

海上年味

过年，重在一个“过”字，
乐趣也就在一个“过”字，这就
是海上年味的幸福感。

◆ 沈嘉禄

常听人说：现在衣食无忧，要有什么有什么，过年的味道反而淡薄了。还有些年轻人问我：你们小时候天天盼过年，究竟有什么乐趣？

我说：正月初一，太阳照样升起，与平时没有什么两样，是人们赋予它特定的意义。新桃换旧符，如何营造欢乐祥和的气氛，如何慎终追远、再次确认自己在家族与社群的身份，应该是一个身心愉悦的过程，存在感和幸福感的获得，主要来自积极参与。

旧桃换新符

在火红的年代，喜迎春节时社区里要营造新气象。所谓的新，无外乎泡点石灰水将弄堂墙壁刷一刷。石库门房子的两扇大门用猪血老粉嵌一嵌，用黑漆刷一遍。同时居委会大妈还要“放喇叭”，除了“火烛小心”之外，还敦促居民们把家里的卫生搞一搞。我自告奋勇，将积了一年的鸡肫皮和肉骨头卖到废品回收站，所得的几个小钱正好买石灰、刷子。石灰搁铅桶里，冲两盆水下去，一股辣豁豁的热气像原子弹爆炸一样壮观。我还会在石灰水里加一只煤球增加白度，这跟“若要甜，加点盐”的道理一样。

刷墙壁是大人的工作，我只能打打下手，冷不防天花板上的石灰水滴下来，滴进领子里，一缩脖子，还有点温热呢。直至今天，弥漫在房间里的石灰味怎么也忘不了。

一大早，小伙伴喊我到弄堂里玩，家家户户都被里弄干部贴上了春联，我们挺着胸膛齐声念道：站在家门口，放眼全世界——多么豪迈的情怀！

过年了，孩子们谁不想穿新衣裳、戴新帽。但在票证时代，当家人得优先照顾回家探亲的知青。说起来都是泪啊，进中学后衣服显短了，但我直到初三那年才穿上渴望已久的涤卡中山装。初一下午我约了同学去逛淮海路，不看电影不吃生煎，就去人民照相馆拍了一张小方照。

偷吃烘年糕

上海人省吃俭用，但过年的餐桌上，一定呈现层峦叠嶂的气势，那么置办年货、准备年菜也就成了一段激情洋溢的春节序曲。

年初一起床要吃汤圆，一碗白白胖胖的汤圆象征着合家团圆，甜甜蜜蜜。上海的汤团分本地菜肉汤团、安徽大肉汤团、宁波芝麻汤团，还有难得一见的北方元宵。做汤团最好用水磨糯米粉，妈妈早早地囤足上等糯米，淘洗、浸泡，带水磨浆，这份差事就交给了我——我在读小学三四年级时就推磨了。磨盘大如席面，推起来真要使出吃奶的劲，但看到乳汁般的水浆从磨缝里汩汩流出，再想想汤团的美味，再苦再累也不在话下了。



■ 傅心奋绘《岁朝清供》

给亲戚朋友家拜年，会吃到各种馅心的汤圆。毫不谦虚地说，妈妈做的汤圆天下无敌。好味道也让我懂得，有付出，才有更美的体验。

上海人过年还要吃年糕，大约是取“年年高升”“步步高升”的意思，也有高高兴兴的祝愿在里面。青菜汤年糕，加一勺熟猪油，又香又鲜。黄芽菜肉丝炒年糕、荠菜冬笋肉丝炒年糕就更受欢迎了。最精彩的是黄芽菜肉丝炒年糕，“啵啵”炒的时候，缕缕香气逸出灶披间窗子，绝对馋人欲滴。

小孩子都有偷吃烘年糕的经历，年糕搁在煤炉上，烘烤至两面焦黄起泡，在两只小手里倒来倒去，咬上一口，韧纠纠、香喷喷。

糖年糕在制作时加了红糖，色呈浅红色或棕色，表面再撒些糖桂花，油炸后是一款午后点心，也是孩子的最爱。如今糖年糕模压成双鱼、寿桃、石榴、柿子及生肖动物等形状，先供财神再自己分享，年味十足！

万家灯火，合家团圆，一家老小炖菜烫酒，其乐融融，聊家常话，分发压岁钱，不就是“开轩面场圃，把酒话桑麻”的升级版吗？

元宝与金条

那时候买年货得凭票，鱼、肉、蛋、豆制品以及红枣、香菇、瓜子等各种干货，都要根据户籍人口来定，分大户和小户。我家有四个哥哥姐姐去了外地，留下三人算作

小户，过年时他们劳燕归巢，这小户的额度无论如何都不能应付啊。好在哥哥姐姐都会带些天南海北的土特产回来，春节家宴上常常会呈现别样的风景。

许多人都对搨蛋饺的场景记忆犹新。年轻人有所不知，当时鸡蛋也是紧俏货，凭票供应的有一种冰蛋，方方正正犹如一枚官印，融化后再加几只鲜鸡蛋方能操作，搨蛋饺也是孩子承包的项目，偷吃蛋饺是免于责备的福利。

过年的餐桌上还要有春卷。如果说蛋饺的口彩是“元宝”，那油锅里炸成黄金色的春卷就是“金条”了。有些人家在春卷里还包进粉条炒菜丝肉丝，金条里包银线，那就更讨口彩了。

摊春卷皮子是技术活，观赏性也很强，所以在摊头前常常围着吃瓜群众。摊春卷皮子的师傅在心情好的时候还会表演几招，眼看着手里托的面团要掉地上了，手腕一抖，像蹦极那样又起来了。

