

福

带一个“福”字回家

□张跃喜

九十多岁的妈妈对生活了一生的土地十分眷恋，我如今生活在条件更好的宁波，但她舍不得离开那片生她养她的土地。在妈妈眼里，无论我过得多好，都是在外漂泊流浪，都是她永远的惦念。

春节回去总要备一些年货，难免大包小包的，里面的东西也不尽相同，但必不可缺的是一张大大的“福”字。

记得那是2011年的春节，我们一家开车从宁波回到安徽省界首市的一个农村，那是生我养我的地方。那里的腊月孕育着深深的乡情，散发着浓浓的年味。84岁的妈妈身体还很硬朗，坚持一个人居住在田园一样的老宅里，自己一个人种菜、养鸡。腊月二十九的中午，妈妈站在门口等着我们归来，身后的桌子上是准备好的家乡年货：丸子、馓子、炸鱼块、炸山药……我那十一岁的儿子从车上跳下来，拿着一个大大的“福”字飞快地朝厨房奔去，在他堂哥的帮助下，歪歪扭扭地贴在了厨房的门上。

那是一扇单门，门朝外开，关上门一个大大的福字就映入眼帘。那时的妈妈手脚还灵活，走过去用手摸摸，然后说：“你们那么远送过来的福会让我一直幸福的。”

2012年，我们又在春节前一天赶了回去。回到妈妈家里时已是中午，按老家当地的风俗，大年三十中午十二点之前要贴好春联的。我看了妈妈家所有可以贴春联的地方都更新了，比如水缸上面有“细水长流”，门口贴有“出门见喜”，唯有厨房门那个“福”字还是去年的那个，一切如同往昔。我没有说话，立即赶往集市买了一个崭新的福字。妈妈说：“这是你们送给我的福，我不让他们动，每次看到这个字，就感觉你们在外面过得很幸福。”

转眼到了2017年的春节，妈妈的身体不再如以前那么灵活了，当我再次把一个福字贴上厨房门的时候，她说：“以后再也不能在这里贴福了。”原来她住的地方被规划为城市新区范围，面临拆迁了。我和妈妈手牵着手，两只手在那个闪着光芒的“福”字前握在一起，儿子拿着手机定格了那个画面，幸福在那一刻成为永恒。后来儿子所在的镇海中学举行春节感恩摄影比赛，凭借这个照片荣获了二等奖。

到了2018年，妈妈的记忆力每况愈下，她和哥哥住在了一起，有哥哥一家照顾她的生活。我通过视频和妈妈通话时，她居然认不出我就是她那个日夜挂念的小儿子，老年痴呆症状在慢慢侵袭她。春节回到家时，她少了以前出现的兴奋和激动，呆呆地看着我，面对个子已很高的孙子也有点不知所措的样子，看着她无奈的表情，我忍不住一阵酸楚。我从箱子里再次拿出一个大大的“福”字，牵着她满是褶皱的手，走到她居住房间的门前，轻轻贴上去。她望着那个福字，用双手摸了又摸，喊着我的名字，说了句：“有福真好！”

今年的春节又要到了，这几天忙着采购年货，到南塘老街买妈妈爱吃的“梅陇镇”酥饼，到路林市场买妈妈喜欢的紫菜和大虾，更重要的是购置那个传递幸福的“福”字。这大红的福字啊，它如同一张请柬，邀约的是春天的希望、经年的期盼，道出的是饱满的心绪、沸腾的情感。

妈妈在，福就在。

除夕的肉圆和汤团

□仇赤斌

我是吃货，如今回忆起小时候的除夕那天，除了热闹，都是些吃的。

年糕、餛和浆板都早已做好了。年糕是机器做的，餛是手工揉的，一般都是同时做好。母亲的浆板也搭好了，浆板就是甜酒酿，我已偷吃不少。宁波人喜欢把浆板和汤圆一起煮，汤圆快熟时放浆板和糖，是大年初一早上的早餐。热的浆板我不是很喜欢，我喜欢冷幽幽的生浆板。糯米酒做法和搭浆板差不多，只不过更加考究而已，有的人家自己做酒，多数人家要去酒坊或是酒厂买老酒。老酒的品种里有花雕、加饭酒等，我小时候喝不惯，觉得有点呛。善酿酒有点甜，味道好一些，但都没有主动想喝的兴致。

