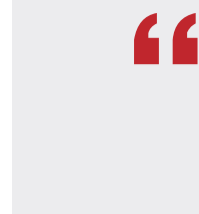
“因为我家是个儿子,并不是厨师了。”所以,除夕夜,是蒋家妈妈张罗一桌饭菜,如果妈妈需要他帮些什么忙、炒个什么菜,他也愿意效劳,一切都是为了和家人一同享受这个团圆的夜晚。

这两年,在北京西路上开着一家厨艺学校 Tas-covery Gourmet School 的蒋颐教授许多70、80后做菜,也在社区给厨艺展示大赛做评委。在他的课上,许多年轻的父母就是为了能在家掌勺做一桌年夜饭才来报名学习的,他们边学看如何做老鸭汤、蒜泥白肉、熏鱼,边向蒋颐打听,这些食材在哪里买?蒋颐知道,这么问的,回家一定会去尝试一下。

蒋颐感到:“现在物质极大丰富,食材都很容易买到,半成品也层出不穷,但如果一直依赖于半成品做菜,那一定会丢失做菜中的感情付出和美妙过程。”他认为所谓年味就是那些不容易买到的东西,比如全家福砂锅,蛋饺、大白菜、鱼丸……去一次菜场可能还买不全,吃却能吃上好几天;年味也是那些要做上很久的菜,例如腌笃鲜,娴熟如蒋颐都要做上一两个小时,过程不易,吃着更香!“年夜饭里的年味,不在于好吃,而在于付出。”蒋颐如是说。



厨艺学校校长蒋颐



都说如今春节不再是记忆里的那个春节了,鞭炮也不让放了,春晚也不好看了,亲戚都变成杠精了,年味越来越淡了。但是当奋斗的人们真正地穿越千山万水,回到久违的家乡,他们就会发现,春节还是那个春节,年味还是那么深。浓浓的年味,是回乡团聚的路,是对喜庆吉祥的期盼。毋庸置疑,春节假期一定是充实而欢乐的。那么你想知道静安人的春节是如何度过的吗?透过普通静安人记录下的自己过年的场景,让大家感受一下这些充满年味的画面。赶紧跟随本报记者来寻静安年味!



祖籍浙江宁波的邱文雁,其实出生在上海。每逢大年三十,她总要为家人炸春卷吃。在中国人的饮食文化里,春卷寓意“吉祥如意、黄金万两”,过节时让家人吃上几只,保佑一家人在新年里万事顺利、财源滚滚。

从买春卷皮到做春卷馅,再到最后的下锅油炸,所有的工序都由邱文雁一人包揽。十几岁就开始跟着老母亲学做春卷,邱文雁到现在已经做了近50年。在年夜饭的餐桌上,从大鱼大肉到海鲜

料理,不管菜的品种和人的口味如何变,春卷这道家常菜总是少不了。

春卷看上去大同小异,但其中的门道却是在馅儿里。不同地区还有不同的做法,南方春卷馅喜放肉,偏咸,北方春卷馅喜放豆沙,偏甜。邱文雁根据自家人的口味,又对春卷馅进行了改良。她在做春卷时把香菇、冬笋和虾仁放在一块儿,包裹着虾仁的春卷显得十分饱满,一口咬下去都是满足。

邱文雁对记者说,每回年夜饭动筷

子前,她做的第一件事就是祭祖,将新鲜出锅的春卷摆在最前面,口里默念“阿爸、阿妈,今朝年三十先吃两只春卷,保佑一家老小平安”。没有繁缛的礼节和道具摆设,心诚则灵,如今,邱文雁把做春卷的手艺又传给了女儿,她说春节吃春卷可是老祖宗传下来的,今后要代代相传。

尝遍世界的美味,却只眷恋那家乡的味道。在外无论吃遍多少山珍海味,记忆中最美味的还是那些家里的味道。



春卷

坐标:曹家渡街道
人物:玉兰居民区邱文雁

年味在家人亲手做的春卷里



坐标:大宁路街道
人物:大宁书画摄影兴趣小组



书画兴趣小组成员写“福”字

姜永康/摄

「福」倒了,「福」到了

每逢春节,家家户户都要精选一幅春联贴于门上,这是中国人过年特有的习俗。春联,起源于桃符,又叫“春贴”、“门对”。春节期间贴春联的习俗,流行于宋,盛行于明,清代传承至今,一直广受人们喜爱,在民间人们还喜欢倒贴“福”字,表示“幸福已到”“福气已到”。

春节前夕,大宁社区党建服务中心的书画摄影兴趣小组创作了多幅春联和“福”字,恭贺新春。这支团队成员都是退休老年人,退休后大家常常聚在一起练习书法。小组成员陈鸿发说:“每写一次春联,就意味着新的一年的降临,这是中国人过年的习俗,不能忘。”

