忆当年

上海人的春节词典

□ 任炽越

流传了很多年的“春节词典”，一些词语及所描摹的器物，成了过往，或早已不被现在的年轻人所知晓了，但对我们来说，满满的都是回忆。

■ 网篮头

网篮头，曾经沪上水果店里一排排叠到屋顶的寻常物，是当时去人家家里拜年的“代名词”。

在我小辰光，网篮头是家家人家春节做客的标配，再加上只麦淇淋奶油大蛋糕，在大街上招摇过市，用现在的闲话来讲，不要太有腔调哦！

网篮头是用薄竹片编起来的瓮形镂空篓子，大小像只小西瓜，可以放约10只苹果橘子等水果，上面衬张印有福字的大红方纸，盖上盖子，用纸绳一扎，即可拎着走人。

有一次，我跟着父母亲外出拜年，在电车上，看到一位爷叔，拎着只网篮头上车。只见爷叔将网篮头的绳子扣在自己虎口上，又举起这只手，抓牢了车厢顶上的把手。随着车子的颠簸，悬着的网篮头就在空中来回晃动。

突然，电车一个急刹车，爷叔一个趔趄，网篮头上的绳子与篮头霎时脱开了，网篮头里的苹果全部掉落在车厢里，爷叔手上只剩下一根空纸绳在晃动。爷叔不知所措，一脸尴尬。

■ 小焰火

我们小辰光，市区是可以燃放烟花爆竹的。每当除夕夜零点，全城辞旧迎新，灿烂的烟花染红天边，震天的鞭炮声响彻云霄，在大街小巷的地上铺上了一层红色的烟花鞭炮纸屑。

大年初一早上，我们几个孩子就悄悄出动了。弯着腰，低着头，在红色的屑堆里，寻找尚未爆炸的小炮仗。

原来，小鞭炮在成串燃放中，有少部分没爆炸的“哑炮”。这些小炮仗里的火药还在，拗开小炮仗，用香火点燃里面黑色的火药，就会有一股火焰蹿出来，并发出“嘶”的声响，似一束微型焰火，在夜色中熠熠闪亮。于是，小伙伴们都将之称为“小焰火”。

当时我们买不起更多的鞭炮，就白相白相小焰火，过过放烟花爆竹的瘾头。一个钟头不到，阿拉几个小鬼已走了好几条马路，小口袋里“哑炮”塞得满满的，赶紧回家吃猪油汤团换新衣裳拿压岁钱去了。不过，晚上小伙伴们已约好，乘年初一大家不出去做人客，天黑后在后弄堂集合，站成一排，一齐点燃小焰火，看黑夜里一道光屏闪闪发亮，在尖叫声中，比一比啥人的小焰火蹿得远。这样的欢乐，堪比现在的孩子进游乐场去疯一把。

■ 猪油皮子

严格来说，猪油皮子是宁波人的叫法。当时煎猪油皮子的糯米粉是配给供应的，一家人家没几斤，做猪油汤团还不够呢，舍不得用来煎猪油皮子。

往往是在年初四左右，并且气温有所上升时，我们早饭吃到猪油皮子了，就估计家里沥干后的糯米粉发了红。母亲皱着眉头说，水磨粉发红有些酸了，只好“降格”改做猪油皮子了！话语中透露着无奈和忍痛割爱的神情。

