

老浦东的年夜饭，新鲜食材里透着品“年”的味道



□见习记者 郁若辰 摄/见习记者 王金秀

浦东人吃起年夜饭来，有独特的讲究，非但要讨口彩、图吉利，还对味道有独特的追求，只要口味正宗，虽然是日常餐桌上就能享受到的美味，在年夜饭中仍有着举足轻重的地位，这是年的味道，更是家的味道。

越长大，对于年味的记忆越模糊。印象中的年味，是爆竹燃放后的烟火味；是门口对联上的笔墨味；是街串巷的人情味。回忆起来，大年三十晚上餐桌上的菜香味，是最令人想念的味道。浦东人吃起年夜饭来，有独特的讲究，非但要讨口彩、图吉利，如四喜烤麸、全家福三鲜汤、八宝饭，还对味

道有独特的追求，只要口味正宗，虽然是日常餐桌上就能享受到的美味，在年夜饭中仍有着举足轻重的地位。科技总能给人们带来意想不到的改变。作为以“传承中华美食”为企业使命的清美食品集团，在今年又一次推出了年夜饭大礼包，分别包含14道、20道菜肴的年夜饭大礼包，本帮风味的主食点心一应俱全，回家简单加工一下，熟悉的味道就回来了。“每一样食材都有自己的寓意和

的序幕也从这道冷菜上桌后正式拉开了。“虽说‘四喜’，但其实这道菜中有5样东西，分别是花生、香菇、黑木耳、金针菜和烤麸，所以这道菜也可以叫‘五福临门’。”朱旭东一边将四喜烤麸装盘，一边说道。“烤麸”的谐音是“靠夫”，寓意家里的男丁，来年能取得更高的成绩，所以上海人的年夜饭上一定少不了这道菜。将小麦粉水洗成面筋后发酵蒸熟就成了烤麸，这种看上去有着无数蜂窝孔的食材，常常被人误以为是“豆制品”。本帮做法常常用来搭配香菇、木耳等食材，辅以酱油、芝麻油等调味料凉拌而成，夹一筷入口，甜咸鲜的酱汁从烤麸中涌出，这正是烤麸最感动味蕾的瞬间。“C位”主菜——走油肉走油肉是本帮菜的代表“老八样”之一，也是老弄堂人家的传统过年大菜。“老八样”是哪八道菜，在不同时代、不同地区，说法不一。不过无论是哪种说法，都少不了走油肉这道菜。皮起皱纹、色泽红润、酥烂鲜香是走油肉的特点。新鲜的五花肉切块后，需经过蒸煮、油炸、清水浸泡、再次蒸煮、浇汁等数十道工序，才能上桌。“别看它上面有肥肉，经油炸后去除了部分的油脂，吃起来就没有油腻的感觉了。”入口即化、肥而不腻的口感也让它一度成为年夜饭上最抢手的主菜。圆台标配——如意全家福江南传统名菜三鲜汤，历来就是上海人的心头好，过年过节，此汤一定少不了。三鲜汤，又名全家福，从这个名字就足以看出对这道菜的喜爱之情。

