

腊八那天，服务老妈的阿姨对我说：“阿姐，今年我决定留在上海过年，不回去了。”

为了春节回不回去，我家阿姨以及和她一样从事长护险服务的姐妹们纠结了不少时间：辛辛苦苦一年做到头，她们这些外来打工的更重视难得的合家团聚，早就在心里盘算着回乡后的节目单了。何况，我家阿姨的父母恰逢八十大寿，她作为大女儿，理应带着弟妹给二老磕头。

年前，听阿姨说街道社区办组织她们这帮姐妹迎新年，30多位阿姨每人烧一只拿手菜参加聚会。她那天烧了只鱼虾双汇：一条花鲢鱼加上河虾一起焖煮，红的辣椒、绿的香菜、白的蒜头，大伙吃得光盘了。就在众人嘻嘻哈哈吃得开心时，她们的头儿王老师问道：“春节时准备回去过年的请举手。”

王老师是她们的领头羊，相互间有点儿像班主任和学生的关系。王老师怎么说她怎么做……这也让我从她的“传达”中也跟着认识了王老师。话说那天举手的现场，阿姨有点儿迟疑，但还是举了手，同时举手的还有另外4位阿姨。王老师似乎是不经意中问了阿姨：彭阿姨还天天在窗口望着你吗？

但凡做长护险的阿姨，每天的工作量在9到10家。彭阿姨是她每

新春，有你的一抹亮色

章慧敏

天服务的第一家，清晨5点半就到她家了。阿姨曾告诉我彭阿姨的故事：她第一次上门服务时差点要吐了，家里脏乱不说，长期不洗澡的她散发出一股怪味。当阿姨费劲地把屋子打扫了一遍，告别时满心以为会得到几句夸奖，哪想阿姨拦住她，把垃圾细细地检查了一遍，唯恐偷出去什么值钱的东西。

阿姨当时那个委屈啊，心说一定要让王老师给她换一家，可冷静后又想，我受不了阿姨，别人也受不了呀。人心都是肉长的，只要真心待她，阿姨会放心的。再次上门，阿姨为彭阿姨洗澡、剪指甲，还把她家的脏被褥拿回去用自家的洗衣机洗，晒得香喷喷再带回来……如今嘛，无论刮风下雨，阿姨就在窗口望着、盼着阿姨上门。我家阿姨也一样，哪天不见窗口有阿姨的身影，她的心便“怦怦”乱跳。

我喜欢听阿姨边干活边讲讲她经历过的事情。又听她说起几年前照顾过的一名孤老孙大伯，看上去挺精神的，去医院看病时确诊为肺癌晚期。阿姨同情他，格外小心地照顾他。老伯想吃小笼了，她骑上车就去特色小笼店买回来，老伯说

他说这是女儿煲的汤，好喝呢。老伯走到了人生终点的那一天，阿姨哭得跟泪人似的。这件事已过去几年了，可阿姨跟我说孤老孙大伯时眼圈还是泛红，这是动了真情了。

阿姨告诉我，那次聚会后她问过彭阿姨，儿子春节来接你吗？阿姨撇了撇嘴，没有回答。阿姨说自己为阿姨服务了近4年，倒是从没和那个儿子打过照面，儿子如同阿姨拥有的一个名词。连着三年，阿姨都是在家做了肉圆和熏鱼送给阿姨当年菜，她不想今年春节让阿姨在窗前空等。

阿姨于是和老公商量：要不他带着儿子媳妇回老家过年，代她向父母磕个头。老公问为什么？阿姨回答自己晕车，不想来回折腾。还说疫情有反复，万一被困在老家回不了上海，不急死才怪！

我知道，阿姨不回家过年的理由只说出了一半，她不想唱高调，哪怕在老公面前。她和我这番话时和往常一样平淡朴实，而我听得感动。我发现奉献原来可以如和风细雨般渗入人心，善良女人的心灵最美丽，这个春节的七彩中，无疑有她们的一抹亮色。



