

本报1月14日刊出“我家的年俗”征集启事后,市民来信来电十分踊跃。在阅读读者来信以及实地采访过程中,我们深深感受到,上海年俗源远流长、多姿多彩。但我们也看到,很多有历史、有意义的年俗已无从寻找或只是零星地存在。今天我们报道上海11个家庭的过年习俗,虽不全面,但期冀以此来记录、传递些许上海的传统,也和读者一起分享快乐,同贺新春!

【编者按】

扫一扫二维码,走进上海普通人家,看“我家的年俗”视频



27杯黄酒 延续孝道

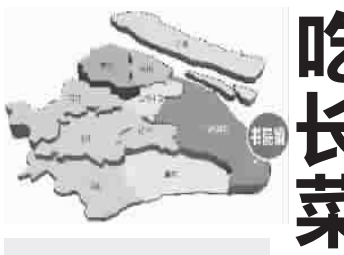


青浦区

小年夜下午,在高桥老镇一户人家的客堂间里,91岁的黄家老阿姨神情凝重地左手捧一碗黄酒,右手握一只小勺,一勺勺将黄酒舀入八仙桌上的27只小酒盅里,一滴不洒。

厨房里,长子老黄大清早就采买原料、煎煮炒炸;长媳杨阿姨打着下手,依次端出四荤两素和两盆水果,再摆上本地人从小吃到的非遗传统食品——高桥松饼,点燃香烛,子孙们依次来到桌前磕头行礼……

为了腊月里这场给老祖宗准备的特殊年夜饭,一家人从城市的四面八方聚拢。这是老镇家家户户年前必经的一道仪式,祭祖的背后,蕴含着对传统的致敬以及亲情的传承。



青浦区

91岁的黄家老阿姨左手捧一碗黄酒,右手握一只小勺,一勺勺将黄酒舀入八仙桌上的27只小酒盅里,一滴不洒。



■为老祖宗准备一顿丰盛的「年夜饭」,是高桥本地人过年的传统习俗和仪式
本报记者 周馨 摄

30年团圆宴“交响曲”

长孙黄先生说,从他记事起,每顿年夜饭都是在奶奶家,和所有叔伯姑妈一起度过。30年,地点几经变迁,从最初村头农宅,到如今自贸区旁新村,恒久不变的,是团圆和美。

长媳杨阿姨补充,1980年恢复春节放假,忘了是谁提议,大家聚到一起过节,无论是三天假期,还是七天长假,无论是远在上海的小儿子,还是后来也越搬越远的其他子女,没有例外济济一堂。到如今已是四代同堂,最小的曾外孙女尚不满周岁。

长子老黄曾在食堂掌勺,在春节的团圆宴上也掌了30年的大勺,即使是如今身体不如从前,依然保

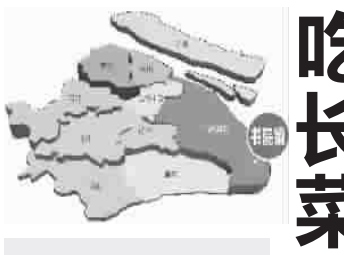
留传统,中午和晚上要烧上两顿,从冷菜、热炒到点心、甜品,一丝不苟,都把长辈和晚辈分食的两张桌子堆得扑扑满。当然,弟弟妹妹们也很体谅,热热闹闹打下手,切洗配菜,奏响一曲“厨房交响乐”。

给老祖宗送“年钱”

祭祖是春节前的重头戏,老阿姨往往从两周前就开始准备锡箔,一丝不苟地叠出一麻袋银元宝。摆上案头的物件颇有讲究,八仙桌每一侧摆放的酒盅和筷子必须是单数,菜式要四荤两素,不能见葱姜。前些年,都是自家做的蛋饺、豆腐衣包肉,还有浦东老八样之一的肉皮,这两年也有熟食店买来的白切羊

肉、卤牛肉。不过,有些规矩始终不变,例如仪式一定要放在下午,房门要大开。当长子打开门准备给老祖宗送去“年钱”时,恰巧发现对门人家也正进行同一仪式。他们会心一笑,互道一句:“你们也在请啊。”

到了正月里,就是孩子们敞开肚皮大吃的日子了,经久不衰的浦东走油肉、肉皮汤、高桥松饼总是让大家吃得扶墙而归。各色吃食中,最让大家期待的,当属一年只做这么一次的浦东圆子。做出来的圆子要分装打包,带回各家,正月里可以每天煎上几只做早餐。圆子吃完的时候,节也就差不多过完了,不过,那美好的味道,还留在舌尖,荡漾在心头。 本报记者 孙云



