



回想起来,我对于过年的感情每个阶段各有不同。孩提时,我热爱过年,仅仅是因为可以同时吃到很多好吃的。作为一个瘦弱的小女孩,胃口超过两个男性壮劳力。那时候食物凭票,除了过年,难得能够放开肚子吃到满足。鸡鸭鱼肉都齐了,那种梦幻的感觉仿佛平日盼望着的在街头偶遇的帅哥顶流,忽然间不可思议地一起来了四个,还排队站在我面前。

也是正因如此,少年时代,我和中学同学都不怎么待见过年。过年就意味着,年后至少两周的时间,我们都必须不断地吃剩菜。我们不理解:为什么非要为了过年这么一个虚无缥缈的概念,为一顿年夜饭,把各种各样所有可以想象到的食物都一次性端上桌呢?光是属于年夜饭冷盘的鸡鸭鱼肉都够吃一星期的呢。婚后,我和先生更喜欢一起享受春节真正的清静。那一个月,上海变得异乎寻常地安静,街道上的人流明显地稀疏了,连桶装水都要请人提前送来,存在客厅里。每一个水桶的水面都幽暗平静,在背阴处闪烁着微光,一片连着一片,几乎有种辽阔的感觉。我们坐在各自的书房中,读书,神游文字与宇宙中。书房相邻,偶尔我隔着门高喊他的名字,跟他说一两句话,或者他推门进我书房,和我玩笑一二,饿了就一起出去觅食。

成年以后,我人生中第一个有仪式感的春节反倒是在纽约度过的。那是2009年的冬季,我短住在曼哈顿下城,参与百老汇的一个戏剧项目,每天傍晚沿着哈德逊河散步,在赛百味解决晚餐。那一天我刚从古根海姆博物馆出来,还没来得及去买三明治,我那位白人闺蜜打电话跟我说,她开车过来接我。我原本以为她是要给我撒狗粮,她先生在古根海姆博物馆工作,接她先生,顺便捎我一段。结果他们夫妇俩神秘兮兮地开车把我带到了一个很远的街区。下车,眼前灯火通明,绘制着龙凤和牡丹的灯笼,红彤彤的巨大中文字体,写着各种吉祥又古早的词汇,还有街道中央硕大的舞狮,我仿佛瞬间穿越到了黄飞鸿的电影里,还是邵氏版本的。

这对夫妇紧紧拥抱了我,满怀喜悦地对我说,中国春节新年快乐!他们带着我在法拉盛街区最外围街道上的第一家中国餐厅吃年夜饭。那里所有的菜都是酸甜的,肉都是裹了面粉油炸的,加上番茄酱,饺子和汤包一样大,一个人吃两个就饱了。我们还喝了中国的酒,其实不是真正的黄酒,一入口就知道是料酒。但是那一夜,异国他乡,天寒地冻,红发碧眼的朋友们带我回到黄飞鸿的时代,我第一次觉得,人情世故,嗯,还挺好。

人生也许是个圆,成年之后,我对春节的感情渐渐回到孩提时代。我盼望过年,仅仅因为可以吃到很多好吃的。这些年在海外流连颇多,我经常会很孤独地在异国他乡过春节。我不太会做饭,不得不经常吃西餐和面包果腹,所以总是春节还远,我就开始激动地盘算,今年去哪位华人朋友家蹭饭呢?

去年大年夜,我在德国,下午五点就冒着大雪奔向华人闺蜜家,在温暖明亮的餐桌前坐下,满心期待。然后我看见了温馨的一幕:在对面的开放式厨房里,她的德国先生正在下厨。德国先生出于尊重中国文化和节日,总是在这一天为全家做饭,绝不让她的手沾到一点水。整个晚上,我和闺蜜却一边吃,一边用中文吐槽:烟熏肉肠汤喝着像刷锅水,烤牛肉吃起来像橡胶制品,牛肉边上的配菜——煮热的德式酸菜味道不咋地,杂粮小面包硬到啃不动……幸好她先生听不懂中文;不过对他的表现还是给予了肯定的表扬。

大年初一,我给身在上海的先生打视频电话,第一句话就表达了对于年夜饭的盼望!他安慰我说,没关系,等你回来,我们再重新吃。因为我先生这句已经践行了无数次的承诺,我总是想象这样的图景:年也是一个圆,岁聿云暮,一元复始,时间回家了,吃饱了,重新出发。正如每次当我回家,那便是过年。

作家范烟桥说:“绍兴年糕流行各地,为时甚近,童年固未尝见之……绍兴年糕宜咸食,可杂以肉丝、冬笋、荠菜等,变化较多,为主妇所喜,新年亲友皆至,可以此嗟叹矣,苏州年糕所以渐为所夺。”他的话,我很认同。

