



图片来源:百度网

兄弟三人当主厨

彭庆东

年夜饭一定是一年中人最多、最丰盛、最完美的，也是最用心的，考验着家里的主妇们。我家的年夜饭也是如此，但考验的是家中的爷们儿。每逢此时，我们兄弟三人围裙一扎，钻进厨房，抡起炒勺，三个妯娌成了帮灶的“小工”。

此刻，我们兄弟三人把煎炒烹炸的本事发挥得淋漓尽致。一看，能看到爆炒羊肉的火候；一尝，能尝出凉拌菜的咸淡；一闻，能闻到清炖排骨的口味。总之，我们兄弟都是大厨、美食家，凡在饭店里见过的饭菜，回到家里总能照猫画虎地做出来。

拿着列好的清单，进出超市购买食材，是我当老大的分内事，丰俭奢薄我当家。因为患老年鼻炎，我不多进厨房，却是一个好采购。只要从市场回来，不光是清单上的主材料，连带着配菜、调料，还有点缀的食材，我都会考虑清楚。但是要请我进厨房，确实犹如上蜀道之难，犹豫着站在锅灶跟前，只要油烟一大，我立刻“阿嚏阿嚏”，围裙也成了抹眼泪的手绢。

这就苦了我家老二，要准备全家十几口人的16道菜，10热6凉，鸡鸭鱼肉，清蒸炖煮，摆盘造型，还要准备一些备用菜……他曾经在饭店打过工，那是当年偶然心血来潮，结果有技傍身，家里的所有重大宴席任务，理所当然全盘交给了他。年夜饭考验的是大厨的智慧，不仅要精确计算时间，甚至还得有非凡的耐心。能看着别人在麻将桌前玩得不亦乐乎，自己却在厨房里守着一锅汤、一堆菜，还有一条鱼“排兵布阵”，这种耐性和气度真的让人佩服。所以年夜饭桌上，理所当然把主座留给了最后入座的他。

年夜饭的主食饺子更是需要提前准备。不知道什么时候，老三已经和好了面，拌好了馅，袖子挽得高高的，抄起了擀面杖：“今天我一个人供你们三四个人的面皮，当年我可是师范班里帮厨的包饺子冠军！”海口一夸，儿孙、媳妇辈们热情高涨，一个个张开手要面皮，眼看着皮薄如翼、晶莹剔透的饺子们一个个从他们的手上脱颖而出，模样俊秀饱满，立得牢，站得稳，一盘盘地只等着一声令下，“赴汤蹈火”，成就宴席上“饺子就酒，越吃越有”的温馨时光。

席间，几个侄子侄女纷纷敬我们酒：要好好学一招，关键时刻，要能冲上去，不管是干的时候，还是吃的时候。

大年夜，辞旧迎新的时刻，各家的年夜饭也如约而至。一道道年菜丰富而温暖，不仅凝聚家人情感，也表达对新岁的美好期待。热气腾腾间氤氲着的，更是团圆的慰藉。

——编者

我家的年夜饭



时尚水果花盘

范淑文

小的时候，总盼过年。盼的是，母亲缝的漂亮衣服、做的好吃的。成家后，有了孩子才知道，这份盼望背后，是爱、是辛苦。

进入腊月，一天天临近过年的日子里，除尘收拾、整理采购等，一直要忙到大年三十贴上春联。而年夜饭，是一顿必须精心准备的大餐。

去年年三十，我一头扎进厨房，开始点兵点将，白灼西兰花、皮蛋豆腐、糖醋茄子和水煮肉片等，烹炸煮炖，几个有荤有素的菜摆上桌子。再炸盘油糕，家人有讲究，大年三十吃油糕，年年高。全家人一起上手包饺子。然后围在电视机旁，看着春晚，那是一年中最幸福的时刻。

6岁的小孙女有意见了，说：“奶奶，我们幼儿园过节时要给我们摆花盘。今年我也要。”我先是一愣，突然想起儿子结婚时，好朋友用新鲜的水果摆的花盘，鲜艳夺目，生机盎然。于是，我找出各种新鲜水果，开始设计。过年了，总要以喜庆点缀，拟了几个主题：新年快乐、孔雀开屏、硕果累累、年年有余等。

“新年快乐”的摆盘，用焯过水的西兰花为主基调，以绿色衬托，用刻好“新年快乐”字样的红萝卜，摆在绿色西兰花上面。色调明快，突出“新年快乐”字样，最后把切成片的香菇摆在盘子下面。好像春天就在眼前。

