



双节十九载一遇 情侣今朝成家人

——杨浦区民政局婚姻登记大厅上午速写

马年正月十五的元宵节，恰好和西方情人节“喜相逢”，19年一遇的好日子，让今天成为2014年首个结婚登记高峰日。前来登记的新人们说：“今天，我们从情侣变成家人，共度佳节，分享甜蜜。”

上午8时，杨浦区民政局“双节”主题背景板前人头攒动，两两相

依的新人们在清晨的寒风中拿号、排队、等待，工作人员说，最早的一对6时半就到了。不到9时，已有160余对新人现场领号。“今天差不多是全年最忙的一天，本来周五上午应该是调试设备，不拍照的，但今天是‘双节’，全天服务。”

8时半刚过，首对领到结婚证

的仇达辉和新娘牵手走入“玫瑰颁证厅”。“我们春节前就在网上预约了，拿到了今天的第一号。”新娘父亲全程更是拿着手机拍摄，笑得眼睛也眯成了一条缝。

而在婚登大厅内，一身黄色旗袍的钱丽引人注目，拿到30号的她

和男友7时10分就赶到了民政局，正等待9时的吉时。“今天是我们恋爱的第2626天。”她一脸甜蜜，“我们恋爱7年了。”巧合的是，他们遇到了今天也来登记结婚的初中同学，两对新人立马自拍起来。

在一对对笑语盈盈的新人中，埋头填资料的马伟却只有一个人，放在桌上的军官证引起了记者的注

申城社区闹元宵

赏花灯，猜灯谜，吃汤圆、舞狮子……今天，从上海的中心城区，到郊区乡镇，扑面而来的是浓浓的节日气氛。元宵节，这个以欢庆、团圆为特征的中华民族传统节日，如今也被赋予了更多的时代气息。

浦东新区 文化巡游上演传统歌舞

本报讯（记者 宋宁华）欢奔雀跃的“鲢鱼舞”，张合起伏的“鹌蚌舞”，有悠久历史的“莲湘舞”“花篮舞”“荡湖船”“秧歌舞”……今天，各种洋溢着浓郁川沙民俗风情的传统节目，出现在浦东新区川沙新镇举办的“闹元宵”民俗文化的巡游队伍中。

徐汇区 民俗活动融合潮流元素

本报讯（记者 袁玮 通讯员 王奇伟）参加者每答对一题就能获得一张“福字贴”和一张印有徽章的卡纸，集满三张徽章卡还能兑换一次抽奖机会。活动现场，带着孙子一齐上阵的居民老赵赢得了一叠“福字贴”，他笑得合不拢嘴，这是徐汇区康健街道民俗元宵系列活动的一个场景。

今年元宵节，康健街道推出“马蹄声声贺佳节，康健街道喜团圆”民俗元宵系列活动，将民俗传

奉贤区 主题展示“好家训好家风”

本报讯（记者 郭剑烽 实习生 吉佳妮）昨天，2014年上海市“我们的节日·元宵”暨奉贤区“好家训好家风”主题展示活动在奉贤区举行。

全国文明村奉贤区南桥镇杨王村张灯结彩、热闹非凡。上海民间艺人和当地村民为群众展示了捏面人、糖画、中国结、草编、棉花糖、剪影、漫画、小丑气球、庄行土

静安区 “新上海人”许个小心愿

本报讯（记者 宋宁华）今天上午，静安区党员服务中心举办了“元宵佳节乐 五星一家亲”庆元宵主题活动，邀请了来自静安区各个基层工作岗位15个“新上海人”家庭一同来闹元宵。

此次活动的一大亮点是“许下自己的小心愿”活动，这些“新

松江区别 爱心汤圆送到孤老手里

本报讯（通讯员 张小小 记者 左妍）“现包现煮的汤圆，尝一口咧！”昨天，松江泗泾江川路居委会老年活动室内里热闹非凡，80多名社区志愿者包起了汤圆。社区里孤寡老人和特殊人群多，志愿者们现包现煮，再一份份送到居民家中，让居民提前感受元宵节气氛。