春节到了,也又到了做年糕、吃年糕的时节。年糕在江浙沪人皆知,无人不爱。但像我这样坚持自己做年糕,只吃自己做的年糕,在上海恐怕并不多见。

我与年糕结缘六十多年。记得上世纪六十年代读小学,年糕是珍稀食品,上海只有在春节才可凭票限量供应。大年初一早餐都吃做汤圆、祈

美食

马年春节,灯火漫过圆台面的刹那,鼻尖总下意识寻找那缕温吞的暖香——案头少了母亲忙碌的身影,唯有记忆里那只锡器暖锅,仍咕嘟着岁月的回响。这江南人家春节必备的雅器,盛着上海人唤作“全家福”的什锦菜肴,更盛着母亲最妥帖的年俗,将团圆与她的念想,一并煮进了流年。

从前除夕再忙,母亲必亲侍这只锡锅。注温水、添炭火,动作轻缓如对老友。逼性温吞,不似北方铜锅烈气逼人,恰合江南人的温润底色,也衬母亲的性子。客堂间的香气循着烟火漫开,不燥不烈,却足以熨帖每一寸牵挂。纵是年年“年饱”慵懒,那裹着锡锅独有的温润气息的肉鲜菜甜,仍勾着人凑近,甘愿被这慢下来的烟火裹住。

母亲说,这锡锅的年纪比她还大。她早摸透了锡的脾性:炭不能太旺,恐烤裂锅身;亦不能太弱,免得暖不透层层心意。生火前必注满温水,再将炭块轻放进

丙午年春来早,除夕一过便是雨水节气,于是过年后就在盼着。有一日清晨,梦醒时分仿佛听闻雨声,卷帘却见天光未明,是窗棂残冰融化作响。虽有些许失望,却也感知到那场化生万物的春雨已在眼前。

《月令七十二候集解》载:“正月中,天一生水。春始木声,然生木者必水也,故立春后继之雨水。且东风既解冻,则散而为雨矣。”此时节,山野残雪尚未褪尽,河畔柳梢却已泛出嫩黄。都市人行道的砖缝里,泥土开始酥软,细嗅之下,空气中浮动丝丝缕缕甜腻,这是草木奋力破土、冒出芽尖的气息。严寒终于式微,春暖自此始盛。

春雨如弦,最宜凭窗静听,古人视为雅事,吟咏诗词不胜枚举,古典园林中亦常见“听雨楼”。若将天地运行之律视为乐章,雨水便是首个温润的转折。春雨之妙,妙在柔婉,直入大地几无声息,落于

咏马 刘笑冰
伯乐使知名,丹青引更成。
骨高峦嶂立,蹄疾燕鸿轻。
恋主忠由性,识途智渐生。
也曾思骥馥,此日喜徐行。

都会把我在绍兴“定做”的年糕运到上海我家。现在因痴迷年糕,我决定自己做。自己做年糕的最大好处是:用我认可的原料,按我的要求制作,能满足我对年糕的要求,质量有保障。

春节做年糕

赵海银
证。其中最重要的一条是:年糕不能放防腐剂等添加剂,确保纯天然、健康、安全,吃了才放心。但因年糕原料产自绍兴,颜色 and 口感还不够理想,我觉得仍有提升的空间。

十几年前,我从吉林公主岭大米产地直接买稻谷运到上海,自己轧米吃。东北大米质

地坚硬、胶质率高、色泽清白透明,粳米的品质远胜南方大部分粳米,煮出来的米饭油亮香甜,软糯滑爽,口感Q弹,极富层次感。我坚信若用东北大米做年糕,一定会比绍兴大米做的好吃。

为了追求年糕口感和品质的极致完美,我决定用百分之百的吉林东北大米做年糕。我把吉林公主岭买来的稻谷,在上海碾成精美的大米,然后送到绍兴老家,请专人呵护,嘱咐严格按照当地传统的手工制作方法和流程进行:浸泡、清洗、水磨、滤干、笼蒸、搅拌、成形,一步一步认真做到位。年糕的制作方法和流程极有讲究,来不得半点马虎,如浸泡大米的水,不能用自来