大年三十清晨,住在彭浦新村的七旬老人许长江与老伴开着车出发了。在这个特别的日子,他们要去浏河古镇寻找不一样的年味。如今,许多年轻人都喜欢跑到外地过年;今年,许长江和老伴也希望像年轻人一样去看看风景。

浏河古镇北门口,竖起了三米高的迎宾立雕,大大的2019加上

坐标:彭浦新村街道
人物:居民许长江

红红的灯笼,新年之味浓郁。由于是除夕,古镇上人并不多,许长江牵着老伴的手走在明清古街上,走过施家弄、永安桥、茹经桥。阳光洒落在他们身上,他们偶尔望望对方,便继续慢悠悠地走着。



浏河古镇 许长江/摄



白首不相离是跨年最美的样子



年夜饭,也是团圆饭,大家往往都是和家人相聚用餐。对于天目西路街道的这24位居民而言,这个春节前夕吃了一顿很特别的年夜饭,参加者都是各社区居民,菜都是自己从家中烧好带来的,活动的发起人是街道多个健身团队的负责人吴招娣,人称吴阿姨。

让各个团队的代表吃一顿大家烧的年夜饭,这是吴阿姨第一次在社区里开展这样的活动。她对记者介绍道,这次来的二十多位居民,都来自街道各个团队,比如舞操队、健身队、广场舞队伍等等,根据先报先得的原则,也限于场地原因,最终确定了这次共进

团圆饭的名单,许多想来的队员都没有报上名,都纷纷提出要同吴阿姨另外再吃一顿,吴阿姨也已经计划好了,元宵节再组织一次,让这次没来成的再聚一次。

2月1日这天,华康居委会的活动室内济济一堂,二十多位居民各自带来了在家中烧好的拿手菜,有些人还带来了两三道菜,不一会儿,二三十道菜就把大圆桌摆满了。摆好pose,拍合照,大家齐开动筷,哪些菜受欢迎很快见分晓,因为没几分钟就见底了,以至于记者想去拍红烧狮子头时,只拍到三只狮子头和一碗汤水了。阿姨爷叔忙向记者

介绍:“我们苏北人的狮子头是很有特色的,用山药用作馅,斩得很细,肉汁酥软又有嚼劲,关键是,肉圆寓意团团圆圆,过年一定要吃的,讨口彩啊!”

都说现在年味淡了,吴阿姨感到,“淡”在人数上,她说:“以前家里人多,过年一大家子坐在一起吃饭,这就是年味啊,现在的80、90后都是独生子女,家里过年吃饭的人自然少了,年味也就没有了。”她笑称:“吃饭人少,我胃口都不好了!”于是,办这样一场特别的年夜饭,也圆了吴阿姨心里的梦:“二十多人吃饭,就像以前的大家庭一样!”



一桌社区年夜饭

坐标:天目西路街道
人物:24位居民



一人一盘拿手菜拼成一桌社区年夜饭



坐标:临汾路街道
人物:临汾名城居民周浩

每年春节,周浩都要带着家人从静安区临汾路街道的新家出发,回到安徽阜阳老家。70后的他2003年带着梦想来沪闯荡,在此扎根,有了一个幸福的家。不论新家多么温馨,老家始终是一份牵挂。周浩回到老家后不打牌、不玩手机更不会外出聚会。如果有同学约他,他会建议大家来自己家聚一聚,烧一桌菜一起吃。整个春节假期,他都守在灶台前用心给家人做年夜饭。

年夜饭的那一顿是最丰盛的,周浩和妹妹一家10口人,一起包饺子,择菜,往柴火灶里加薪。吃着用柴火灶烧的鸡、鸭、鱼……在欢声笑语中,过了一年又一年。你可能会觉得,周浩厨艺很高吧?其

实,2001年周妈离开后,他才开始学烧菜,有一道叫海带炒腊肉的菜最让他想念。今年,周浩用柴火灶炒这道菜,反复练习,终于炒出了妈妈的味道。具体步骤为:将海带切丝,用开水洗干净,将腊肉煸炒出油后倒入海带丝,旺火煸炒,然后加水,小火焖15分钟,收汁装盘。海带因为沾了汤汁,油油的,上桌后,海带比腊肉还受欢迎,家人们一抢而光,大呼好吃!

在周浩看来,家的味道就是妈妈的味道。一年又一年,他依照妈妈做菜的样子,在脑海里回忆妈妈做菜的一招一式,为家人人们做了很多家乡土味十足的年夜饭,给大家惊喜,为团圆增色!



