

# 团圆饭 叩响春节大门

不管你离家有多远、有多久，都会被一桌香喷喷的团圆饭召唤回来。美味佳肴里饱含的深情和祝福，让我们久久难忘

## 香港军营“大盆菜”

□ 刘笑伟

小“家”不圆大“家”圆。作为驻港部队的一员，在除夕之夜为已经回归祖国的香港“守岁”，令我们自豪终生

吃过很多次年夜饭，最难忘的是1998年春节那一次。

为什么难忘？因为地点特殊——“一国两制”条件下的香港；时间特殊——香港回归后的第一个春节；当然人物也特殊——我们这群中国人民解放军驻香港部队军人。

1997年7月1日，我作为驻香港部队政治部宣传处干事，和战友们一起冒着滂沱大雨进驻香港，亲眼见证了香港回归祖国那个庄严而神圣的时刻。很快，我们进驻香港后的第一个春节到来了。因为当时我是“单身干部”，连对象都还没有谈，就自愿让已成家的同事们回家过节，快乐地担负起在军营“守岁”值班的任务。

第一次在香港过年，还真是感觉很新鲜呢。香港是时尚之都，也是节庆之都。香港的春节，可以说“中西合璧”，既有中国韵味又具西方特色。比如，既有传统的花车巡游，也有美丽壮观的烟花汇演；既有传统的元宵花市，也有内地没有的“新年赛马”。用一句形象的话来讲，就是在香港过年，年轻人觉得挺古典，老年人感觉很新潮。

民以食为天，军人也不例外。我们最关心的，还是除夕之夜吃什么。这个话题，我们年前就开始讨论

了。俱乐部副主任赵亮说：“吃饺子？”他的话刚出口，就被大家否决了：“哥们，我们这是在香港，怎么也跟内地吃得不一样啊！”宣传处干事梁波在一旁深沉地说，香港人年夜饭喜欢吃“发财蚝豉”，象征着“发财好市”。我插嘴说：“别想了，这些东西光听过，没见过，到哪儿去找原材料啊！”这时，大家七嘴八舌，有提议吃年糕的，但也因为“创意不佳”被否决了。

“吃大盆菜吧！”俱乐部战士王晖有了新的提议。他说，香港地道的大盆菜，由一层层不同的食材堆叠而成，有猪肉、鸡肉、海鲜和蔬菜等，找到一个大盆，层层摆好食材，再放到灶台上蒸。热气腾腾，象征战友情；围在大盆周围，象征团圆幸福，多适合战友共享啊！

大家都说这个提议好。食材都有，切实可行，关键是寓意也好。大家聚在大盆周围，不就可以吃上真正意义上的“团圆饭”吗？

除夕那天的夜幕刚刚降临，我们就开始忙着分头准备了。有准备食材的，有刷洗大盆的，有自告奋勇“码菜”的。终于，大盆架到了英式的燃气灶上。因为我们进港后接管的是驻港英军的营房，所以灶具都是英式的。炊事班的战友们也被我们这个创意吸引了，自愿加入到制作“大盆菜”的“创举”中。准

备工作完成后，大家都瞪大眼睛，盯着锅里慢慢升起的蒸气，畅想着舌尖上的美味。

“大盆菜”终于做好了！我们七八个战友，围坐在大盆周围，一边品尝着自己亲手做的美味，一边凝望着窗外维多利亚港璀璨的灯火，这是一个多么不同于往昔的除夕之夜啊。“哎哟，怎么这么辣呀！香港的大盆菜哪有这么辣的？”摄影干事顾国达是苏浙人，刚吃一口就叫嚷起来。原来，有个四川的战友，趁着大家不注意，往“大盆菜”里摆了一层辣椒！“哈哈！辣些好，进港后我们条件太好了，这是提醒大家保持火辣辣的干劲！”一听这话，肯定是负责教育的干事何勤生讲的，把思想工作做到了餐桌上。