水,不是信不过旁人,而是懂万物皆有脾性,这份小心翼翼的珍惜,便是她的生活智慧。就如她常说:“暖锅要暖得久,日子要过得稳。”锡锅的温吞,恰是她一生的写照。

动迁时,那口坏了火管的锡锅被收走,可它的模样总随母亲的眉眼一同浮现。圆滚滚的锅身,映着灯下团聚的身影;掀开锅盖时,蛋饺、鱼圆、爆鱼与青菜在汤里浸润,恰如家人心贴着心。锡锅是圆的,团圆亦是圆的,它拢住了分散的岁月,也拢住了母亲的温柔。如今,再无那口锡器暖锅,却永远记得母亲用它煮就的烟火。真正暖透岁月的不是炭火,是有人愿为一件器物耗时光、花心思,把爱意藏进每一个细微动作里。母亲以锡锅为媒,将团圆的意义、生活的智慧,牢牢注入我的记忆,让每一个新年,都有了温润的念想。

锡器暖锅

陈甬沪
大家正愁着那什锦锡锅如何弄?母亲临时用砂锅替代锡锅煮“全家福”,菜色依旧丰盛,可没了锡锅慢悠悠的暖,总缺了点熨帖心底的滋味。小舅舅耷拉着脑袋自责,母亲却笑着给他夹菜:“明年修修还能用。”可那火管终究难以复原,后来换了铜锅、电锅,热得快、火力足,却再无锡器暖锅那份温吞的踏实,再无母亲蹲在炉边侧耳听声的模样。

长大方懂,母亲恋的从不是锡锅本身,而是藏在器物里的“慢”与周全。她亲力亲为添炭注

鲜、甜在口中绽放,最后以粉丝滑爽与肉丝的丰腴收尾。层次感分明的滋味令人满足而熨帖,仿佛吃下了正在苏醒的春天。

工作后久居沪上,便爱上了江南的春芽。江南之春,细雨如丝,温风如絮,烟柳斜斜,草色溶溶。因气候温湿,芽菜的种类也更为丰富。草头乃江南特有的春芽,学名南苜蓿,俗称金花菜,小圆叶片玲珑翠绿,嚼着晨露楚楚动人。香香草头是一道经典时令菜,我跟上海主妇学了做法。草头沥水,大火热油快速焯炒,放少许糖、盐,将要变软时迅速沿锅边淋入一勺白酒,随后便要熄火,翻炒均匀后出锅。烹饪此菜要诀在于加入白酒的时机,太早挥发过多,太晚香气不足,若掌握恰当,则口感软糯、齿颊盈香。茼蒿也是来江南后

迷上的早春美味。幼时学过苏轼的《惠崇春江晚景》:“竹外桃花三两枝,春江水暖鸭先知。蒌蒿满地芦芽短,正是河豚欲上时。”当初对蒌蒿为何物毫无概念,大学时首次品尝蒌蒿炒腊肉极为惊艳,在腊肉咸鲜油脂的包裹下,蒌蒿的脆嫩和独特辛辣香气更为突出。而后再尝到芦蒿香干,深感此二者搭配,香上加香,开胃下饭。

雨水过后,还有一味至美的时鲜上市,那便是春笋。古代文人善烹春笋,譬如苏轼、张岱、李渔、袁枚等多有食笋佳话流传于世。宋代林洪的《山家清供》中记载了“笋蕨羹”“煨笋”等吃法。我近年来常将春笋去皮切滚刀块,与咸肉一同文火慢炖成乳白色。这样一锅腌笃鲜端上餐桌,即可与身边人共享舌尖上的江南春色。

锅,趁人不注意拎着炭篓溜去客堂。未等片刻,一声“哎呀”惊了满屋香气,但见暖锅歪在地上,黄铜火管与锡身脱了节,散了架。小舅舅蹲在地上发愣,母亲却只摇摇头,端起锅轻语:“锡不经空烧,得先用水润着才不伤筋骨。”

那年年夜饭,大家正愁着那什锦锡锅如何弄?母亲临时用砂锅替代锡锅煮“全家福”,菜色依旧丰盛,可没了锡锅慢悠悠的暖,总缺了点熨帖心底的滋味。小舅舅耷拉着脑袋自责,母亲却笑着给他夹菜:“明年修修还能用。”可那火管终究难以复原,后来换了铜锅、电锅,热得快、火力足,却再无锡器暖锅那份温吞的踏实,再无母亲蹲在炉边侧耳听声的模样。

