

# 写在除夕团圆时

□朱谷忠

是销魂落魄的向往。它是游子千里万里的追寻,它是城乡千家万户的冀望。

团圆,是心灵的渴盼,是情感的需求,是温暖的寓意,是和美的象征。人世间,团圆两字,早已根深蒂固地镌刻在百姓的血脉之中,恒久稳固、常砺常新。纵然,有被山海阻隔的时刻,仍思念难挡、共情难断;多少人在盼望、追忆时,也禁不住心潮翻滚,感慨连连。

团圆,这几千年来古老的审美、不变的乡愁,就这样铺展在辽阔的国土上,让一代一代的人赓续下来。

在中国浩瀚无边的古诗文里,除夕团圆,更是一道耀眼、绚烂的风景——

“晰晰燎火光,氲氲腊酒香”“剪烛催干消夜酒,倾囊分遍买春钱”“鼓角梅花添一部,五更欢笑拜新年”……

过年的情景,团聚的场面,构成了一幅幅富有浓厚生活气息的民间风俗画卷,色彩纷呈,韵味悠长,流传至今,经久不息。

斗转星移,沧桑巨变。

如今,每逢佳节,回家团聚依然是最热切的期盼、赤诚的心声。回想那些年的岁末春运,回家过年的滚滚大潮,如今已成为远去的一种集体记忆。然而,这种中国式的向往团聚、向往美好的活剧,直指的却是一种强大的思亲力量,一种独特的血脉交汇,一种无缝的亲情感,更是一份

种指向岁月深处的年节文化。

团圆,能使情感得以诠释;团圆,能使诉求得以满足。或许,曾经栉风沐雨;或许,有过悲欢离合。然而,历经艰辛初心在,追梦圆梦情满怀。除夕之夜,一朝团圆,疲惫顿消,不尽的欢悦,如春风轻荡,使一切在瞬间都变得更加美好起来。可以说,团圆是天下人心头的共鸣、永远的话题、精神的支柱。

而今,岁月滚烫,日子热腾。团圆的烟火氤氲,团圆的热烈依旧,团圆的仪式感也在日益增强。特别是除夕大团圆,无论城市还是农村,无论男女还是老少,为了迎接这一天的到来,都会从腊月开始,就心切切、情切切地扫除内外尘垢,疏浚明渠暗沟。随之,欢欢喜喜地把红灯高挂屋檐下,把春联贴于门框上。不少人家,还要在墙壁上、窗棂上,张贴大小不一的“福”字,那拳拳的心,那眷眷的念,寄托了多少对幸福生活的向往、对美好未来的祝愿。

在除旧布新的日子里,走过老城,也许可以感受到春意已从墙根的草芽上冒了出来;走过村巷,也许可以感受到春光正沿着黝黑的瓦片蒸腾起来……年味洋溢,情韵悠悠,城乡处处,飞红溢彩。入夜,试看高楼大厦亮起的霓虹灯、披挂的流星雨,以及各式各样闪烁的灯饰,全都烘托出亲情、团聚、共融的浓厚氛围,仿佛寒冷的

夜空,也被一下烘暖了。

无疑,除夕之夜,是天下百姓最舒心、最欢愉的时刻。一处处,灯光璀璨霓虹闪;一家家,丰盛菜肴摆满桌。此时,美食有形,亲情无价;此刻,团圆是欢笑,团圆是爱心。看吧,多少重逢、相聚的人们,都在品尝过年的滋味、收获的喜悦。那温暖的沟通、真诚的祝愿,让全身的每一个细胞都涨满了欢乐。

来吧!举起杯——让暖暖的、甜甜的、辣辣的酒,都浇过滚烫的心境、家族的语境、未来的图境吧!一瞬间,多年的记忆,难忘的往事,都会桩桩件件浮现出来——于是,你说,我说,他也说,七嘴八舌不嫌多。偶尔,也有鸡毛蒜皮的争论,嘻嘻哈哈的拌嘴,但话中有话,话中有笑,笑中有泪,泪中有爱,一年年充满人间烟火味的小日子,终于在团聚的这一夜,变成了一段段可感可叹、可歌可泣的老故事。

而当年将尽夜,谁又开始思念远方的人?于是,一通电话,一个视频,一句牵挂,一个欢颜,一声“过年好”,都足以让亲人感到格外的暖心与欣慰!而那些除夕之夜在外值班、值勤的人,只要一听到亲人的声音,心头就会擎出温暖的光,眼前也会迸发绚烂的红霞……

都说,家是最大国,国是千万家。在这欢乐的除夕之夜,在这人间最美的时刻,让我们共同祝愿:佳岁悠悠,家国梦圆!



