

年味 - 2021 第一期 特優 龍安國小 姚○璽

- 6 年級 7 班

「爆竹聲中一歲除，春風送暖入屠蘇。千門萬戶曠曠日，總把新桃換舊符。」宋代王安石的「元日」，娓娓道出了過年時這穿越時空、歷久彌新的年味。過年，是我們重要的傳統節日，到處到充滿熱鬧的氛圍；過年，是過去一年的結束，期待著新的一年能有更美好的未來，過年，更是全家齊聚一堂，享受團圓幸福的時刻。

每當過年前，我們全家人會一起坐在書桌前，提起毛筆在灑金紅的春聯上，一筆一劃的寫下對新的一年深切的期盼。看著那熟悉的線條和春聯紙，我不禁憶起了小時候，媽媽在書房寫春聯的情景，年幼的我探出小小的頭，看著她在春聯紙上，以入木三分的力道寫出筆酣墨飽的對聯，我央求媽媽也讓我試試，媽媽用溫柔的大手包覆著我的小手緩緩的移動，那濃濃的墨香，至今仍深深烙印在我心中，在家中，每每聞到那墨香，便知道農曆新年要來臨了，在寫完春聯貼在家門口的那一刻，也讓我獲得無與倫比的成就感。

今年的過年有別以往，媽媽說今年因為疫情的關係，除夕夜我們就不到外面的餐廳吃團圓飯，所以要提早回南部阿嬤家幫忙大掃除，還要準備團圓飯，媽媽還交給我一個特別的任務，就是幫阿嬤製作蘿蔔糕，因為阿嬤年紀大了，所以將我升格當小幫手，平常都是看著大人在忙進忙出做菜煮飯，今年終於讓我如願以償走進廚房，大顯身手一番。

阿嬤看到我有模有樣的拜她為師，笑得合不攏嘴，一穿上圍裙便指揮若定的要先將蘿蔔洗淨、削皮，阿嬤將其切成細絲狀，然後讓我把蘿蔔絲、再來米粉、太白粉依比例放入鍋中，在瓦斯爐上用小火不斷攪拌，最後再將半熟的蘿蔔糕放入電鍋蒸煮，就大功告成了！奶奶還特別教我，在蒸之前要在鍋底敲一敲，空氣跑出來後，蘿蔔糕的口感才會更綿密緊實，比起奶奶熟練的動作，我的動作可說是相形見拙，但是我仍然感到十分開心。

在除夕夜當晚，我們三、四個家庭在阿嬤家共聚一堂，津津有味的吃著年夜飯，這次年夜飯的菜色每道都是媽媽和嬸嬸們的拿手美味佳餚，有炸得酥脆的糖醋魚、香氣四溢的綜合大火鍋、口齒留香的烏骨雞湯，但其中最受大家歡迎的，還是我和阿嬤親手做的蘿蔔糕，外酥內軟的口感令人欲罷不能。飽餐一頓後，在阿公的么喝下，阿公做莊家，我和眾多堂兄弟姐妹們一起玩牌，在過節的氛圍下，大家都玩得不亦樂乎，當午夜的鐘聲響起，慶祝的煙火從四面八方，為深藍色的天空妝點著絢麗，一陣吵雜的鞭炮聲後，守歲的我也依依不捨的進入了甜美的夢鄉。

年味，它悄悄的躲在濃濃的墨香中，藏在令人垂涎三尺的蘿蔔糕裡，迴盪在家庭團聚時銀鈴般的笑聲中，穿梭在人聲鼎沸的年貨大街裡，年味，就是在我心中最甜蜜的期盼。