我们知道母亲是将猪油汤团当“艺术品”来做的，就劝慰她说，猪油皮子比猪油汤团好吃多了，又吃得饱！母亲拍着我们笑道，那就多吃点。

说句真心话，猪油皮子味道真不错。把糯米粉按成三四厘米大的薄饼子，放在油里煎，至两面煎黄时，就能出锅了。

不过刚出锅你就一口咬上去，一定会把嘴唇烫起泡的，你须用筷搛起软软的猪油皮子，放在绵白糖里滚三滚，然后一口放进嘴里。

接着你迫不及待地大口嚼起来，那种甜甜的、糯糯的、油油的感觉，立刻在你舌间跳跃，你不由得因甜美眯上了眼睛。

当我们睁开眼睛时，母亲已经把烤麸与竹笋烤肉放在我们桌前了。等一会吃好了涮涮嘴，她慈爱地说。

在春节欢乐温馨的假日气氛中，母爱总是那暖暖的底色，就像吃猪油皮子时的甜蜜与美好！

春节词典很小，它就藏在你心里，春节词典又很大，它藏在辽阔土地上千万人的心里。

快人快语

感悟『小确幸』

□ 牛润科

牛年已近尾声。晨练时遇见笑眯眯的张师傅。我问他：“张师傅，今年收获了什么？”“今年我在社区当了义务园丁，尽管在别人眼里是自讨苦吃，可是当我欣赏着自己双手修剪出的冬青和鲜花，我就非常高兴！”

碰上董大姐打门球归来。我说：“董大姐，你去年打比赛捧回几个奖杯，那么今年你又收获了什么高兴事？”“当然是我的徒弟了！”董大姐打开了话匣子，“我收了几个刚加入门球队的徒弟，他们左一个‘董老师’，右一个‘董指导’，天天把我叫得心花怒放。”

我这一年，也有许多小快乐。当文章在报刊上发表后，有不少好友打来电话，和我交流，一起谈人生、聊爱好、论养生，互传着正能量。

孩子们说，这个就叫“小确幸”——微小而确实的幸福感。也许是夫妻间的一次久违的浪漫，也许是老朋友间的一回渴望的互暖，或者是学做了一道新菜、整理了一下老照片等等。小小的生活细节，却能带来内心大大的满足。

新的一年，希望大家天天拥有“小确幸”。

申城探“虎”迹

□ 陈茂生

“二九”第八天一早，远眺佘山山峰有薄雾缭绕；出示“预约码”后就入西佘山北大门，沿着宽敞的上山台阶拾级而上。虽是万物萧疏季节，上山道旁仍树木参天，四周可闻鸟鸣声声。

有句名言是“明知山有虎，偏向虎山行”。虎年将至，此行就为寻找申城唯一一处以“虎”为名的历史遗存“虎树亭”。

上山台阶第一个平台就是造型挺拔的“秀道者塔”。边上有两块石碑，一块上有“上海市文物保护单位”字样；另一块上是文字介绍：建于北宋太平兴国三年（978年），相传有道人名秀，造塔并修禅院，故名“秀道者塔”，明万历年间大修，1962年列为县级文物保护单位。1997年经上海市文物管理委员会批准，松江县人民政府拨专款进行修复，1998年12月竣工。按照导览图标注，与塔关系密切的“虎树亭”应该就在附近，却未寻见。

正逢巡逻的公园保安，遂上前询问。经指点从塔左侧走入一条很易被忽略的石径，十余米后便看到绿树掩映中有一座亭，六边形的亭不大，入亭观察为六柱六角木构架黛瓦顶，典型的古典亭榭模样；匾额上有苍劲沉稳三个字“虎树亭”。由于风雨侵蚀使得原本的描金有些暗淡了，显得并不醒目。

经过一番车舟劳顿和打探寻找，终于到了此行的主要目标，很为释然。

据史志记载，宋代有位名“秀”的道人游历至此，见景色秀丽便留驻此地“结庐参禅”，为乡人治病行善；而且秀道人还有驯虎的绝技。当时佘山上有两虎，经驯养后性情温顺，从不伤人，常随同一起出诊云游；道人取名为大青、小青。道人74岁时圆寂，两虎也不思食，守候在主人冢旁并吼叫不已，不久相继追主而去并葬于道人冢旁。翌年，虎坟上各长出一株银杏树。当地农人为作纪念便建一亭，取名“虎树亭”。元代诗人王逢到此游玩后专作一诗《题虎树亭》：“舟泊东西客，诗招大小青。山高白月堕，草偃黑风腥。植物钟英爽，精蓝被宠灵。凉阴慎剪伐，留护石函经。”所以虎树亭的渊源可溯至八百多年前。在亭内小坐片刻，薄雾渐敛，树梢头上的点点耀斑逐渐成了片片阳光。据说每当夜阑人静时，在虎树亭小坐似能听闻隐约虎啸之声。