## 过年八道菜

□范惠玲

“过年啦,吃八道菜了!”儿时在我的家乡闽北建瓯,但凡能听到这句话,准会让人为之一振,眼睛瞬间亮了几许。

在物资匮乏的年代,家乡的人们只有逢年过节或婚嫁上才能吃上八道菜。这八道菜的年夜饭,在当时人们的眼里就是“玉盘珍羞直万钱”般珍贵。这八道菜分别是:年糕、白粿、粉丸、纳底、鱼、炖鸡、太平宴、蹄膀。

年糕,各地都有,寓意“年年高升”。白粿,是福建人才有的美味,是逢年过节的主食之一,与年糕相媲美。白粿是用优质糯米饭舂制而成的,将白粿切成细条,与适量的青菜丝和肉丝一起下油锅炒食之。粉丸可是家乡特有的风味,制作过程不算复杂。先把米粉煮熟抓碎,加入碎猪油渣、香菇丁、姜末、调料等拌匀,再撒入地瓜粉拌匀贴合在一起后,捏出一个乒乓球大小的粉丸,放入锅里蒸熟。起油锅放葱头炒出香味,加些白菜丝、冬笋丝下锅翻炒,加适量清水,将粉丸入锅煮熟即可。纳底亦是家乡特有的美食,用精瘦肉制成,大家平时舍不得吃,过年了,才奢侈地买些瘦肉做纳底。纳底做法简单,把瘦肉切成黄豆一般大小,调好味道,再放入地瓜粉搅拌均匀。水烧开后把肉粒搓碎入锅,煮熟捞起放入冷水里浸泡一会儿。如煮粉丸那般起油锅将纳底入锅,再加适量水煮开,不同的是,要加入适量的地瓜粉水煮成浓稠状,起锅前打入蛋花即可食之。鱼,一般是切成小块,调好

味后加入地瓜粉拌匀,入锅炸至金黄,起锅装盘,再浇上糖、醋浓汁即可。过年了,家家户户都会杀只大公鸡炖汤,美美地享受一番。太平宴,以地瓜粉为主,起油锅煮一大海碗,里面有切成小块的鸡内脏、剥壳炸成黄灿灿的鸡蛋,家里几个人就放几个鸡蛋,每人吃一个,寓意一年平平安安。最后一道蹄膀,蹄膀是猪腿部肉,是压轴大菜。家乡的年夜饭,必须有蹄膀,蹄膀寓意着生活幸福美满,没有蹄膀就不叫过年。所以,那时家乡人那怕平时家里鲜少吃肉,也要买个蹄膀过年。

儿时的除夕,母亲的身影总是如舞蹈般的在厨房转动,捣鼓着各种食材,一会儿源源不断的香味在屋里飘荡,浓浓的年味随之在家里蔓延。年夜饭上,我们津津有味地吃着母亲烧的八道菜,那甜糯的年糕、香糯的白粿、清鲜爽口的粉丸、香甜鲜嫩的纳底、外酥里嫩的糖醋鱼、香酸滋补的鸡汤、美味可口的太平宴、皮酥肉烂的蹄膀,让我们吃得十分心满意足。那时的年夜饭,家家户户基本上是这八道菜。大家为之奋斗了一年、期盼了一年、筹划了一年的“八道菜”年夜饭,让大家在盈盈的喜悦中,度过浓浓的年味,溢出满满的幸福。

随着人们生活水平不断提高,家乡的年夜饭逐渐丰富了,但都是在这八道菜的基础上增加的。家乡人对这八道菜已是刻进骨子里的喜爱,这八道菜是那个时代家乡过年的符号,更是家乡人心中家的味道。