长大方懂,母亲恋的从不是锡锅本身,而是藏在器物里的“慢”与周全。她亲力亲为添炭注



骏马飞驰 (纸本设色) 乐震文

此季还有一种食材有益养生,那便是茼蒿。此物俗称香莱,据《博物志》记载:“张骞使西域还,得安石榴、胡桃、大蒜、胡荽之属。”这里的胡荽,便是香莱。自汉代传入中国后,香莱便因其独特香气,深受人们的喜爱,逐渐成为餐桌上不可或缺的调味品。《本草纲目》中记载:“茼蒿,辛温香窜,入心通脾,外达四肢,能辟一切不正之气,故痘疮出不爽快者,能发之。”中医认为,香莱性温味辛,具有疏肝理气、健脾和胃、开心胸阳气的功效,恰好契合雨水时节的食疗需求。舶来的香莱如今已是华夏南北通用的百搭香料,无论海鲜河鲜,还是牛羊肉,加入少许香莱,都能起到去腥增香的作用。不过,这也是一种令人爱恨分明的食材。据说是否喜好此味与基因有关。科学研究表明,人体内有一种名为OR6A2的基因,它能感知醛类物质。这种天生的差异,让香莱成为了大众餐桌上最具争议的食材之一,却也为日常饮食增添了几分趣味。

七夕会

出年糕的当天,我去现场观看,此时的年糕,不仅色泽洁白、质地柔软,口感更是细腻香糯,爽滑可口,品质非常好,无论煎、炸,还是烤、蒸、炒、煮,如菜肉、海鲜、鸡猪肉汤年糕,菜肉炒年糕和大排年糕,每一种烹饪方法都能带来全新的味觉体验。

做年糕花费了我不少时间和精力,最后成功了,亲朋好友品尝后,赞不绝口。我心中满是欢喜与惬意,感到所有付出和坚持都值得,更因这份痴迷而倍感欣慰。

水,必须是井水,而且浸泡时间至少13天;大米清洗也有方法和次数的要求。

做年糕花费了我不少时间和精力,最后成功了,亲朋好友品尝后,赞不绝口。我心中满是欢喜与惬意,感到所有付出和坚持都值得,更因这份痴迷而倍感欣慰。

水,不是信不过旁人,而是懂万物皆有脾性,这份小心翼翼的珍惜,便是她的生活智慧。就如她常说:“暖锅要暖得久,日子要过得稳。”锡锅的温吞,恰是她一生的写照。

动迁时,那口坏了火管的锡锅被收走,可它的模样总随母亲的眉眼一同浮现。圆滚滚的锅身,映着灯下团聚的身影;掀开锅盖时,蛋饺、鱼圆、爆鱼与青菜在汤里浸润,恰如家人心贴着心。锡锅是圆的,团圆亦是圆的,它拢住了分散的岁月,也拢住了母亲的温柔。如今,再无那口锡器暖锅,却永远记得母亲用它煮就的烟火。真正暖透岁月的不是炭火,是有人愿为一件器物耗时光、花心思,把爱意藏进每一个细微动作里。母亲以锡锅为媒,将团圆的意义、生活的智慧,牢牢注入我的记忆,让每一个新年,都有了温润的念想。



骏马飞驰 (纸本设色) 乐震文

此季还有一种食材有益养生,那便是茼蒿。此物俗称香莱,据《博物志》记载:“张骞使西域还,得安石榴、胡桃、大蒜、胡荽之属。”这里的胡荽,便是香莱。自汉代传入中国后,香莱便因其独特香气,深受人们的喜爱,逐渐成为餐桌上不可或缺的调味品。《本草纲目》中记载:“茼蒿,辛温香窜,入心通脾,外达四肢,能辟一切不正之气,故痘疮出不爽快者,能发之。”中医认为,香莱性温味辛,具有疏肝理气、健脾和胃、开心胸阳气的功效,恰好契合雨水时节的食疗需求。舶来的香莱如今已是华夏南北通用的百搭香料,无论海鲜河鲜,还是牛羊肉,加入少许香莱,都能起到去腥增香的作用。不过,这也是一种令人爱恨分明的食材。据说是否喜好此味与基因有关。科学研究表明,人体内有一种名为OR6A2的基因,它能感知醛类物质。这种天生的差异,让香莱成为了大众餐桌上最具争议的食材之一,却也为日常饮食增添了几分趣味。

七夕会

出年糕的当天,我去现场观看,此时的年糕,不仅色泽洁白、质地柔软,口感更是细腻香糯,爽滑可口,品质非常好,无论煎、炸,还是烤、蒸、炒、煮,如菜肉、海鲜、鸡猪肉汤年糕,菜肉炒年糕和大排年糕,每一种烹饪方法都能带来全新的味觉体验。

做年糕花费了我不少时间和精力,最后成功了,亲朋好友品尝后,赞不绝口。我心中满是欢喜与惬意,感到所有付出和坚持都值得,更因这份痴迷而倍感欣慰。

水,必须是井水,而且浸泡时间至少13天;大米清洗也有方法和次数的要求。

做年糕花费了我不少时间和精力,最后成功了,亲朋好友品尝后,赞不绝口。我心中满是欢喜与惬意,感到所有付出和坚持都值得,更因这份痴迷而倍感欣慰。