青浦区

吃长菜 好日子长长久久

掀开大灶的木头圆盖,记者探头一看,哇!老周家今天的这锅菜里,五颜六色,煞是丰富。锅子里有粉丝、青菜、油面筋等各种素菜,这些菜都不能切断,要完整下锅,完整地夹起,寓意“长长久久”。

炒完菜,米饭也出锅了。妻子胡阿姨捧出三只碗,依次给一家三口盛饭。早上吃的饭也有讲究,盛饭时不能一次添满一碗,而要分成几次,象征着多吃点、吃饱点,一年不愁温饱。

除了米饭,他们还要吃一把长寿面和一碗“团团圆圆”——几只浦东圆子。昨晚吃完年夜饭,老周夫妇就端出一锅大米粥,倒入大碗,和上面粉,塞入菜肉馅和自制的豆沙,搓成比宁波汤团个头大上三四倍的大圆子。浦东圆子可以下在汤里吃,也可以油煎,味道更香。

吃完饭,老周一家来到邻居家串门,还准备搓搓麻将,“一年忙到头,正月初一,倪书院人不作兴做生活了,否则就要一年累到头啦!”

本报记者 孙云



浦东新区

一锅笋干烧肉吃到年过完



■起塘捞鱼,又是一个丰收年! 本报记者 周馨 摄

刚迈进陈龙贵的家门,一股浓浓的肉香便扑鼻而来,这香味儿里融合了干笋的香气,甬提多诱人了。陈龙贵今年51岁,世居“中国历史文化名镇”金山区枫泾镇兴塔村。笋干烧肉是当地沿袭多年的年俗,春节“必备菜”。

泡笋切肉 颇费功夫

“这个菜烧起来麻烦得很呢。”陈龙贵说。笋干先用冷水泡上四五天,再用电饭锅蒸1至2个小时。蒸好后,要把笋干切成细丝。

切好的笋干丝还不能马上烧,必须再蒸1至2小时,笋干基本上都被发开了才能用。肉则要选用五花肉,有肥有瘦,切成5厘米长、3厘米宽、1厘米厚的大块,大块肉烧出来才香。

等原料都备好后,就可以在灶头上起锅开烧了。在枫泾,许多人家还保留了烧柴的灶头,这在当地可有讲究,烟囱是家庭兴旺的象征,要是没了烟囱,那可就不是好兆头了。

“肉先用油煸一下,然后翻炒、加酱油,再炒一会,加水。再放上料

酒和葱姜大料,就可以盖上锅盖烧了。”陈龙贵打开大锅盖看了看,继续说,“等肉烧得差不多了,把笋干铺在肉上,这时候千万不能把笋干翻得和肉混在一起,那样会妨碍肉的油滋出来,不好吃。等笋嫩肉酥,再翻动一下,略烧一会就可以关火了。”

自家主菜 越烧越鲜

这一大锅肉,1公斤笋加上3公斤肉,烧出来一大锅,一家人要上一个春节。“要吃的时候再烧一烧,越烧越好吃,到最后肉味全到笋干里了。”

“小时候,这道菜是过年的主菜,不过是自家人吃的,另外还做蛋饺,那是待贵客的,要等舅舅来才端出来。”陈龙贵笑着回忆,那时候过年,最盼舅舅来,因为一盘黄澄澄的蛋饺,舅舅肯定吃不完,剩下的就归小朋友了。“那种感觉,才叫过年。”他笑呵呵地说。

起塘收鱼 年年有余

大年三十下午,陈龙贵家照例先祭祖。摆好一桌酒菜,给酒杯里斟满酒,带着妻子给先人磕上三个头。

“祭完先人,晚上把菜再重烧一下,一家人就可以吃年夜饭了。”陈龙贵说,吃年夜饭时,还有一件重要的事情是给老人和小孩送红包。80岁的老母亲、他夫妻俩、女儿女婿、小外孙,一家六口围桌而坐,其乐融融。

陈龙贵是村里的干部,工作不算太累,以前就不同了,他养鱼种田,相当辛苦。2005年,他像村里其他人一样,把鱼塘承包给湖州人,自己就轻松多了。“要在从前,过春节时必须起塘,收了鱼再抽干水,整塘,累得很。”陈龙贵说。年前村里的湖州人也在纷纷起塘收鱼了,看着他们穿着连体的皮衣皮裤泡在冷水里拉网,陈龙贵颇多感慨。

本报记者 姜燕



■大年初一,周振华早起做「长菜」
本报记者 张龙 摄