春节的脚步,总是悄然而至。街头巷尾的灯笼、熙熙攘攘的人群,还有那熟悉而独特的家的味道,都随着这个节日的来临而愈发浓烈。在我家的年夜饭桌上,有一道菜肴,是每逢春节必会出现的,那便是妈妈做的蛋饺。

妈妈不是专业的厨师,但她做的蛋饺却是我心中最好吃的。每当春节来临,她总是提前准备好食材,走进厨房,开始她的蛋饺制作。妈妈的手艺,是岁月里最温暖的诗篇。

制作蛋饺,看似简单,实则蕴含着无尽的情感与匠心。鸡蛋的搅拌需轻柔,直至泛起微微的黄色光泽,仿佛是初升的阳光洒在麦田之上,温暖而宁静。火候的掌握更是关键,需用文火慢慢煎,稍有不慎便会前功尽弃。这一过程中,妈妈那双曾握粉笔的手,如今正小心翼翼地操控着锅铲。她的眼神专注而深情,仿佛在与蛋饺进行一场心灵的对话。那些半熟的蛋皮在锅底慢慢展开,宛如一幅美丽的画卷,记录着妈妈无尽的耐心与坚韧不拔的精神。

馅料,是她精心烹制的爱意。猪肉鲜嫩,韭菜翠绿,豆腐干香韧,融入了妈妈秘制的调料,每一次的调配都恰到好处,不腻不淡,恰似家的味道。妈妈的手指轻盈地舞动在蛋饺皮上,将馅料温柔地包裹其中。蛋皮合拢的瞬间,仿佛时间都为之静止。家的温馨,就在这一刻完美定格。每一个蛋饺,都是妈妈用心制作的见证。

每当那盘金黄、香气四溢的蛋饺被端上饭桌,全家人都会为之欢呼,一种特别的骄傲与满足在妈妈的脸上绽放。她看着我们大口吃着她用心制作的蛋饺,眼中满是欣慰。

春节的脚步渐近,城市被

## 妈妈的蛋饺

□梅春



喜庆的氛围笼罩。我,一个离家在外的游子,每当此时,总会不由自主地想起家乡、想起妈妈、想起那一碗热气腾腾的蛋饺。那蛋饺,不仅仅是蛋与肉的结合,更是妈妈对家人无尽的爱与期盼。

如今,我有了自己的家庭。每当春节来临,我都会带着孩子回到家乡,与父母团聚。而妈妈也总会为我们准备那一碗热气腾腾的蛋饺。当孩子咬下第一口时,他们的眼中充满了惊喜与满足。那一刻,我仿佛看到了儿时的自己,心中充满了对家的眷恋和对妈妈的感激。

## 桌椅之上

□王雪玉

形,通体橘黄;长凳一色酱黄,形体简约,每把可端坐两人,围着方桌,正好可容八个人落座,犹如八仙降临,顾名“八仙桌”。平日里不用,置放在小厅墙角,上方用一圆大笠罩住防尘,只在家中来客或逢年过节,才搬至堂屋,用抹布逐一细细擦洗,四周再列摆长凳,简陋的堂屋顿时给人以亲切稳重之感。

乡民遵循地方风俗,大抵在年末或岁首置办婚嫁、寿诞、乔迁或元宵游灯等喜宴酬谢亲朋好友。喜宴流水席俗称“坐桌”吃酒。其中“坐桌”安排在屋内,用到八仙桌椅一二十桌是常有的事。

远亲不如近邻。若遇上办喜事的户主,乡民们总会主动招呼对方——八仙桌椅借够了吗,不够的话,我厝有一副,可搬过去用!

我厝有两副,可过来搬……乡民人一副热心肠。办喜事的户主安排大人、小孩到左邻右舍扛桌搬椅时,还不忘叮嘱:你们睁大眼睛看好桌椅内里,写的是谁家名字,到时别还错了,伴手果糕点一定要带上门答谢;放心吧,桌椅有标记借家名字,记着哩,错不了……大家异口同声应答。