在壬寅虎年到来之际探访“虎”迹，从而对“福虎生威”之年有了一份美好的祈愿，并且从历史记载中，收获了更多人与自然和谐共处的启示。

做一盘『招财进宝』

□ 朱自强

过年做蛋饺一直是上海地区的民俗，蛋饺形色酷似金元宝，新年前做一些蛋饺，预示新的一年大吉大利、财源广进，这是老一辈对新生活的美好企盼。

小时候，由于家贫，吃不起大鱼大肉，但每到过新年时，母亲总是要做些蛋饺。当时我们人小，大人们的美好心愿，我们理解不深，也不关心。在我的印象中，蛋饺是过新年才能吃到的佳肴，而且在母亲的手中，能变化出多种烧法，所以每年新年没到，我们就垂涎三尺地等待着。如今几十年过去了，蛋饺的各种烧法早已淡忘，但附着的一些情结和气氛却始终忘不了。

成家以后，身在外地，我也一直没有忘记过年做蛋饺的习俗。每到新年前几天，我总会去菜场挑上几斤肥瘦相间的猪肉。那时的菜场里不备绞肉机，都是回家自己用菜刀把猪肉剁成肉糜后备用。然后打上几个鸡蛋，再用两根较粗大的竹筷，朝一个方向使劲地搅拌，一定要搅出黏性后方可用。搛蛋饺就用一只铝制的汤勺就可。先在汤勺中放入一小撮猪油或豆油，放在炉子上，等把汤勺烧热润滑了，再舀入一调羹蛋液，转动汤勺，让蛋液均匀铺开，形成一块圆形的蛋皮，然后放入调过味的肉糜，把一半的蛋皮覆盖到另一边，在蛋皮的边上轻压一下，一只蛋饺就诞生了。

做蛋饺，看上去并不复杂，却是细工慢活。既要掌握火候，还要专心致志，舀蛋液、搛蛋皮、放肉糜都要一气呵成，丝毫来不得半点马虎，否则，不是把蛋饺搛糊，就是把蛋皮搛破，成了开口蛋饺，既影响蛋饺的美观，又影响蛋饺的口感。每年做蛋饺自然是老婆的“专利”，她绝对是做蛋饺的高手，不仅手脚麻利，而且还精益求精，一个鸡蛋可以做上七八个蛋饺，个个有模有样，就像一个模子刻出来一般。黄澄澄的、嫩嫩的，还有些粉嘟嘟的，透出里面的肉色，堆在盘子里，一个个就像有生命似的。望着一盘盘码好的蛋饺，这是老婆最得意之时。

记得母亲在世时，蛋饺有多种烧法，但现在我没有继承她的“衣钵”，只会把蛋饺放汤。因为烧汤吃的方法比较简单，只要在汤锅里用老母鸡汤或猪骨头汤原汁，放入蛋饺，煮沸后，再放入一些细粉和菠菜等配料，随即上桌。这时，鸡肉白、蛋饺黄、菠菜绿，一筷入口，鲜香嫩滑，融合在一起，直入心头。我们把这道菜肴起了个富有创意的名字，叫“招财进宝”，既形象又有意境，久而久之，这道蛋饺汤就成了我家的“招牌菜”。

新年做蛋饺，就这样成了我家的惯例。每年锲而不舍，或许为了祈祷吉祥，或许为了往日的回忆，或许为了节日的点缀，或许为了纪念母亲，或许，什么也不为，就为了新年中，生活中延续下来的习惯吧。新年吃蛋饺，连同的是思亲念恩的情谊，心头又会滋生出一些温柔的力量。