除夕的下午最忙。先杀鸡、杀鸭，都是自己养的，有时还买一只鹅。每次父亲叫上我帮忙捉鸡，一手抓着鸡腿倒悬，一手抓着鸡翅膀。父亲轻轻拔去鸡脖子处的毛，用刀割开气管和血管。鸡不停地抽搐着，这时候一定要抓牢了。万一让鸡挣脱开了，它会满院子乱跑，把血洒得到处都是。鸡血可是好东西，不能浪费，让它滴到一个碗里，放点盐，凝固后和白菜一起做羹，甚是美味。父亲用滚烫的开水把鸡褪毛后，让我和姐姐拔鸡翅膀和背上的细毛。除了鸡鸭要拔毛，还有猪蹄。

拔好毛，就大灶烧火开始煮肉，猪头、猪排、猪刀肉、猪蹄、鸡鸭都要下锅，一一煮熟。煮肉的同时开始做肉圆，宁波人把肉丸叫做肉圆，原料以瘦肉居多，肥肉只占三分或四分。把猪肉先切后斩，再两把刀交替着剁。父亲有时把这个活儿交给我，直剁得我的双手酸得要命。可为了吃，我只能忍着。剁成肉泥后，父亲基本不放其他的食材，用手抻成金柑大的球状，上锅煮熟即可。年夜饭时少不了肉圆，把它和蛋饺、木耳、冬笋片、粉丝、青菜或是菠菜一起下锅，放水，再加入一些煮肉后的汁水，煮熟后就是一碗无比鲜美的汤菜。那时吃铜火锅时，肉圆是必备之物。如果把肉泥的形状变一下，还可以做圆饼子炖蛋、肉饼子炖咸鱼等等。蛋饺里裹的也是肉泥，只是外面包的是鸡蛋皮而已。

吃年夜饭时，父亲分别给我和姐各夹一个肉圆，说：“团团圆圆哦，做肉圆你俩也出力了，都吃一只。”

张爱玲有篇散文《天地人》，讲了过年时很多食物都像元宝，她提到了茶叶蛋、青菜、炭塞、饺子、蛤蜊，还发出“真是财迷心窍的民族”的感叹。我觉得，国人想发财倒是未必，只是喜欢讨彩头，求个吉利而已。宁波菜里的汤团、蛋饺、大头菜、萝卜块、年糕团都可以做成元宝样，当然肉圆也是如此。肉圆还因“圆”字寓意“团圆、圆满”。圆谐音“缘”，故适合喜宴和年夜饭。过年了，讨个彩头，又有何不好？

晚饭后准备做汤团，是初一早上吃的汤圆，一家人一起包的。把水磨糯米粉加清水揉成粉团，下剂，如饺子团大小，但不必擀皮，在手心团成圆圆的一个球，中间轻轻一按，包入馅心，再轻轻一搓，搓成一个圆，放入木盘中。这我拿手，好比我玩泥巴，只不过泥巴是黑的，汤团是白的能吃而已。汤团一个个放在大红的漆盘里，红白分明，甚是好看。包好后，要在上面盖一块湿毛巾，以防干裂。合家聚坐做汤团，也寓意着团团圆圆。

吃完饭，听到门外的炮竹声此起彼伏地响起，我就坐不住了。拿出早已买好的烟花和鞭炮跑到室外，烟花虽然好看，但放一会儿就没了。还是一盒一盒的甩炮耐用，拿出一个，在边上的磷纸上一擦，往远处一扔，可以冷不丁地吓人一跳，玩上好半天。大的炮仗最响，但有人被炸伤过手指，我不大敢放，一般都是父亲操作的。三个关门炮后，就准备关门看春晚、睡觉了。

小时候钱少，物也不多，多需亲自动手。因为少，所以懂得珍惜，所以会觉得惊喜连连。

