



剪纸

童子牛

作者 徐知鱼（阳曲路 700 弄居民区）



篆刻

福牛迎春

作者 梁生文（岭南路 700 弄居民区）



【新春佳节】

过年的味道

文 封钱坤（闻喜路 251 弄居民区）

一星期左右,就可拿出来吊在北窗下,那儿没有阳光照射,却有强劲的西风刮着,几天后,肉、鸡等都被风干了,光看着就让人垂涎三尺啊!

大年三十,是过年的重头戏了。一家人高高兴兴围坐在大圆桌周围,共享年夜饭。把桌子放在中间,桌上放满了各式菜肴,有些菜是过年才能吃到的,如:千张包,有些则是口彩菜,比如:元宝鱼、如意菜等。

我家过年的特色菜可多了,例如千张包和如意菜。与别人家不同的是,我家的千张包不用肉,全部用素菜;其中馅儿是用金针菇、木耳、香菇、豆腐干、油豆腐、冬笋,还有雪里蕻咸菜,外面用薄百叶(在我们老家称之为“千张”)做皮,包成一个如春卷形的卷,馅儿和皮共计有八样素材。所谓如意菜就是黄豆芽,因豆芽的形状和如意相似,作为讨口彩。年夜饭上肉也是不能少的,过年烧的是鲞冻肉,就是用五花肉切成块,加上黄鱼鲞(黄鱼腌制后晒成的鱼干)和水笋,一块儿炖烧。鱼干的鲜香和肉香混在一起,也是令人难忘的美味。

年夜饭用的鱼是全鱼,是一条连头带尾的完整的鱼,一般是用鲫鱼或黄鱼做的,盛在碗内,身子躺在碗中,头和尾还翘在碗外,整条鱼成弯弯的元宝状,被称为“元宝鱼”,主要是过年



图片来源/包图网

为了讨口彩。这条鱼只是一道摆设,是不允许吃的,要到大年初一才能吃,这预示着“年年有鱼(余)”。诱人的香味充斥着你的每个毛孔,强烈地刺激着你的味蕾。

从前过年,弄堂里飘浮着各种腊香味和各家各户烹饪食物的鲜香味,耳边充斥着此起彼伏的鞭炮声,小孩们欢乐的嬉闹声,眼前是面带笑容,忙忙碌碌的大人们的身影;而今过年,弄堂里虽然没有了鞭炮声,但是食物的香味、孩子们的嬉闹声,依旧环绕着我们。这就是过年的味道,让人留恋的味道,让人垂涎欲滴、香喷喷的味道,让人高兴的味道,也是团圆的味道、温馨的味道、节日特有的喜庆的味道,更是让人难以忘怀的味道。

国画

梅开五福竹报平安

绘画 怀大振（闻喜路 251 弄居民区）



摄影

蜡梅迎春

摄影 侯福民（岭南路 100 弄居民区）



拍摄时间:2021 年 1 月 7 日

拍摄地点:普陀区真如公园

联系我们

《临汾社区晨报》是一份覆盖临汾地区的属地化报纸,涵盖衣食住行、生活服务全方位的信息,每月 1 期,送达临汾社区家家户户。如果你喜欢我们的报纸,想报名登上栏目,或者对我们的报纸有任何建议或者意见,欢迎联系我们。

来稿请寄:徐汇区龙华路 1887 号 3 楼
临汾社区晨报收
联系方式:021-61155422
电邮:zhangcuiling@sqcbmedia.com
晨报热线:
8008190000(固话)



【寻味春节】

汤圆的故事

文 黎少华（和源名城居民区）

如今的春节,市场商品琳琅满目。在超市冰柜中,各式汤圆应有尽有。看见汤圆,我不由得想起有关汤圆的陈年往事。

小时候,由于当时各类商品奇缺,基本都是凭证供应,所以汤圆都是过年时才吃的。快过年时,家里大人,就把石磨搬出来,清洗干净,搬到垫好抹布的凳子上,然后用布袋扎在石磨的口子

上,下面再放一个面盆在小凳子上。接下来便把前一天洗净、浸泡好的糯米拿出来,开始磨糯米粉。舀一匙糯米,舀一匙水,放入石磨中,扶着手柄,不停地转圈。随着不断地磨,湿的糯米粉,一点一点地注入布袋中,全部糯米粉磨好后,将布袋搁在板上沥干。

大年夜晚上,将炒熟、捣好的黑芝麻粉与猪油,绵白糖一起拌均匀。将糯米粉搓成圆条状,再摘成一小段一小段,把拌好的芝麻糊舀一点放在糯米粉小段中,再搓成汤圆。一个个汤圆放在盘子中,用毛巾盖好。大年初一早上,全家人一起吃煮好的汤圆,欢欢喜喜过新年。

在中国共产党的正确领导下,亿万人民群众共同奋斗,到 2020 年底,我国国内生产总值突破 100 万亿大关!人民生活日益美好。现在过年再也不用自己磨糯米粉包汤圆了。