



喜迎虎年春节

□孙刚

惜别金牛退幕后，
喜迎瑞虎跃台前。
牛劲冲天强国势，
虎气干云越雄关。
冬奥在即红梅绽，
春色来早绿浪翻。
繁荣兴旺庆盛世，
欢天喜地中国年。

防疫儿歌

□王海

“五还要”
云飘飘，浪涛涛，
神州防疫吹响号。
个人卫生该重视，
做好防护“五还要”。

口罩
每天跨出门口外，
口罩还要继续戴。
去银行存款，

到集市买卖。
戴着口罩去单位，
戴着口罩上讲台。
新冠肺炎齐预防，
口罩一戴也风采。

距离

防疫时期少碰头，
社交距离还要留。
保持一米相交谈，
时间别要太长久。
聚会聚餐改期搞，“中高风险”不旅游。
“云”上班，“云”上课，
宅在家里乐悠悠。

双手

拿这摸那从不离，
双手还要经常洗。
大小便后肥皂擦，
冲擦干净吃东西。
外出回家第一要，
洗了双手再干事。
手上有毒易传染，
天天勤洗要牢记。

过年

□陈建兴

儿时过春节的欢乐情景虽然已流逝在时间的长河里，但仍历历在目。童年的日子过得虽然苦了些，但弄堂里的人家还是苦中作乐，将年过得开开心心的，有滋有味，这至今都让那个年代过来的人们回味无穷。

离过年还有一段日子，弄堂里的人家就开始忙碌了，杀鸡宰鸭洗鱼，我天天翻着日历倒计时计算着距过年还有几天，盼春节的心情格外急切。

家里要大扫除了，父亲让我去曹家渡94路终点站旁的那个建材店买生石灰，回家哥将其泡成石灰水，搅匀成浆。用排笔蘸上石灰浆刷墙，刷了三遍才将家里的墙壁刷白。

母亲与姐在给水站上洗着几脚盆的衣被，我与弟拎着四只篮子到长宁支路菜场排队买菜。秀水路上补碗的、箍桶的、磨刀的、刮鱼鳞的、爆炒米花的收旧货的、切笋干的、摊春卷皮子的绞肉糜的比比鳞次……那个年代，鸡鸭鱼肉、皮蛋豆制品、糯米芝麻、赤豆黄豆、花生红枣等全部是凭票的。菜场内外，人头攒动、熙熙攘攘，一派繁荣热闹景象。

南货店里也是摩肩接踵，长宁路476弄口的那个叫“同顺公”的南货店，营业员在店堂里忙着用报纸包粉丝，他们将一大麻袋粉丝倒在油布上，用剪刀把粉丝剪成一包一斤的。我与弟拿着购粮证买好年糕、赤豆来到“同顺公”，用票子买了每家每户配给的半斤红枣、半斤黑木耳、一斤金针

菜，哥还去食品店买了过节的糖果、花生牛轧糖、奶油咸味糖、大白兔奶糖、巧果和油果等等。

父亲下班回来还从菜场带回了一只大猪头，洗净后将其一劈为二，开始腌制咸猪头了。只见父亲在猪头上抹上粗盐，用手掌猛拍了一阵，将盐嵌进肉里，又撒上花椒，串上细麻绳，挂到屋外晾晒了。那个时候，弄堂里几乎每家都会在节前腌制些肉制品，长长的弄堂，屋檐下、晒竿上到处都挂着咸肉板鸭、猪头、腊肉、鳗鱼干，弄堂里俨然成了一个腌制工场。

母亲用脚桶浸糯米，面盆浸笋干，钢精锅子浸年糕，家里上上下下摊着的是平时吃不到的食物，真是馋煞我了。哥去邻居家借来了石磨，有石磨的人家早就排好了左邻右舍的“磨粉时间表”，轮流借着用。母亲将糯米淘净后倒在了脚桶中浸了整整一天一夜，父亲、哥轮番上阵，将已浸酥的糯米磨成浓白的浆水，磨子的一口出浆处用铅桶接住，再倒进米袋里，用绳子吊起来让浆水沥清。次日，米袋里倒出来的一块块白色的粉砖了。磨糯米粉，哥常常磨得晕头转向，腰酸背痛，有时竟倒在石磨上睡着了。当吃着糯米粉做成的汤团细腻嫩滑，又糯又香的味道时，一切都值得了，我那时还小，母亲派给我的活是捣臼芝麻。将炒熟的芝麻放在臼里捣杵，加上白砂糖，我边捣边淌口水，趁母亲不注意，时不时将臼里的芝麻往嘴里塞。捣碎的芝麻经与猪油搅拌均匀就成了汤

