

「分享·傳承」

亞軍 5A 蘇知博

農曆新年前夕，媽媽翻閱家傳食譜，有一道菜叫「十樣齊」。怪有趣的的名字引起我的好奇心，媽媽便跟我娓娓道來……

媽媽的祖母年輕時在上海當家傭，是個家政能手。婚後照顧自己的家庭也同樣把自己的專長一一發揮：看着日本語的編織書，不懂外語也能打出漂亮的毛衣；陽台上種滿花草，連不易開花的曇花都難不到她，媽媽說她小時候經常看到「曇花一現」；烹飪更是最擅長，隨時隨地都可以預備十位用的豐富飯菜。這道「十樣齊」就是家傳賀年齋菜，名字就是曾祖母起的，寓意十全十美樣樣齊全。這樣，媽媽知道農曆新年吃素祈福，也要多說祝賀說話。

這款齋菜有十種材料，包括冬菇、雲耳、金針菜、銀杏、唐芹、冬筍、大豆芽、豆腐卜、乾紅蘿蔔絲、乾白菜絲等，洗切川燙預備好再逐樣炒熟，最後加調味全部炒勻。做好一大盤，分給伯父和姑母，好讓大家過年的時候天天有吃食。這樣，媽媽知道食物的力量，分享美食，捧着飽肚子，一團和氣，萬事有商量！

這道看似平凡的菜，原來要一早預備。當秋風起天氣乾燥時，便要將紅蘿蔔和白菜放在陽台吹乾，有了這兩種材料才能增加獨特風味。這樣，媽媽知道做事要預備充足，未雨綢繆，才會把事情辦得妥妥貼貼。

媽媽跟我說，從小學懂燒菜做飯，是曾祖母留給她的珍貴禮物，她也想把她學到的教給我。好吧，今個秋季，讓我好好分享媽媽及曾祖母的愛！