零点的钟声敲响了！战友们举杯相庆，相互献上最美好的祝福。我们深深懂得，虽然不能回家吃团圆饭，但有国才有家。我们为守卫香江，用自己的青春和汗水维护香港的繁荣稳定，让香港和祖国的大家庭团团圆圆，这是多么大的光荣，多么大的责任啊！

那次团圆饭，我们吃得很香很香。我们回想起了为香港回归“一天当两天，雨天当晴天，黑夜当白天”所付出的辛勤汗水，回想起了进驻香港时上百万群众的热情欢送，回想起了来到“东方之珠”后在陌生环境中树立起良好形象的点点滴滴……小“家”不圆大“家”圆。作为军人，虽然除夕不能和家人一起吃团圆饭，但我们无怨无悔。作为驻港部队的一员，在除夕之夜为已经回归祖国的香港“守岁”，更令我们自豪终生。

## 火塘边的年早饭

□ 张雄文

扑鼻而来的年味里，老家的火塘还在，年三十的年夜饭习俗如故，只是我们早已

成人，鬓角甚而惊现白发

老家湖南冷水江的年其实是从年三十早上开始的。照祖辈传下来的老规矩，天不亮全家老少都要起床，祭祖，敬神，点香烧纸，燃放鞭炮，吃夜色朦胧里的早饭。祭祀的菜肴也是祖辈定下来的三样：鸡、鱼、肉。前两样是整的，肉则切成条块，只能是腊月里杀的年猪肉。再富有的人家，狗肉、牛肉或者别的均不能上桌。童年的记忆里，这是过年才有的珍馐，平日里荤腥都难得一见。这也是我们兄弟几个急切盼望过年的缘故之一。

年里掌勺的是父亲。他常年在外地工作，又熟悉老辈的规矩，主动揽过了平日里母亲的活。他要早我们一个钟头起床，厨房里忙活一阵，准备好了饭菜，将祭祀用的鸡、鱼、肉温热，再将我们从被窝里唤醒，柔声说“过年了，敬老爷了”。老爷指的是祖先与神灵。我们常要在他的再三催唤下，才从香甜的睡梦里艰难醒来，终于听

清“敬老爷”，一种莫名的敬畏与神圣猝然而生，翻身而起，进入另一种激动里。

一家老少在堂屋里恭谨祭祀，作揖完毕，又在香烛和爆竹漫溢的氤氲里，将祭品、碗筷小心端回火塘所在的厦屋，团团围坐四方饭桌烤火。父亲溢满笑容，端上做好的饭菜，开始了年三十最隆重的“年早饭”。菜肴也是祖先们享用过的三样，硕大的土瓷钵装满。只不过鸡被切成小块，伴着木耳或者红枣炖熟了；鱼也剁成块状，和萝卜一起煮，成了老家乡间有名的“鱼萝卜”；肉是连皮带瘦大块切就，稍稍放点姜蒜点缀而已，一口咬下，满嘴的油立马溢出，将年渲染得油光四射、有滋有味。父亲给我们都倒上母亲酿造的甜酒，又一一给我们布菜。两个鸡腿一般给小弟和小妹，我和大弟分别得到了鸡翅，一样啃得津津有味。多半时候，父亲要先端上酒

碗，说上一段祝福的吉祥话，全家才开始喝酒、动筷。这时的忌讳和规矩也最多，譬如父亲再给我们添酒，谁的酒够了，不能说“不要了”，要说“洞庭湖，吃不完”。至于“高兴死了”一类带“死”字的话，绝对不许出口。席间，父亲还会讲一些有关过年的往事，他小时候的年里只有一碗肉，外加一样清煮萝卜，是他每年要说的保留节目。这是儿时的我们唯一忘记了点爆竹，数压岁钱或者穿新衣服的时刻，温馨、兴奋而略带神秘感。

