



待一层熟透后，再撒上一把糕粉。相同的动作重复10余次，竹匾内的粉逐渐见底，屉内的糕接近满笼，整个灶间蒸汽缭绕，香气四溢。

崇明乡间的年味，总是伴随炊烟与米香——蒸糕、做圆子、炒干果……这些淳朴稳实的手艺，与农家的那方砖砌土灶一起，延续着最传统的迎新记忆。

### 崇明糕是一种情结

乡下有句老话：有钱没钱，蒸糕过年。家住崇明县港沿镇建业村，58岁的沈小毛是当地蒸糕好手。每年一过腊月廿四，亲戚、邻居就忙不迭打来电话，“预订”他做的米糕。“打粉蒸糕是崇明人的一种情结和仪式。糕与高谐音，寓意年年高。”

走进沈家灶间，条凳上搁着一只直径超过一米的大竹匾，盛着15斤糯米粉，5斤白米粉。一旁的方桌上，核桃肉、蜜枣、瓜子仁、甜桂花也已分碟装碗。“浸米、磨粉，昨天就准备起来啦。”妻子施学琴介绍，崇明糕讲究“糯而不黏”，白米与糯米的比例搭配是关键。“五五开、四六开、三七开，依据个人偏好，糯米越多口感越绵软。”混合米粒经2小时浸泡，整



蒸熟后的崇明糕需放在通风处冷却

本报记者 陈梦泽 摄

夜沥干，早晨打磨成粉并过筛。

材料准备就绪，沈小毛系上围裙，戴好袖套，洗净双手，像是做出一个重大决定：“开始吧。”

### 最难掌握的是火候

一边，沈小毛将白糖等辅料倒进糕粉，并不断用手搅拌均匀。另一边，施学琴也忙开了，起灶、拾柴、烧水，并准备好搁板和笼屉。

咕嘟咕嘟……伴随锅内冒起水泡，沈小毛将笼屉预热后，迅速用小簸箕把糕粉翻倒进去。“必须快、狠、

准地铺满蒸格，否则米粉就会从缝隙里散落。”

“蒸糕是技术活儿，火候最难掌握。”沈小毛解释，米粉里不加水，蒸糕完全靠吸收锅内水蒸气，受热均匀尤为重要。“火再旺一点！”听到指令，施学琴加紧添柴。沈小毛则用湿棉布在锅边围上一圈以防漏气，隔着一堵灶墙，夫妻两人配合默契。

5分钟后，沈小毛拿起一支竹筷探虚实，确定全部熟透，慢慢再撒上一把糕粉。“蒸糕千万不能心急，一层一层撒，才不会夹生。”相同的

## 岛上年味，弥漫着崇明糕的香甜

# 有钱没钱 蒸糕过年

控制前要加水。“分量有讲究，水多了太稀，少了太干。”揉完粉填馅，崇明圆子甜咸皆有，分别以芝麻、豆沙、或荠菜肉丝、萝卜肉丝为主。

只见施大姐将粉团搓成圆形，一手托住底部，一手用大拇指抵住转圈，直到圆子中间下陷，俨然像只小碗。填入馅心，继续旋转收口，尖头芝麻，圆头豆沙，长条咸馅。比起蒸糕，圆子蒸熟过程简单得多。置于灶上10分钟后，一个个饱满的圆子出笼，撒上水后置于室外冷却即可。

### 送灶迎神祈福迎春

对土灶，崇明人有很深的感情，例如在腊月廿四夜仍保留着送灶风俗。沈小毛家的灶壁上，神龛两边分置香炉和烛台，中间摆一盘“卷银包”、一碗赤豆饭和一把麦芽糖。

“这是送灶时供的，崇明过年从廿四夜开始。”沈小毛说，叠元宝、烧锡箔，敬香点烛，磕头跪拜，默念“谢谢灶老爷”“保佑全家平安”。作为“送行礼”的贡品可不能马虎，“卷银包”状似百叶包，是用面皮裹着乌松菜和油豆腐，分别借寓“大彩头”和“金银宝”；赤豆饭寓意红火；麦芽糖则是希望粘住灶神牙齿。“这些送给灶老爷，希望他‘上天呈好事’，到大年三十再迎接灶神‘下界保平安’。”

遗憾的是，即便在农村，“送灶”“迎灶”也渐有名无实。沈小毛感叹：“小辈都去城里打工，小年夜才回家，风俗都不懂啦。” 本报记者 范洁

动作重复10余次后，匾内的粉逐渐见底，屉内的糕接近满笼，整个灶间蒸汽缭绕，香气四溢。盖上一层湿纱布，将笼屉搬至空处，倒扣后轻拍笼壁，糕自然滑落。夫妻俩一个小时的辛苦协作，换来这块厚实的崇明糕。