上午8时30分，制作现场已



绘灯笼 讲环保 创意无限

昨天上午，闸北区彭浦新村街道闻喜路1110弄小区内举办了一场别开生面、创意无限的“开心绘灯笼，环保闹元宵”活动。

来自街道33个居民区的居民和临汾路小学的小伙伴们欢聚一堂，

小囡送汤圆 人瑞品温情

500位居民中将有一位人瑞——黄浦区瑞金二路街道永嘉社区堪称申城“长寿社区”。

元宵前夕，记者走访“长寿社区”感受到浓浓的温情。

4个13岁的孩子，各捧一碗刚出锅的汤圆，恭恭敬敬放到餐桌上，请103岁徐咏诗老人尝尝，问一声“元宵好”！

“白的，个子大，还有绿的、紫的、黄的，谢谢，谢谢！”徐老太像孩子那样把四色汤圆数了一遍，然后，挑了个最大的，津津有味吃起来。

昨天，永嘉社区的人瑞“元宵问候”从徐老太开始。元宵节，为百岁老人送汤圆是永嘉社区的“保留节

寻找松江人记忆中的元宵节美味

“阿六汤圆”去哪儿了？

在松江区的泗泾镇，去“泗泾大街”排队买“阿六汤圆”，是当年许多松江人元宵节的保留节目，但这样的场景已有很多年不见了，因为“阿六汤圆”差不多已失传。

“吃的时候，先咬上一小口，小心吮吸尽里面的汤汁，然后细品慢咽。”花甲之年的泗泾人张阿婆回味起儿时的美食，意犹未尽。有一句打油诗描述了当时的几样美味：“阿六汤圆广利粽，洪喜摊粉味不同，腐干出自三星斋，洪兴美酒酱同丰。”其中张协兴汤团店初创于清光绪三十一年（1905年），店主张六初，小名“阿六”，所以他包的汤圆得名“阿六汤圆”。

昨天，记者来到泗泾镇，寻找松江人记忆中的美味。遍寻半条街，终于在一位水果摊老板的指点下，找到了88岁的汪佩芳——“阿六汤圆”创始人张六初的儿媳，当年她和丈夫张凤祥继承父业，将家族生意经营得异常红火，摊位前每天排满了慕名而来的食客。回忆起当年的盛况，汪佩芳流露出留恋之情，但问及“阿六汤圆”为何消失时，王佩芳三缄其口，不愿多提。

泗泾镇文史工作者李德复说：“阿六家汤圆用料考究，用松江特色香粳米磨成水磨粉，馅料选用纯精腿猪肉，制成肉糜后再放入麻油、芝麻粉及其他调味料。在制作汤圆时，

一边欣赏自己绘制的300多个彩灯笼，一边不停地穿梭于6个DIY创意环保角落，宣传环保闹元宵的理念。

本报记者 张龙 江跃中 摄影报道

目”。“节目”的主角，除了吃汤团的百岁老人，还有包汤团、送汤团的“元宵使者”——可爱的孩子们。今年，永昌私立学校的孩子来做“元宵使者”。

“我们社区有户籍居民4000人，百岁老人目前是4位，再过不足10个月就增加到8位，500人中就会有一位人瑞！”永嘉社区党支部书记颜琳说，这样的“社区人瑞比”，居民很自豪。

本报记者 姚丽萍

也有独到的手下功夫，搓、揪、揉、捻、捏都恰到好处。并用肉皮熬成冻，抹入肉馅中。烧煮汤圆还有特别的火候要求，因此煮熟后晶莹剔透，大而饱满，咬下去就是一包鲜美的汤汁。”

1928年张六初去世后，“阿六汤圆”总共传了三代。现在张六初的后代仍有定居在泗泾的，但都不再从事饮食行业。现在，泗泾镇还有几位会做“阿六汤圆”的老师傅，但大多年岁已高。如今，对于消失50多年的“阿六汤圆”，人们期待它能重回餐桌，但理清知识产权关系、合理经营管理，是其面临的棘手问题。

本报记者 江跃中 通讯员 居嘉