语此道。晾晒好的原料经碾米机碾成米粉，做糍糕的主要材料也就完成了，之后，加上白糖、水，按照一定的比例拌匀，为了让三者充分结合，往往要用手反复揉搓上好几遍，靠的全是手上的功夫和力气。搓完之后，再拿筛子筛上几遍，把粗颗粒再挑出来搓碎，使口感更加绵密。“磨得细一点，做出来糍糕的质量就会高一些，口感才会更好。”杨老伯在忙着体力活的同时，杨阿姨也不闲着。为了保证品质，馅料从来不买市场上的现成货，糍糕内的豆沙馅，都是自己种的红豆加上冰糖炒制的。糕粉、馅料一切就绪，接着就进入了制作环节。米粉灌入农庄自制的模具之后，杨阿姨用鸭蛋的一头把米粉压实，然后在中间凹陷处加入一小块豆沙作为点缀，之后再加上一层米粉覆盖，用竹尺把米粉进行平整，然后把成型的米粉团从模具中倒出来，糍糕就有了精致的外形。蒸糕用火的是农家传统的灶头，大火蒸上大约十分钟，热腾腾的糍糕就出炉了，在蒸腾的热气中，糯米甜甜香逐渐蔓延开来。刚蒸熟的糍糕非常软糯，香气四溢，米香和豆沙的清甜停留在唇齿之间，好吃又不粘牙。10余种工具、20余道工序，如果不是亲眼所见，很难想象一块糍糕的背后，融合了几代长者对这道年味尽善尽美的追求。作为杨家糍糕第四代传人，80后的米乐农庄主杨勤峰一直在传承上做着努力，比如，在制作工艺方面，他放弃了以前木刻的模具，专门学习制作月饼模具，在模具设计上加入表达美好祝愿的古汉字，使糍糕更有文化内涵；对外观有所创造，利用不同植物粉末给糍糕“上色”，使成品看起来更加美观；在企业文化属性上下功夫，将企业文化内置于糍糕，从而提高产品竞争力，吸引不少企业慕名定制。“将继续探索农业与非物质文化遗产糍糕产品的研发，努力将糍糕打造成为地方特色的农产品品牌。”杨勤峰信心满满地说。做了几十年的糍糕，杨勤峰家人最喜欢的还是蒸完后揭开锅盖的那一刻，伴随着一声“吃糕了……”，阵阵雾气蒸腾中弥漫着的是久久散不去的乡愁……



□记者 曹佳慧 摄/见习记者 杜洋斌

在水库村的芦苇荡里摇曳间，乡村民宿在潮流与复古中逆袭



□记者 曹佳慧 摄/见习记者 杜洋斌

就在不久前，乡伴青旅·酷岛理想村造梦营正式亮相。造梦营作为乡伴青旅·酷岛理想村的启动项目和业态，具备艺术体验、展览空间、品牌联营、无界办公、精品住宿等复合功能。其将成为水库村新老村民、集体以及入住乡村的企业的人群中心，同时为后续更大范围的乡村振兴探索村民宿集的样板实验。村党总支书记周继光告诉记者，用于打造民宿的两栋民房，因为朝向特殊，在村民选房时就无人问津。如今两栋房子出租，村里多了一份租金收入。“在农民相对集中居住二期工程中，有几幢房子是按照民宿的规格来设计建造。”周书记说，将来村民可以选择自己经营民宿，或者同样通过村里统一出租打造。一切的落脚点，都是老百姓的日子能不能更好一些。守得云开见月明，这份努力终于要有所回报。两栋民宿傍着小河，打开门便能收获满眼诗意的水乡一隅。日暮时分，河水的波光粼粼，为它们上了一层梦幻又朦胧的滤镜。小船摇曳晃晃，冬日的芦苇在风中摇曳。年轻人忙碌的身影，和村民老幼晒着太阳的悠然仅一墙之隔。一边是人流量带来的朝气和活力，一边是乡村独有的慢生活。两种截然不同的节奏和状态，在乡村振兴进程中互融融合从而达到平衡，成为未来乡村最理想的常态。此时此刻，别处的年味，应是愈发热闹浓烈。在水库村，年味是一股蓄势待发的力量，是庆祝，也是展望。庆祝产业雏形的显现，展望未来更好的生活。

春节的幸福感，在罗店彩灯的绚烂



□记者 施锦赞 摄/见习记者 杜洋斌

史之悠久。在宝山罗店，年味，不仅仅是家家户户灶头上热气腾腾的美味佳肴，更是寒冷冬夜街边亮起的那一盏盏彩灯，点亮了街头的人间烟火，也照亮了人们幸福年的辛勤劳作。每到春节前，市级非遗传承人朱玲宝的工作室内总是格外忙碌。他要带领着团队的学员、助手们一同赶在