迎来往送间,乡民在“借桌椅”这一事上约定俗成,邻里友善互助的淳朴乡风在一副副八仙桌椅上氤氲流转,世代传承。

桌椅之上,家之朝向,是团圆的地方。年终岁末一到,纵然隔家千万里,也挡不住在外漂泊的游子归家的步履。重逢时刻,橘黄光影中,家人们一边等候,一边早已备好节令菜蔬为其接风洗尘。他或她把疲惫、纷扰连同肩上的行囊一块卸下,围坐在八仙桌旁,桌上热气腾腾,筷击盘响,觥筹交错间,时光仿佛静默,家庭成员之间,不问一年打拼得失,却彼此尊重,彼此慰藉,彼此鼓励,短暂却温情。

桌椅素朴,相伴有期;食一碗人间烟火,饮几杯人生起落,愿我们目光所及皆温暖,团圆便有了更值得的意义。



主题：团圆

除夕晨,我吃过热乎乎的糍粑后,父亲便拿出早已买好的红纸和笔墨,要我写春联。对于春联,我一直以为有就可以了,至于谁写的,我向不是有意的。父亲却说我“教书先生”,如果还求人写春联很丢人。

写春联重点在于“写”。自作春联难,可找一本对联书,抄写几副还是很容易的。“写”可不简单了,一定要有书法功底,至少你的那些字看起来有书法的追求。

我很早就知道父亲要我写春联的意愿,内心也不愿让人看扁,暗自憋了一股劲,力争要练出一手好书法。尽管有行家说,写毛笔字开笔应练楷体,因为它可以帮你固定字的框架,而写字只要字的框架正了,怎么写都好看。但我主攻的是隶体,说不出什么原因,第一眼就喜欢上了。恰好学校有张姓同事是远近闻名的“隶书高手”,我可以时时向他请教。

张老师的隶书自然流畅,刚劲飘逸,在我看来,他的隶体字早已超脱“方劲古朴、蚕头燕尾”等固定规范,有了自己的个人气息。张老师鼓励我只要坚持练笔,时间久了,就能写出自己的特色。

那就苦练吧!我把办公室过期的报纸收集起来,一有空闲,就躲在自己的宿舍临摹字帖。夏天炎热,宿舍没空调,就光着膀子写;冬天太冷,就搬了小桌到太阳下写。一段时间后,张老师说我的毛笔字渐渐有了“隶体”的味道。

家乡的冬天很冷,屋檐和树枝挂满冰凌,河面早已结冰,大雪纷飞,有时积雪达一米多厚。父亲为了让我安心写春联,早早地在厅堂架起一堆木柴,撒上火,燃起一堆火,将我烤得热气腾腾。身子暖和了,手也变得灵活了。我将红纸裁成条幅状,然后根据对联字数折定书写框架,接着铺展在大桌上,用一块磨刀石压着顶端,饱蘸墨水写起来。

父亲忙完厨房里的活,会过来协助我

## 写春联

□朱忠甫



写春联。他拿掉条幅顶端的磨刀石,双手小心翼翼夹紧,我写完一个字,他就将手中的条幅向前拉上一截,让我写下一个字。一个条幅写完,父亲双手张开拿着对联,找厅堂一个空地轻轻放下,然后专注看上一会儿,像是看着自己收获的庄稼,露出无比满足的笑容。

春联写好了,我搬来木梯依次用米糊将其分类贴上。前门的,中堂的,后门的,后门的,红彤彤一片,家里顿时洋溢着节日的喜悦。有邻居见了,也拿了两张大红纸请我写春联。我站在梯子上还没张口,父亲就把红纸接过来,要邻居一会儿过来取。

我深知自己的毛笔字在行家眼里还是很稚嫩,心里也很不满意,帮邻村人写写是可以的,反正我也很难看到,但给左邻右舍写,我能天天看到,会心塞的,便劝父亲不必张扬。他却大手一挥,说:“这是一件光荣的事,不要怕人知道。”父亲虽读过几年书,但他毛笔字不行,以前总是拿着红纸排队请人写春联,而现在却是别人拿着红纸向他儿子求助,自然欢乐得忘记其他。我跟父亲说,自己的毛笔字根本难入流,就不要多写了,父亲却夸我字写得很好,还意味深长地说:“写字和干其他事情是一样的,写得好不好不重要,重要的是我们有没有认真去做,认真做了就无愧于心了。”

父亲是否也想告诉我:一年里,我们认真过,就能坦然迎接新年的到来;一年一年认真过,我们就能坦然面对自己的一生。