与年早饭相比，老家的年夜饭要简单得多。先是无需有些繁琐的祭祀；再是桌上的菜肴除了鸡、鱼、肉，还可有白菜、豆腐、鸡杂等上场；三是父亲也不会有较隆重的仪式。我们也不再拘谨，可以随意快慢吃喝，吃完能到堂屋或屋外地坪上燃放一会儿爆竹，或者就在火塘边烤糍粑。不过，年夜饭前后，父亲会给压岁钱，钱不多，都是些角票甚或分票，却让我们年里的心像林间欢畅的鸟儿一般再次飞腾起来。

多年后的此刻，家家腊肉飘香，大年又近了。扑鼻而来的年味里，老家的火塘还在，年三十的年夜饭习俗如故，只是我们早已成人，鬓角甚而惊现白发，父母亲也都垂垂老矣。

## 年夜饭 温暖的召唤

□ 梁惠娣

这些菜肴都是全家人一起动手完成的，每个人都将对家庭成员满满的爱意、对来年幸福的期许融入到自己制作的菜肴中

岁晚的风在调皮地奔走，太阳挂在树梢朝人们微笑。村庄的小径渐渐多了行人，离家的游子步履匆匆地归来。往日平静的村庄，一下子热闹起来。无论离家多远，在外打拼的游子们总要跋山涉水地赶回家过年，为的就是与家人一起吃一顿团团圆圆的年夜饭。

除夕当天，家家户户忙着做年夜饭，每家屋子里叮叮咚咚，屋顶上炊烟袅袅，空气中弥漫着浓浓的年味，村庄一下子变得沸腾起来。

祖母总会在我家门前院子的空地上，支一口大锅，炸丸子。祖母是炸丸子高手，只见她拿出预先捣好的糯

米粉，倒入适量的沸水和白糖，揉搓成稠粉团，撒下事先炒香并捣碎的花生碎，再把糯米粉团搓成一个个小圆球状待炸。起油锅，下进油锅里的糯米团子，就像一只只胖鸭子扑通扑通地跳下了河，样子很是可爱。油锅里发出滋滋的声音，炸丸子的香味飘得满屋满院都是。祖母娴熟地用筷子翻动着糯米丸子，待丸子呈金黄色便捞出，放进竹篮筐里。馋嘴的我早已急不可耐，抓起一个炸丸子就往嘴里塞，烫得眼泪直流。

祖母炸丸子的当儿，父亲开始做他最拿手的年糕。

先将家乡广东特产的片糖用清水煮成糖浆，把糯米粉、黏米粉混合均匀，倒入沸水中搅成熟浆；在熟浆中逐步加进糖浆搅拌均匀后放在大蒸笼中，用猛火蒸4小时左右，倒在案板上，用木棒槌搓至匀滑；然后放在有竹叶垫底的铁圆圈内，在糕面扫油粘上红枣，翻蒸约20分钟，年糕就做好了。母亲宰鸡杀鱼洗菜炒菜，伴着那温暖的炊烟，一直忙碌在灶台前。

既是年夜饭，菜式当然要比平时丰富许多，而且每一道菜都有特别的涵义。红烧鲫鱼，寓意“年年有余”；八宝饭，寓意“甜甜蜜蜜”；炸丸子，寓意“团团圆圆”；炒年糕，寓意“年年高”；还有白切全鸡，寓意“全家福”……最重要的是，这些菜肴都是全家人一起动手完成的，每个人都将对家庭成员满满的爱意、对来年幸福的期许融入到自己制作的菜肴中。

年夜饭是一年中最为隆重的一顿，那丰富美味的饭菜，洋溢着亲情、温暖，慰藉着远离家乡的游子身心。即使与家乡相隔遥远，我们也将被那一桌香喷喷的年夜饭召唤回家，不管路途有多遥远……