虎年有喜（剪纸）李菊花

金石开新岁，篆刻迎春来。在古代，我们的先民就是刻肖形印贺岁，赠吉祥印纳福。因而从春秋战国至先秦两汉，留下了不少经典佳作。

肖形印，吉语印作为一种印艺形态，承载着很多的精神祈盼与生活向往。因此，学者型的书画家黄宾虹曾讲：“一印虽微，可与寻丈摩崖，千重器同其精妙。”肖形印、吉语印在方寸之间，真实反映了历史遗绪与社会风尚，也凸显了一种审美意识与诗化情韵，可谓是生活的艺术化，艺术的生活化。

农历壬寅年是虎年。许慎在《说文解字》中云：“虎，山兽之君。”虎被称为四灵之一，林中之王。因此，虎的生肖印、吉语印以汉为盛为精，有不少作品流传。如方虎印系《十钟山房印举》所收，虽仅1.5厘米，但构图严谨饱满，造型生动威武，小中见大，极富视觉张力。虎首高昂、虎眼炯炯，从而与卷曲的虎尾互为呼应。虎身壮硕雄健，虎足跃起，似迈着威风凛凛的虎步。全印尽管构图手法十分简洁练笔，但动静结合，姿态矫健威武，显示了兽王之威与山君之尊，从中可见汉画像石的创作风格和表现手法。西泠八家之一黄小松在释碑中曾引《两汉博闻》

注云：“取虎形镇邪，以其威风异常也。”

古代肖形印、吉语印大都有兽钮，且可两边穿绳佩戴在身上，这不仅为方便使用，更重要的是有护身符的作用，即有武可凭、有勇镇妖、有威祛邪。为表现这种带有图腾遗绪的意识，汉代虎的吉语印最常见的是虎形旁饰

“王”字，俗称为虎王印，如《宾虹草堂藏古鈐印》中的虎王印，取文武边框，朱白相间，左边一只猛虎正奋然跃起，气势雄浑，虎威凛然；右边配刻一王字，形意相映。虎的吉祥印中还有一种二字印，如西泠印社藏的“日贵”虎形吉祥印，以昂首翘尾之虎中饰有“日贵”二字以寓日富贵之意。类似吉语还有日利、日贞、长发、永昌、富贵、永寿等，以祈福纳祥，形成了吉祥印的谱系。

曾无数次眺望东方明珠，无数次在金茂大厦和环球金融中心下擦肩而过，我却不曾亲身体过上海之巅的魅力。不过，机会来了。上海中心大厦的诞生，不仅刷新了上海的天际线，更让我在上海之巅揽胜的愿望成为了现实。那天，阳光灿烂，我们全家前往上海中心大厦。远眺，蓝天白云下，大厦犹如一位巨人，巍巍耸立；像一柄宝剑，直插云天；又似一个吉他拨片，呈螺旋式上升态势，真是名副其实的“上海之巅”。上海中心大厦螺旋式上升的外观设计大有讲究。风环绕建筑会形成涡旋脱落效应，导致摩天楼剧烈摇晃。风洞测试表明，螺旋式外形能够减少24%的侧力。再从城市建筑美学角度看，螺旋式的上海中心大厦与塔形的金茂大厦、立体形的环球金融中心遥相呼应，丰富了陆家嘴地区的建筑群，

乍一看，上海的冬天乏善可陈，深秋的几阵冷风过境之后便开始萧瑟起来，加之那种透骨潮湿的寒意，让很多初来乍到者望而生畏。但生活在这座城市里的人们从来不会因此而轻看了冬天，相反，冬日的上海，也有很多滋味和意趣。

季节总是和万物的时令有千丝万缕的联系，冬天虽说并非生发的时节，却也是享用一年来积存的好时机。因为冬日有最重要的节日：春节，所以对食物的兴味，也比任何时候来得更浓一些。时至今日，不少人家都会有冬日里独一味的珍馐，酱油肉、咸肉、风鸡、香肠……它们不但是年夜饭上的必备，也成就了整个冬季饮食的底色。不过，我最爱的冬日美食是水果羹，那种清甜的味道是冬天的标签，在食物并不算丰富的季节里，带给食客新鲜的味道。所以我一直认为，没有了水果羹的冬天是不完整的，没有冬天的水果羹是没有灵魂的。