周浩为家人做的年夜饭



坐标:石门二路街道
人物:新福康里小区居民陈大虹



充满亲情的年夜饭

作为新福康里小区的笔杆子,陈大虹老师和记者十分熟络,她性格开朗,对生活无比热爱。从教师岗位退休后的她喜欢写作、旅游,平时会记录下自己游玩的心得体会并分享给小区邻里。早在除夕之前,她就计划着这个春节里和老伴出去走走。除夕,记者给陈老师拜年,问及年夜饭吃得如何。陈老师没精打采地回应:“感冒发烧了,坐也坐不稳,吃也没胃口,别说出行啦,等烧退了,喉咙不痛了,才能提起兴致。”记者不停安慰着她,并祝陈老师早日康复。

接下来的几天里,陈老师却不停地发来照片和记者分享。她说,自己虽然

躺在床上,但每天都收到天南地北各地朋友发来的过年照片,她感受到那种过年的气氛,而这种年味的体验在生病时尤为强烈,能产生共鸣。

在这些照片里,记者看到,有豫园灯会游客如潮的花灯之美,也有年初一上海繁华商业街难得的空旷宁静,还有朋友去苏州游玩正遇上古镇游船娶新娘的热热闹闹。此外,朋友在西安发来的回民街吃肉夹馍,烤羊肉串照片、澳洲的唐人街剪纸飘扬的照片、充满家的味道的年夜饭照片……陈老师在一张张照片中感受到了天南地北间无处不在的年味。

一静一动间,让陈老师感觉到极大的反差,也让她对春节有了更深的感悟。她给记者发来一段话:“就算把全世界的节日都写在中国人的日历上,也撼动不了春节的一根毫毛。一个融化在文化基因中的传统节日,对这个民族有如此强大的整合能力,多么令人惊叹。我们的春节,是我们的文化认同、文化自信、文化自觉汇聚成的民俗、民心、民意。我们的春节,是全世界华人热爱生活、看重亲情的最好体现。”

这段话,也是大多数人的心中所想的吧。



坐标:宝山路街道
人物:儒林居民区王英杰



年夜饭的桌上少不了一条鱼

自2017年起,王英杰多次上过星尚频道的美食节目。从那时起,居民们就为他起了一个“王大厨”的美名。王英杰告诉记者,他8岁起就开始学习做菜,尽管没有正儿八经地拜师学艺,考过厨师证,但自学成才的王英杰已经成为了居民区里有口皆碑的“民间厨神”。如今,他还担任了儒林烹饪队队长,平时教大家如何选好料,烧好菜。

从最初跟着母亲学,到后来对照着书本自己琢磨,几十年里王英杰一直都是边学边做、边做边学,他常挂在嘴边的一句话就是“实践出真知”。像宁波菜、广东菜、徽菜,虽说不能面面俱到,但让“王大厨”烧上其中一两道代表性

的菜肴,还是绰绰有余。王英杰烧菜不讲究花色和卖相,而是注重菜的色香味全,符合大众口味就是他的目标。

王英杰说,每逢春节的年夜饭必定都是由他掌勺,而在年夜饭里必有一道菜是鱼,不管是清蒸还是红烧,也不管是淡水鱼还是咸水鱼,年年有鱼寓意“年年有余”,讨个喜气图个吉利。在鱼类品种里,王英杰喜欢买鲑鱼,尤其是太湖鲑鱼,因其鱼肉白嫩有嚼劲。相比养殖的鲑鱼,太湖鲑鱼少有腥味和泥土气,肉质口感又好,清蒸后的鲑鱼闻起来香,吃起来鲜。

对于鱼的烹饪,王英杰也乐于向大家分享他的经验。以年夜饭为例,饭桌上的鲑鱼可能不是当天才买到的,为了

保证鱼肉的新鲜感,把鱼处理完后就不能用水冲,因为自来水里的氯会破坏鱼肉的原汁原味,正确的做法是用塑料纸将整条鱼包好,放进冰箱冷藏,烹饪之前再用水冲洗。

烧鱼前,王英杰还习惯提前1小时,用盐、酒、糖、葱、姜对鱼做腌制处理。清蒸鱼的时间也要根据鱼的实际大小,进行灵活调整,掌握“小鱼小蒸,大鱼大蒸”的原则。时间到后并不是蒸鱼工序的结束,这时候还需要做“换盆”的步骤,将鱼盛到准备好的盆里,并在鱼上撒上油里焗过的葱末和烧鱼酱油。王英杰说,这样做是为了去除蒸鱼时的腥味,让鱼肉吃起来更入味。这样一来,整条鱼的色、香、味就已俱全了。



坐标:江宁路街道
人物:三星坊居民区居民朱岁珍



小朋友写对联送给小区老人

年味在那一副副小朋友的对联里

朋友们将亲手书写的书画作品送到小区高龄老人家中,老人笑得合不拢嘴。

朱阿姨说,小朋友写春联给老人送祝福让培兴小区充满了年味、充满了关爱。为此,朱阿姨还特别建立了一个宝贝群。大年初五,她的宝贝孙女康复出院,让她欣慰。初七这天,她在宝贝群里发出了祝福:“春节假期已经结束,小朋友们过得如何?新的一年,愿好好爱自己,善待每一个人。”