### 邻里齐做崇明圆子

沈家蒸糕引来左邻右舍“围观”，大家也不偷闲，围坐一圈做起了圆子。“圆子有团圆的意思，乡里乡亲过年不仅一起吃，还一起做。”崇明圆子的配料也是糯米和白米粉，不过在

## 每年团聚都有“策划书”

「上海大家庭」

从最早老西门的阁楼，到后来黄兴路的大房子，再到现在，每年春节能围着老母亲聚一聚就感到很温暖。



1978年后连希俊家的团圆饭就没断过 本报记者 张龙 摄

推开淮海路上一户普通上海人家的房门，全家老小十几口人正围着桌子包汤团，自己揉面，自己做馅。年纪大的看起来80岁上下，年纪小的只有七八岁，做得都有模有样。“十二点一过，就下一大锅汤团，一人一碗。”

现在的上海，已经很少有这样一大家子聚在一起过除夕了，更特别的是，传统的新年他们过出了新味道，主人连希俊每年都要策划一

台主题晚会，猜灯谜、双人舞、唱越剧，还有抽奖，好不热闹。

“这是我三嫂，这是我姐夫，这是我最小的孙子。”一进屋，连希俊就带着记者里里外外转悠，他满面笑容地说，1978年后这样的相聚就从来没有断过，兄弟姐妹七人，再加上第二代和第三代，最多时候出门吃饭得开个四五桌，“最远的从加拿大每年飞回来，北京、江西也有。从最早老西门的阁楼，到后来黄兴路的大房子，再到现在，每年春节能围着老母亲聚一聚就感到很温暖。”

讲起以前住在黄兴路时候的日子，连先生很是兴奋，“逢年过节，我们兄弟姐妹各人拉个包，住进妈家家的‘度假村’，一家占一房。我每年

都会策划好除夕主题晚会，等他们回来。”说着，他拿出了一张纸递给记者，上面写着“2014年（甲午马年）除夕欢乐大团聚策划书”。“癸巳金蛇常年狂舞，甲午骏马千里奔腾”是连先生对今年辞旧迎新的概括，“策划书”写得相当认真，有出席名单，有嘉宾代表，有具体的日程安排，还有“除夕大餐菜单”。儿女说爸爸总是提前半个月就开始排菜单，食物本身的鲜美或许是次要的，这份家人浓浓的情谊才叫人觉得甘甜。

每年都写这样的策划书么？“对。”连先生找出了一份2005年的“除夕夜欢乐派对策划书”，一样认真真真，不同的是那家里摆的是自助餐，于是吃饭的时候就有助兴节目，有“有奖猜谜”“家庭小魔术”“男高音独唱”“双人舞表演”“越剧票友唱”，满满当当。连先生自豪地说：“我们一家人不仅菜都烧得好吃，还都能唱会跳的，大姐的双人舞，三嫂的越剧当年都是‘掌声雷动’啊，肯定比外面的炮仗响。”

2005年和2014年这两份“策划书”还有一个明显的区别就是“鞭炮”。在“日程安排”里，那一年23:50至24:00是“烟火鞭炮，除旧迎新”，而今年的这一份23:50至00:05是“聆听钟声，除旧迎新”。刚读小学一年级的孙子连心宇眨巴眨巴眼睛站在一边，他有点怀念以前放鞭炮的日子。爷爷轻轻地揉了揉他的头安慰说：“过年一家人在一起玩，不开心啊！”

本报记者 孙佳音

「新上海人」

一桌热热闹闹的潮汕年夜饭上，东北水饺和上海汤团形成了奇妙组合。

除夕夜，家住虹口区的新上海人冬冬，过着典型的天南海北“和谐年”。她生在黑龙江佳木斯，来沪求学，落户后嫁入上海的潮州人家。冬冬的老公生在广东潮州，6岁随父母来到上海。几十年的上海生活，让他早已入乡随俗，可每年过春节时，故乡年俗还是难以割舍。

进入腊月，冬冬的公公在微信朋友圈里分享了“潮风尚”——潮汕过年有哪些风俗。腊月二十四送神上天，各家各户开始进入忙碌的节前准备，买新衣、办年货、理发、挽面（流行于潮汕等地区的一种民间美容术）；到除夕，最忙碌的是祭祖，饭前要烫血蚶吃，寓意来年赚大钱；年初一，走亲访友大拜年，随身携带的礼物里，两个大桔子必不可少，寓意“新年大吉”……每年春节，冬冬会跟随婆婆一起到地道的潮汕餐厅，陪老公回味舌尖上的家乡情。冬冬的妯娌是本地姑娘，贴心的潮汕婆婆会主动邀请亲家团聚，一起围桌吃饭迎新年，“压轴大菜”还会兼顾南北。所以，在一桌热热闹闹的潮汕年夜饭上，热气腾腾的东北水饺和甜甜糯糯的上海汤团形成了奇妙组合。

吃好年夜饭，一家人转场回家守岁，吃零食、聊家常、看春晚。除旧迎新之际，婆婆招呼小辈把家里所有的灯都打开，亮堂堂地迎接新年的到来。老人平时在家里精心打理的一棵金桔树，春节里盛装登场，寓意着新的一年全家吉祥如意。年年都必备的潮汕大桔，是春节里的重点水果，老人、孩子、年轻人一起品尝，共同祝福新年大吉。 本报记者 马亚宁

吉利祥和

「盛装打扮」的金桔树，寓意着新年全家 本报记者 陈梦泽 摄



## 东北媳妇过个潮汕年