冬天也有很多玩乐的机会。上海不常常下雪，但只要雪有雪，便是一场全城的狂欢，朋友圈里、社交媒体上、亲朋聊天中，少不了的话题就是难得的浪漫白色带来的惊喜。堆雪人的想法略略奢侈，但在马路上、引擎盖上、窗

边看边聊

户上画上一颗爱心、堆起一个迷你雪人，就足以让你在冬天都有好心情。儿时的冬天里，不少地方都有庙会，上海叫“展销会”，很多展销会其实就是一个个极大的露天市场，持续时间可以长达半月之久，不但有各色小吃，还有孩子们喜欢的多样游戏和各色玩具。每年年前逛庙会，都会收获一个坦克拼装模型或者电动赛车模型，那成了我冬日里的不变期盼。

冬天的雨是让很多人烦闷的，那种脖子和手脚瑟缩颤抖的感受让人不快，但反过来也让人体会到暖意带给你的幸福滋味。钻进咖啡馆，点一杯

矮了变小了。黄浦江水闪着粼粼波光，彩练似地蜿蜒延伸。彩练上，几艘轮船缓缓移动，富于动感。极目远眺，南浦、杨浦大桥依稀可见轮廓。“那是海关大楼、和平饭店、陈毅广场、外白渡桥。”虽然望去只是一个个点，我们却饶有兴致一一辨认着。“这是东方明珠塔、金茂大厦、环球金融中心。”儿子为我们指点着陆家嘴的几幢摩天大楼。此刻，这些摩天大楼仿佛就在脚下。观光大厅西侧有一架高倍望远镜。儿子投下一枚硬币，抱着孙女观看浦西胜景。哎，要是大厅东侧有一架高倍望远镜，一定能看到迪士尼乐园、浦东国际机场，那该多好。

尽享魔都风云变幻的巅峰奇景，一张张照片留下“上海之巅”揽胜的倩影，定格了我们体验上海天际线的笑容。那笑洋溢着上海人的兴奋和自豪。

过年前，老母亲跟我视频通话，说青鱼封了三条，香肠灌了几副，羊肉冻了几碗。视频里，我看到廊檐下，一字排开，晾晒着。真是万事俱备，只欠东风——等我们放假回去过年了。

归心似箭的同时，不禁想起小时候过年的情景。

对我们乡下孩子来说，过年第一盼望的不是压岁钱，因为通常几张崭新的零票还没捂热，就被母亲各种“忽悠”缴了；也不是穿新衣，因为所谓的新衣无非是外婆去镇上扯上几尺棉布，做一件外套的花衣，永远没有公主式的蕾丝边。我们真正渴望的是有鱼肉的畅吃。

鱼，是绝对的野生鱼。一过腊月廿四，门前的大路上常有威武的“捉鱼人”经过，他们身穿皮筒靴，肩扛丝网网。一旦被哪家叫住，他们立马展开工作：两个高个子的在岸上拉网，一个小个子的，通常穿皮衣皮裤的那个下水。网拉过去，等于是“一石惊起千层浪”，“一晌贪欢”的鱼儿，还没弄明白怎么回事，就钻进网里了，还有一蹦三尺高，“鲤鱼跳龙门”，跳到网外面去了，然而逃不过“皮衣皮裤”的眼疾手快。一条几百米的河浜，他们往往要“起手”好几次。每一次，都会引起围观者的惊呼。二三斤的花鲢，一尺左右的鲤鱼，大大小小的鲫鱼、白水鱼、昂刺鱼等，有时还有凶猛的黑鱼。户主有时还提醒捉鱼人，里面还有陈货，去年现影的一条乌青，今年估计有十斤重了。捉鱼人，通常沉默寡言，不惊不喜，可能司空见惯了。最后一网，起而不倒了，就算他们二三个小时的工钱了。

接下来是壮观的分鱼。这条河浜一般是左右几户人家共有的，开春时一起撒了鱼苗，年底一起分享成果。那个德高望重的老汉，把鱼分成大小均匀的几堆，然后摸纸条，各自装进竹篮。我们家大人仿佛永远放不下手中的