孙女看到了，高兴地拉住我的衣角，再摆一盘嘛！好，再摆一盘“硕果累累”。两个火龙果，一白心一红心，分别用勺子舀出一个个圆球，摆成葡萄形状，然后把绿色蔬菜叶放在葡萄上方，作衬托。白色圆盘中一串白色、一串红色的果实呈现出来。这个摆盘预示着上班的孩子，勤奋努力工作；上学的孩子，努力学习，健康成长！

丰富多彩的生活，年年翻新花样。传统的总被时尚的所取代。这不，连餐桌上的年夜饭都在推陈出新，日新月异。

和亲家的团圆饭

梁建军

去年除夕，我和儿子在门口贴对联，楼道里传来了亲家的说话声。我对儿子说：“容容爸妈来了，快去迎一下。”说话间，亲家已来到楼梯门口。

我边寒暄，边把亲家迎到家里。妻子和儿媳听到了声音，系着围裙从厨房出来招呼，儿子忙端茶倒水。亲家母看着妻子湿漉漉的手，说：“别坐了，能帮你干点啥？”说着，亲家和亲家母也一并到了厨房和餐厅。亲家看着正在准备下锅和制作的荤素菜肴说：“简单点，别浪费了。”妻子忙说：“没多少，我也做不了啥花样，就是热闹热闹。”说着大家笑了起来。

亲家说：“有什么活，一块做。”妻子指着我和好的一盆面，笑着说：“那你们就包饺子吧。”儿子把饺子面、饺子馅、案板、菜刀、擀面杖、算子等用具拿了过来。亲家擀皮，儿子、儿媳包饺子，亲家母进了厨房和妻子切菜炒菜，忙得不亦乐乎。我贴完对联、窗花，去楼道里，点燃木炭铜火锅，负责把装好的铜火锅煮开。

我们和亲家在一起过节也好几年了。儿子结婚后，妻子就和我商量：“咱们家娶了媳妇，过节热闹了，亲家会不会寂寞？要不咱们一块过吧。”这样，我们逢年过节总要聚聚，或在我家，或去他家。不一会儿，饺子包好了，菜也上桌了，火锅也咕嘟咕嘟煮起来了，该开年夜饭了。

我们把餐桌搬到客厅，宽敞些。一盘盘菜品端了上来，凉拌莲藕、西兰花、烧鸡、酱牛肉，还有野生大鲤鱼、鲍鱼、油焖大虾、狮子头、虾仁蒸冬瓜、胡芹银杏果等。最后我把热气腾腾的火锅端了上来，儿子、儿媳也摆好了碗筷、餐碟。我们端起了酒杯、饮料，共祝贺新春大吉，边吃饭边拉家常。

儿子看着妻子腕上的智能手表问：“妈买了块智能表？”妻子高兴地说：“评了个特殊贡献奖，奖的。”亲家提议，举杯祝贺。儿子说：“容容去年还升职了。”一件件喜事传来，频频举杯，感慨这个好时代。子女勤奋、老人健康是我们最大的幸福。

欢声笑语中，春晚开了，吃着年夜饭，看着歌舞。阳台上的红灯笼与街上的彩灯交相辉映，一派红红火火的盛世景象。

学做西点添年意

陈士琴 文/图

春节将近，今年该学做些什么美味佳肴呢？偶然看到一条制作西式早餐的视频，操作简便，精致美观，且营养丰富。这几样食材，家中恰好都有，那就按自己的喜好，尝试一次吧！

先试做蓝莓西点。刚购置回来的面包，取出三片，均匀抹上蓝莓酱后压实，切去四边，再分成四个小方块。把小面包块蘸上打散的鸡蛋液，放入涂抹了少许黄油的电饼铛中，小火缓缓煎至四面微黄。盛入盘中，每块小面包上方点缀一枚紫色的车厘子。初次学做的小西点就像模像样。

再尝试一下杯装蓝莓酸奶山药泥。将削去皮的山药切片蒸熟，压成泥状，挑选两个精美的玻璃杯当作餐具。先装入半杯山药泥，接着添加浓稠的酸奶，最后倒入蓝莓酱。做法简便，口感清爽，酸甜可口，一道好看又美味的杯装蓝莓酸奶山药泥轻松完成。这道西点，也可搭配牛奶制作。

最后，我还要做一道山药圆子西红柿鸡蛋汤。把去皮切碎的熟山药丁，搅拌上适量面粉呈颗粒状，倒入炒好熬制后的西红柿汤中煮熟，加入打散的鸡

蛋液，调味后出锅。

一锅色泽鲜艳、营养丰富的山药圆子汤，搭配上两道风格各异、营养均衡的小西点，成了我学习创新的一顿简约而美味的西式年夜饭。我想，在春节期间每天大鱼大肉，加一点这样清爽素淡的西点，也是一种不错的选择。

行动起来，学做美食吧，让我们的年夜饭，年年都有新意！



学做的西点