

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

“

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！

”

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，参加者都是各社区的居民，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，比如舞狮队、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，拍完照，大家齐齐动筷，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：“二十多个人吃饭，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



拼成一桌社区年夜饭
一人一盘拿手菜

家的味道就是妈妈的味道



坐标：临汾路街道
人物：临汾名城居民周浩



周浩为家人做的年夜饭

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，旺火爆炒，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，为家人们做了很多顿乡土味十足的年夜饭，给人惊喜，为团圆增色！



坐标：曹家渡街道
人物：玉兰居民区邱文雁



春卷

年味在家人
亲手做的春卷里

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”，过节时让人吃上几只，保佑一家人在新的一年里万事顺利、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。



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，有豫园灯会游客如痴的花灯之美，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闹闹闹。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

每年掌勺年夜饭
必做一道鱼料理

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，并在鱼上撒上油里爆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。

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

除夕夜，是蒋家妈妈张罗一桌饭菜，如果妈妈要他帮些什么忙、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，在北京西路上经营着一家厨艺学校的蒋颐教许多70、80后做菜。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。他们边学着如何做老鸭汤、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。

蒋颐表示：“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、大白鱼、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！

除了在厨艺学校授课，蒋颐还在静安的一些社区给厨艺展示大赛做评委，在这个过程中，他发现许多家庭主妇烧的菜从专业角度来说，都有些“异想天开”。“即便真正的做法走样了，但这也不妨碍它们成为家中最有回忆的那道菜。”

就像年夜饭里的年味，真的在于把菜烧得多好多专业？“所谓年味，不在于年夜饭的好吃，而在于付出。”蒋颐如是说。



厨艺学校校长蒋颐

年味在天南地北的照片里



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

每逢春节，家家户户都要精选一副春联贴于门上，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副春联和“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，就意味着新的一年降临。这是中国人过年的习俗，不能忘。”

热断桥窗户，是阻止房间冬降温的利器

如果您家，冬天的早上，玻璃窗上有凝露水珠或者水珠窗花，就说明，您家的窗户玻璃把室内的温度散发到室外了，您家室温低的原因，就是没有安装“热断桥窗户”。如果您家或者办公室冬季长时间开空调或者地暖取暖，安装热断桥窗户和聚氨酯保温，能够体会明显的舒适感及明显的节能降费下降。

上海颀悦实业有限公司，为有需求安装“热断桥窗户”，提供上门量尺寸，上门安装的服务。联系电话：13003195253、18964687889

北方地区煤改电采暖，就是采用空气能热泵替代煤锅炉。普瑞思顿空气能还能做地暖的热源及夏天冷空调的冷源。上海颀悦实业有限公司，咨询电话/微信号：13391142629、13003195253

能够隔音的装饰材料

你还在为自己家里的节，因为房的隔音效果不好而外传吗？

你还在为办公室的隔音效果不好，而在说话前，要考虑控制说话音量吗？

上海颀悦实业有限公司新引进的聚氨酯墙板，能够有效隔音，让你再也不用担心隔壁有耳了，同时，也能让你免除来自隔壁的声音骚扰。咨询电话/微信：13391142629；18964687889

普瑞思顿空气能，家庭中央热水中心

普瑞思顿空气能家庭中央热水中心，节能显著，3口之家，每天24小时全天候随时供应热水，一个月的电费（设置夜间谷电），夏天10元，冬天20元，商业用途



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，除夕夜是一年中最好的日子之一，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，谈及过年，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，但他说他并不会敷衍有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，

年味不在于口味
而在于「付出」