新年最忙“吃年酒”

□俞富章

新年总是在忙忙碌碌、热热闹闹、吉祥喜庆、喜气洋洋中欢度的。

我小时候的松江农村，从腊月二十三开始，便进入了忙碌而有序的辞旧迎新阶段，恭送灶王爷，打扫灰尘，清理蜘蛛网，杀鸡杀鸭，买肉买鱼，磨粉蒸糕，写春联贴春联，放鞭炮，拜祖先，吃年饭……

过年的年夜饭自然是一顿十分正式非常隆重且最具仪式感的全家团圆饭；这是一年里最重要的一顿饭，不像是一年里的最后一餐，倒像是一年里的第一餐；它是一年中最丰盛最美好的一顿饭，也是寄托着对新的一年满满憧憬的一顿饭。

然而，在我的印象中，松江农村人家，新年里最忙的一种饭叫“吃年酒”。

何谓“吃年酒”？就是新年里亲戚之间相互走动时招待一方安排的宴席。因为这种招待是在新年里，且还要互相敬酒祝福，所以就叫“吃年酒”。父亲曾对我说过，他小时候就已经有这种习俗。长大后读《红楼梦》，发现其中也有吃年酒的描述。贾府从正月初一开始安排吃年酒了，王夫人与凤姐是天天忙着请人吃年酒，一连忙了七八日。如今吃年酒的宴请方式好像不多见了，当年却是新年里最忙的一种酒宴了。

新年吃年酒，不只是为了热闹，也不单纯是为吃而吃，而是亲戚之间联络与交流的重要形式，承载与寄托着人们对亲情的珍惜与期待。亲戚是需要走动的，保持互动的亲戚之间才会有

密切及稳固的亲情；没有走动的亲戚，即便有血缘关系，时间长了，也会生疏，少了亲情，甚至会断了来往。农村人家，平日里家家忙着农活，亲戚之间没时间走动，所以特别看重新年里的吃年酒。吃年酒便成了新年里亲戚走动的一种习俗，一种仪式，一种风景。

在我的记忆中，吃年酒从新年初二就开始了。从那天开始，亲戚们开始互相走动互相拜年。农村人家，大多有七大姑八大姨的，亲戚很多，所以，有的人家的年酒一直要吃到元宵节。

到哪一家吃年酒，大多在年前甚至在前一年就约定了。记得每年在吃年夜饭时，父亲就会和母亲详细讲着吃年酒的安排，什么时候去谁家拜年，什么时候谁家到我们家拜年。吃年酒不是单向的，都是有请有回请的。

记得我们家，年初二都是到外婆家舅舅家去的，这是母亲“回娘家”；年初三，大姑二姑两家到我家来，她们也是“回娘家”；年初四，我们一家去大姨家；年初五，舅舅一家及大姨一家到我家；年初六，我们一家去大姑二姑家，大姑二姑出嫁在同一个村庄，中饭在大姑家，晚饭在二姑家。总之，新年里，每天都不会空着，不是我家去亲戚家吃年酒，就是亲戚到我家来吃年酒，天天热热闹闹，日日忙忙碌碌，真的是欢欢喜喜过大年。

走亲戚吃年酒，也要带“伴手礼”的，那时叫“蓝头”。礼物一般至少有四样东西。我记得我家会带一块猪肉，肉上还贴一张红纸，一包白糖，还有柿饼、糕

点。四件套的礼物盒中，通常情形下亲戚家会留下其中两样，等我们回请时他们会换上两样东西拿回来了，比如肉换成了鱼或鸡蛋，柿饼换成了红枣，白糖换成了什锦糖等等。

到了亲戚家，亲戚会给每人泡一碗糖汤水，讲究一点的，这碗糖汤水里还会放一把爆米花，或者加两个蜜饯或红枣；一碗糖汤水里盛着的是甜蜜蜜的祝福。喝完糖汤水，就是品尝瓜果糕点了，比如柿饼、蜜饯、饼干、糖果、蚕豆、瓜子等等，记得柿饼是必吃的，大人们告知我们，吃了柿饼，新的一年会事事如意的，借的是口彩，图的是吉祥。