## 外婆家的团年饭

□ 李燕燕

菜香酒香，祝福飘荡在席间，伴着孩子们得着红包的甜滋滋的笑声。这些，穿过悠长岁月，在我的记忆中慢慢发酵

许多年前的清早，从暖和的被窝醒来，香肠腊肉的酱香便立时充盈了我的嗅觉。这种酱香，裹挟着粗盐、白酒和花椒的原始芬芳。我躺在妈妈和四个舅舅小时候一溜儿睡通铺的老木床上，从小小窗格透进的微光，刚好能显出房梁垂下的各式腌货高高低低的轮廓。

“女子，今天团年，早些起来，跳蹦蹦跳，晚上才吃得动！”外婆（外婆，川西称呼）在外屋唤我。年幼的我才想起今儿是腊月廿八，外婆屋头团年的好日子。于是，心里暗呼一二三，忍着川西坝子的潮冷，猛地坐起，套上外公外婆买的新棉衣，起床。

外屋的大圆桌上，搁着一碗热气腾腾的醪糟汤圆，里面有个荷包蛋，这是团年这天的“喜头”。妈妈小时候，年三十的“喜头”是一个煮鸡蛋，吃过“喜头”，大人要忙，孩子们便揣着几分钱上街买兔头。等到儿女长大成家，外婆屋头的团年饭便在腊月廿八。除夕晚上只剩下单身的舅舅陪老两口看春晚。

米酒甜香，催得只有指头大的糯米小汤圆和滑溜溜的荷包蛋急下了肚。小小院落早被新春的喜悦唤醒，几户邻居之间的谈笑与锅碗瓢盆的碰撞交织在一起。

傍晚，舅舅们带家眷回来了，手里大包小包。大舅提着一只用细草绳一圈圈捆得紧紧的“缠丝兔”，这是广汉的特产，临近腊月才制作，程序繁复，卤制、风干又是烟熏，红彤彤的颜色喜庆得很。家公炸着大草鱼，妈妈在一旁帮忙切泡姜泡海椒。家公絮絮叨叨，说大舅太着急了，厂子效益不好，还可以等等看，怎么就办内退了，成天在家会耍出病；说二舅跟二舅母多想想办法，老待在深山老林，跟孩子越来越疏远；说三舅老咳嗽，又不好好吃药，放着身体不爱护。舅舅斩着排骨，家公扭头看见他，正待张口一顿，却被外婆塞了块酥肉在嘴里，“逢年过节的，说点讨喜的”。

院门处几挂鞭炮响过，外屋大圆桌已摆上满满当当的年菜。表弟嘴馋，还没等招呼上桌，手便朝鸡腿伸过去。外婆捉住那只小手，指着桌边两副碗筷说：“等等，让天上的祖祖们先入席。”待到妈妈他们在院子里烧好纸钱，团年饭便开始了。外婆扯下两个鸡腿，一个给表弟，一个给我。那时小孩子最爱啃鸡腿，一只鸡只有两条腿，好在四个孙孙有两个还是奶娃娃。外婆屋头的亲人，在腊月廿八这天晚上都来齐了。菜香酒香，祝福飘荡在席间，伴着孩子们得着红包的甜美的笑声。这些，穿过悠长岁月，在我的记忆中慢慢发酵。

后来，家公病逝，院子拆迁，外婆跟着成了家的舅舅搬进楼房。日子越过越好，腊月廿八的饭桌越来越丰盛。舅舅母擅长做海鲜，蒜蓉粉丝蒸扇贝、油焖大虾、清蒸多宝鱼也上了团年饭的餐桌。再后来，外婆去了天上找家公，一大家子兄弟姊妹依旧在腊月廿八团年。虽然没有了鞭炮和纸钱，但还是和过去一样，摆上几副碗筷和锺杯的老酒，让祖辈们先入席。我和表弟早已为人父母，主动承担起团年饭的重任。当年还是奶娃娃的两个小弟弟也都二十七了，他们在一旁麻利地洗菜、切肉，打下手。一只鸡只有两条腿，屋里的小孩子不止两个，可我们不必为此犯愁——好吃的太多，现在的小孩都不独爱鸡腿了。

责任编辑 李丹  
美编 高妍