春节前修整、新制200多个大大小小的彩灯，为装点花神广场街景做准备。坚硬的铁丝在朱玲宝手中仿佛施了魔法，三五下就被弯折成型，配合胶布组装出彩灯的框架。不需要图纸，所有的步骤、需要的形状已完全印在了朱玲宝的记忆中。毕竟，这个手工艺活，他已学了37年。朱玲宝告诉记者，罗店商贾繁荣，

在宝山罗店，年味，不仅仅是家家户户灶头上热气腾腾的美味佳肴，更是寒冷冬夜街边亮起的那一盏盏彩灯，点亮了街头的人间烟火，也照亮了人们在幸福的一年中的辛勤劳作。

素有“金罗店”美誉，“比周殿富”“徽商糖集”的古罗店有“三湾九街十八弄”之说。经济的快速发展，促使当地民俗文化活动丰富多彩，庙会、灯会时有举办，吸引众多老百姓聚集观看。每到新春佳节，商户为了吸引顾客，都会在店铺门口悬挂艳丽、喜庆的彩灯，既为古镇增添年味，也为商铺带来滚滚客流。新春的彩灯，外观色彩是极为讲究的，色彩明亮，大红大绿搭配金黄绚丽的流苏装饰方能烘托年味。彩灯上的图案亦丰富多彩，以手绘的形式展现出一幅幅喜庆、生动的画面，题材可为民间传说、经典故事，也融入制灯人的愿景与想象。而每一盏彩灯上还要写上蕴含着人们对新年期盼的祝福语，以最直接的方式将美好喜悦传递给周围的人。正月十五闹元宵之际更是罗店彩灯活动的高潮期，不仅是商户，几乎家家户户都要悬挂彩灯，有钱的富裕人家门口悬挂的彩灯也格外讲究，要求美观、大气、精致，彰显着大户人家的品味与财力。在罗店，彩灯不仅用来悬挂，还要用作表演展示。正月十五前后，元宵灯会场面极其壮观，站在古镇街口，可以看到自街口便已搭起了彩牌楼，家家户彩灯更是串联成一条巨大的火龙，蜿蜒曲折，没有尽头。古镇的空地上也会搭起灯棚，寺庙门口还竖起十多米高的大型塔灯。夜间“出灯”时，镇民自发组成队伍，小孩拉着兔子灯，大人则手提状元灯、肩挑花篮灯，还有表演者抬着戏剧人物造型灯、走马灯等各种彩灯上街进行彩灯集会交流。与此同时，民间艺人“舞龙灯”“荡

花博会的宠儿

市场占有量仍远远高于崇明水仙，要和走“低价跑量路线”的漳州水仙比拼，崇明水仙只有坚持品质为先，走品牌路线。距离花博会开幕还有两个多月的时间，施家已经开始准备起来：5万头优质种球用泥土保护好，保存在1℃-4℃的冷库里，这样既不影响种球健康，也能让它生长得缓慢，确保在5月精彩亮相花博会400平方米的“水仙园”。“水仙是传统意义上的年宵花，但我希望它的花期能更长一点。”为了进一步丰富品种，施家与上海交大农学院花卉研究中心合作，引进了上农早春、上农晚春、虹彩等多个新品种进行试种。同时，与落户崇明的荷兰球根花卉企业开展品种和技术方面的交流。基地里，20多盆试种的“洋水仙”待字闺中，乍一看和本土水仙并无多大区别。施家告诉记者，这批水仙将于三四月份开花，颜色更加丰富、花形更大、花期更长，呈现出浓浓的异域风情。去年，“洋水仙”试种地上5亩，预计用3年左右的时间逐步实现商品化。从最初的3亩，到如今的200多亩，崇明“施家花雨”规模逐年扩容，已成为全国最大复瓣水仙花基地，带动本地近百户农民就业。去年，施家另辟了一块500多亩的新基地，将来，大

