

三十碗“蒸蒸日上”

□记者 王丽丽 文/图

腊月二十九下班已近下午六点，到家刷一下微信朋友圈，第一条就是妹妹发的消息，三张图片显示餐桌上摆了满满一桌子蒸碗，我仔细一数整整三十碗，仅看图片就让人食指大动（如图）。想想自己一碗也不会做，真是既惭愧又羡慕妹妹的厨艺。

这么多菜，妹妹得准备多久啊？忍不住好奇，我通过微信与妹妹聊起来。“十多年前，婆婆和婆弟一家就和我们一起过年。为此，我每年都会多准备一些菜，请婆婆和弟媳一家过来一起吃年夜饭，也让婆婆好好歇歇，专享我的厨艺。”妹妹说。

妹妹从小就喜欢做饭，结婚后更是把这个技艺发挥到极致，成天变着花样给孩子做吃的。妹夫兄弟两个，妈妈平时跟弟弟生活。每年春节，妹妹都会提前好几天准备食材，并把婆婆和弟媳一家接到家里，热热闹闹同吃年夜饭，共话家常，一起迎新年。

蒸碗看起来每碗都差不多，其实准备过程却相当繁琐。“我提前好几天去超市购买了木耳、金针菇、黄花菜等配菜，为了美观，还特意买了几十个漂亮的搪瓷碗。”妹妹说，蒸碗是年夜饭的主菜，有扣肉、小酥肉、丸子、豆腐等。蒸碗味道好但也费功夫，

需要提前做好半成品。由于菜太多，分批蒸太费劲，她就特意在网上买了三层蒸笼。作为底菜，木耳和黄花菜要提前泡好。到了大年三十晚上，她就按照鸡、鱼、肉不同口味的蒸碗，将原料、佐料和底菜一一装入碗中，放在笼上蒸两个小时，晾凉后扣在盘子里才算正式完工。我在微信朋友圈里看到的是半成品。

“这些蒸碗只是年夜饭的一部分，我准备的还有近二十个凉菜。”妹妹说，以前人口少，条件也没现在好，蒸碗只做七八碗。如今人口多了，条件也好了，蒸碗也就做得多了。“做了那么多，吃得完吗？岂不要天天吃剩菜？”我问。妹妹说，我的担心是多余的，因为蒸碗虽然做的过程麻烦，但之后食用就会简单许多。虽然是三十碗，但有一样的。年夜饭后， she 就把余下的蒸碗晾凉后放进冰箱，春节招待亲朋好友时，拿出来加热一下即可食用，不仅方便快捷、省时省力，而且经过再次加热，蒸碗的味道会更好。

“蒸碗寓意着我们的日子富足幸福，家庭和睦兴旺，更预示着全家在新的一年里‘蒸蒸日上’。今年我教教你，你要好好学，争取明年年夜饭时也露一手。”妹妹对我说。