活，分鱼时总不在现场。母亲接过我们“哼哧哼哧”拗回来的鱼，先把整齐的碗鱼（一条鱼够装一盒）拎出来，去鳞、剖肚、洗净、撒盐、淋酒，放在小塌缸里，用石头压一个晚上，然后用一根废铅丝穿过鱼鳃，晾起来。而那些杂鱼，必定是今晚的饕餮。一大锅，奶白奶白的汤，快起锅时，撒下一捧菜头切成的丝，翡翠般的绿啊。但吃的时候千万要小心，汤要抿着喝，否则鱼刺鲠喉。

眼看晾晒的鱼，要成干了。母亲也没有烹饪的打算。照例大白菜、萝卜条的，没有丝毫的荤腥。年三十了，母亲割了一大捧的葱，切了一小碗的姜丝。终于要开锅了。弟弟妹妹围着灶台，乖乖地听候母亲的差遣，只求母

亲塞你嘴里一块小肉圆。我帮忙添柴加火。整个屋里，氤氲着油盐酱醋的热气。熄火！母亲一声令下。好家伙，灶台上，头翘尾翘的一盆盆，整六大碗啊。弟弟嚷着要吃鱼鳃，外婆说吃了聪明；妹妹炒着要吃鱼皮，外婆说吃了有新衣。可妈妈说，鱼，冻了才好吃。我们都悻悻地出去了，白浪费表情了。

除夕夜，红烧鱼上桌了。因为难得一见的白米饭、肉包子（切成片，苦在黄芽菜），大家都不介意母亲关照的“年年有余”。

这几碗鱼，注定是要跨年的。年初一，因为要“翻一翻”，那碗鱼又出现在年初二、初三的饭桌上。总之，这几盆鱼，是至少要留到元宵节的，接待了一波又一波亲戚。当年没有冰箱冷藏设备，母亲真是聪明至极，冰冻、重温，愣是保证不变质。

说到底，过年，我们小孩子最盼望的还是亲戚来访，因为只有这时候，才有理由吃白米饭、肉包子和红烧鱼。

但是，不知道母亲大人是怎么想的。但是，现在，母亲一定是盼望儿孙归家，客人来访，否则，廊檐下吊着的鸡鸭鱼肉，真的要“年年有余”了。

我唯独喜欢出太阳的冬天天午后，阳光照耀，窗户偶尔会被风吹出了吱吱呀呀的轻响，那是冬天的交响诗篇，虽时隔多年，依然清晰地耳边回响。

冬天也常常被诗人惦记，雪莱说：如果冬天来了，春天还会远吗？这句诗，早已传遍时空，被全世界传诵，因为冬天惯有的严厉、悲切和艰难姿态，大家都急切地想要把冬天送走，去迎接温暖的春天，但如果冬天有丰富的趣味和别样的体验，大概会有许多人跟我一样，希望冬天能在生活里多留上几日。

如果说，春节拉近了我们与故乡大家庭的距离，那大白菜一定是过年时一道无可替代的核心菜品。在全家人看来，似乎只有饕餮了它，才算是过了年。

大白菜是母亲亲自烹任的。有一回，我悄悄地躲在其背后看她是如何烹任的。但见母亲把燃气灶开到了最旺一档，待下锅的菜油烟雾尽散，她便娴熟地在热油热锅中翻炒肉片和豆腐，待肉片和豆腐微微泛黄带焦时，加入适量蒜头片和辣椒丝，再倒入大白菜。如此翻炒一两分钟，等大白菜萎弱耷拉，随即注入适量的水，并加少许盐和糖。一刻钟以后，母亲掀开锅盖，撒上些许葱末，那浸润着乳白色的汤水和咸甜交杂、清鲜交互、嫩糯交应、葱辣交合的味儿便扑鼻而来，令人舌尖生津。尽管过年的餐桌相当丰盛，但在全家人心里，似乎只有这一碗大白菜才是无与伦比的年菜，因为大味至淡，因为它有着更多的年味与年愁，它所拥有的融通性、共享性特点，也是吸引人们的一个重要因素，既可经炒、烩、煮、炖、焖、煨等传统烹制方法而独立成菜，更可与其他菜品搭配，烧出“各美其美，美美与共”的新口味。

大白菜，因为汁多味美，还理所当然成了上好的饺子馅。因了大白菜馅饺子被如此青睐，如今的它，也理所当然成了我们年菜中一道不可或缺的精美点心。

旅游

白 越 菜