大人们到了亲戚家便是坐下来喝茶聊天，除了问长问短之外就是谈天说地了。有时候还有说媒相亲带入其中。记得那时候，比我大好多岁的表哥表姐就是在吃年酒时完成了相亲的。

小孩子总是乐意跟着父母走亲戚吃年酒。每到一家，除了会拿到一些红包之外，平时难得见一面的表哥表姐表弟表妹们在这个时候“久别重逢”，倍感亲切，格外兴奋，一起甩炮仗，打弹子，一起躲猫猫打仗，一起“人来疯”。

吃年酒，一般都是几家亲戚相约一起去某一家；所以，一些人家吃年酒时要摆上二三桌，老老少少好几十人，十分热闹。因为是过年期间，吃年酒的菜品与酒都是年前准备好了的；当然，不同条件的人家，菜与酒是有区别的，有的好些，有的差些，不过，无论怎样，氛围却是相似的，既热烈祥和，又喜气欢乐，更重要的是，亲戚之间的情感在吃年酒中得到了充分交流，亲情更加密切了。

记忆中的年夜饭是一年中最丰盛的，母亲把平日里磕掉瓷边的饭碗全收了起来，用起了新的花边碗。那时，没有电视机，没有春晚，更没有手机，全家人围坐在方桌前一起吃年夜饭，热气腾腾、其乐融融。一桌子的冷盆热炒全是母亲一手烹制的，她没有什么菜谱，全凭记忆和食材烧出来的。我吃啊，筷子像雨点般的，秋风扫落叶一番，捧着的新碗却格外小心，生怕除夕夜打碎了饭碗“触霉头”，我嚼着鸡腿，撕着鸭翅膀，大块吃肉，惬意啊！八宝饭我尽掏正中的豆沙吃，我最喜欢吃的是最后端上来的那只砂锅汤，锅底闷着大蹄膀，上面尽是黄芽菜、塌棵菜、粉丝、蛋饺、咸肉。没多久，我就把自己的小肚子吃成滚圆的西瓜了。煤球炉上还蒸着豆沙馒头，那也是我的最爱哦。

年夜饭后，家家户户都在门外“噼里啪啦”放起了鞭炮，那声音震耳欲聋，此起彼伏，连绵不断，好像要把这一年的快乐都在这个晚上释放出来。年夜时分，母亲非得等我们睡着才会把压岁钱塞进女儿们的枕头底，我为了早点知道有多少压岁钱，便半睁半闭佯装睡着。不一会儿，母亲拿着用红纸包着的压岁钱塞在了我的枕头下，待她一走，我一个鲤鱼翻身，迫不及待地打开了红包，见有二元钱的新票子，立刻手舞足蹈了，这二元钱对我来说是天文数字啦。我小心翼翼地包好塞回枕头下，睡梦中露出甜蜜的微笑。

母亲又把做好的新衣盖在了我的被子上，新的棉袄、棉裤。那时，买布要布票，配给的又很少，父母自己舍不得添新衣，却给我

团的馅心。

那些日子，家家户户还都忙着炒年货。母亲从杭州乡下娘舅家带来了长生果（花生果），我便与弟去外面弄来了黄沙，捡掉石子、洗净，把黄沙炒热再把长生果倒进去不停地翻炒，想到一年中只有在过年才能吃到的长生果，尽管炒得手发酸、颈发硬，还是心甘情愿的。

小年夜，做蛋饺是我每年春节前必做的家务。我在砧板上双手齐斩精肉，“咚咚咚咚”反复斩着肉，直把块肉剁制成肉浆，由母亲来拌上葱、细盐、味精、黄酒，搅成馅心。我将十几只蛋打碎搅拌成蛋糊后，坐在骨牌凳左手拿个汤勺，在煤球炉上煨热右手用筷子夹一块生猪肉在勺子里涂一圈，算是放油，舀一调羹的蛋糊，勺子四周转动一下，将蛋糊摊开，放入肉馅心，用筷子捡起边沿，盖上另一半，再将蛋饺翻个身烘一烘，蛋饺就做成了，一个下午，我要做一百多个蛋饺。

姐在旁用买来的春卷皮子包春卷馅心是荠菜肉丝和黄芽菜肉丝，算是年夜饭的一道点心。

除夕的傍晚，弄堂里弥漫着家家户户传出的各种美味佳肴混杂的香味，有余爆鱼的，红烧肉、烧蹄膀、煎带鱼搓肉圆，蒸八宝饭的，那一刻，弄堂就像一个大食堂的厨房。我在外面玩得累，偷偷溜回家，掀开锅子的瞬间，红烧肉烧油豆腐的香挡不住自己的馋虫，用手指夹了块红烧肉塞在嘴里，抓了条泡在水中的年糕又奔出了家门。