春卷皮子包荠菜肉丝或黄芽菜肉丝馅，包成一只只小枕头的模样，入锅油炸至金黄色，跟醋上桌，吃得吱溜吱溜，丝丝哈哈，真是幸福极了。

清供有雅香

改革开放后，我每年要根据父母的指令去南京路采办年货。在食品一店、三阳、邵万生等处，桂圆、蜜枣、香菇、核桃、淡菜、扁尖、开洋、干贝、海蜇头、火腿、南风肉……都是过年必备。腌腊柜台总是人头攒动，柜面上有塑封包装的火腿，卖相很好，我总是好言相求老师傅。手起刀落，香气四溢，听师傅夸一夸自家货色，打探一下烹饪秘诀，心情特别好。

浙江籍居民在过年有吃猪头肉的习俗，小时候，跟老爸去三阳买咸猪头，我专挑耳朵大的。耳朵有软骨，吃起来特别带劲。如今最惹眼的仍是挂在横杆上的腊猪头，它们被压扁成寸把厚，塑封得贴心贴肺，又像作家笔下的描述，“竟是笑嘻嘻的，小眼睛眯成一线，极度愉快似的。”

年景好的时候，父亲还会置一个果盘，放些瓜子糖果。妈妈会插几瓶银柳，养一盆水仙。现在日子好过了，我也会供些金丝蜜枣、金桔、佛手、香橼等，案几上摆放的鲜花是水仙、天竺、蜡梅。茶点是檀香橄榄、油枣、云片糕、猪油糖花生等，对应着清雅、甜蜜、富足、平安、吉祥等彩头。正月初一那天清早，如果你去城隍庙湖心亭喝茶，服务员给你端上的是“元宝茶”——跟茶盏一起上桌的还有细瓷碟子里滚着的两枚檀香橄榄，橄榄形似元宝，故有此口彩。

白相城隍庙

逛街是春节的保留节目，外地亲戚来了，我和家人陪同逛南京路，主要是为了采购“上海制造”的紧俏货。若有空，老爸就带我去“白相城隍庙”。节日里的城隍庙就是一场城市版的庙会，红灯高挂，彩旗飘扬，欢声笑语，摩肩接踵，场面无比壮观。被人流裹挟着进了城隍庙，我的注意力集中在屋脊上的灰雕、广场上的冲天耳大香炉、戏台下的大算盘。两厢二楼有白无常、黑无常，他们红眉毛绿眼睛，舌头伸得老长，把我吓得出汗。

穿过熙熙攘攘的九曲桥，一阵阵花香袭人欲醉。腊月里，城隍庙有几家商铺会应景供应时令花卉和清供，比如天竺、水仙、蜡梅、佛手等，我最在意的是玩具商店，那里有木制的刀枪剑戟，髹红描金，龙飞凤舞，总有一款适合你，孙悟空、鲁

智深、李元霸等“野胡脸”也让人心动。

荷花池南边的百翎路转角上开着一家动物商店，店堂不大，但孩子最喜欢往那里钻，除了八哥、画眉、绣眼、蜡嘴、鹦鹉，还有装在笼子里或玻璃缸里的刺猬、兔子、壁虎、两头蛇、红蝎子、红蜘蛛、绿毛龟，看了长知识。

武松打老虎

七转八弯的小路上还集聚了十几家特色商店：铁画轩的紫砂壶、丽云阁的扇子、万里的拐杖、永青的假发套、出新的纸花样……还有“瓶塞大王”和“筷子大王”等等。现在老庙黄金的位置曾经是一家竹木杂货商店，有一年过年大卖蒸笼和“法兰盘”——一种单柄平底锅，那时候居民的定量中配给一定比例的面粉，所以家家户户都会做煎饼、馒头等面食，蒸笼和平底锅是那段生活的道具。但他家放出噱头，蒸笼叫作“蒸蒸日上”，“法兰盘”叫作“平平安安”，在新年里就寄托了一种美好愿景。

宁波汤团店旁有一台俗称“武松打虎”的拉力机，外观上是一尊彩塑，武松跨在虎背上，正抡起拳头猛揍那匹吊睛白额大虫。你只须花几毛钱，站上去将机器上的粗壮把柄奋力抬起，嵌在老虎身上的一连串小灯珠就会随着音乐声而渐次亮起，红红绿绿煞是耀眼，但大多数人累得满头大汗也不能收获“大满贯”。有一次我目睹“大力士”从天而降，朝手心啐口唾液，搓几下，啪地一下搭住把柄，瞪起眼珠子、鼓起腮帮子，大叫一声，让小灯珠一路狂蹿，直至尾巴顶端的那盏红灯大放光明，妥妥收获了疯狂喝彩。

城隍庙是小孩子的社会大课堂，许多教科书里没有的知识，都可以在那里获得，就看你有没有足够的观察力和领悟力。

看到这里，年轻朋友也许会说：简单的生活容易满足。是的，那么富足的生活应享有更多的快乐。今天，民俗节庆的本义可能会出现剥离和异化，但辞旧迎新的仪式仍然被赋予美好的愿望，形式上的简单抑或繁复，都在一如既往地强调家庭、社群、民族以及国家的价值观，只要我们怀有一颗美好的心，无穷乐趣就能像小鸟那样飞来我们身边。



齐白石 绘

