

婚姻与美食

欧阳冰云

一场大雪后，腊肉在冬阳下晒得冒油了，微风一吹，散发着特殊的香味。先生喜欢吃大蒜炒腊肉，隔三岔五地安排上，吃得津津有味。有一次大蒜买多了，放了些在白菜里，一点都不好吃，浪费了一盘鲜嫩的白菜。

先生批评我，说了一大堆美食理论，俨然一个美食家。比如有些食料，不可配素，如葱、韭、茴香、新蒜；有些食料，只可配素，不可配荤，如芹菜、百合、刀豆；有些食料，即可配荤也可配素，如蘑菇、鲜笋、冬瓜。说得头头是道，想想还真有些道理。

先生喜欢美食，但不会做。我喜欢做饭，而且颇为讲究。我平时出差，必须提前几日，准备好鲜肉饺子，放在冰箱里冻好。还要烧一大锅红烧肉，买好几天的菜，安排好他爷俩的伙食。我若出差时间长了，先生会反复催，我就知道家里的红烧肉吃得差不多了。

谚曰：“相女配夫。”意思是什么样的女子，配什么样的丈夫。其实，婚姻跟美食一样，需要完美的搭配。勤快的丈夫，会宠一个不会做家务的妻子；贤惠的妻子，也会培养一个油瓶倒了都不会扶的丈夫。

以前有个女同事，不会做菜，对着菜谱照本宣科，当看到盐少许、糖少许的时候，就犯迷糊，跑去问食堂上的师傅。人家逗她开心，告诉她盐少许，就是两三勺，结果烧出来的菜苦得很，下不了口。这位女同事，从小有多妈呵护着，没有一点生活经验和常识，对少许没有概念，但她命好，遇到一位会烧饭的老公，每天变着花样做美食，朋友圈里天天晒。

我所居住的小城，一到冬天，家家户户喜欢晒腊肉、香肠，用红绒线吊着，一排排挂在阳台上，形成一道诱人的风景线。特别是午后，坐在阳台上小憩，阳光暖暖地，腊肉在阳光下显得格外润泽，肥肉一晒开始滴油，亮晶晶的。让人心里特别充实和满足。

腊月，女人们开始忙年。洗洗晒晒。阳台上总是晒满了衣物。冬天的萝卜水分足，鲜甜。切成小丁，晒上两三天，配上生姜、大蒜、红辣椒，装在坛子里。吃的时候，用香油炒，脆脆的，有点咸，有点辣，还有点甜，是早餐的绝配，少了就觉得生活少了那么一点滋味。

豆腐乳、豆豉、腊鱼丁，每一样都要准备一点，人家有的，我家也有。过年就得样样充足，心里



古巷 程曜 摄

才踏实。

喜欢做美食，还得有人爱吃，爱品，爱评。若天天做美食，没有人响应，那未必会寂寞，做出的美食也寡而无味。我做红烧肉，先生取名曰“欧阳秘制红烧肉”，其实也就烧制的程序有一些改变。小红书建议烧肉前用水煮一下，去掉腥味。我觉得那样肉味也减淡了。我喜欢用温水把肉洗干净，锅里放菜籽油烧热，肉下锅后放黄酒、陈醋去腥味，起锅时放盐、糖、酱，不能放酱油，酱油放进去有苦味。

“判定一个人，必须与他同类的人做比较。”如果我和先生是同一类人，那应该属于好吃的人。好吃是喜好，是热爱，是懂得，没什么不好。好吃的日子才是有滋有味的日子，才是充满烟火气的生活。美食如此，婚姻亦是。

过往

石泽丰

我是在一个黄昏时分来到这个汉江边的。

记得1990年代初，我初次来这座小城的时候，这里是一个热闹非凡的客轮码头，人们进出小城，多数选择坐轮船。时隔二十多年，飞机、高铁、高速的通行，把客轮码头废了，废成了一个小轮渡的埠头，而且清冷。旁边，昔日的售票大厅被隔成了几间，其中有一间是一个小卖部，小卖部里没有顾客，倒是几只狗在门前相互追逐着，使这个冬日黄昏的码头广场略显几分活气。

我从那扇生锈的铁门进去，江面无风，水很平静，整个世界像是陷入了一种沉思，抑或是在回忆着往昔的点点滴滴。但是，此刻的汉江就是不愿意说出来，仿佛一切过去就过去了，无须再言语。附近的一切也都是这样，比如趸船，比如趸船的锚链，还有已经停渡的两艘渡船——我看到船东把甲板拖得干干净净，然后，收拾好拖把，下了船，走出那扇铁门，这个时候，整个江边就只剩下我一人了。

一个人的世界可以什么也不想，但是，每每一个人独处的时候，我总会想到过去的一些事情，我怕把它们忘了，怕回忆之绳系不紧那些远逝的事物，因为自那以后，它们不会再回来，不会再让你深入其中，正如眼前的江水，你捧起一捧，放下，再捧起一捧，它们前后绝非同一，先前的一捧已经流走了。春秋时期孔子就已长叹：“逝者如斯夫！”

站在江边远眺过去，对岸是一块洲地，洲地过去就

是主江了。我不知道长江为什么在这里耍个脾气，有一股江水硬是绕开主航道，从上游窜了过来，形成一个汉，接着又窜向下游十余公里处，才肯与主江汇合。就像年少无知的我们，总是有那么一段路，刻意不紧跟在父母的身后，绕道而行。因为有了汉江的光顾，轮船就来了，这座小城就有了码头和长江经济。不过这其中有一些，现已走远。曾经从这里顺流而下或逆流而上的许多人再也不会回来了，驳岸的石头平静地躺在那里，构成了眼前一幅静止的画面。也许是它们看过太多的离合，它们把感情固化了，成为一种静止，不动声色。

虽然我没有从这里上下过船，但来这里闲逛也有好几次，每次逛过之后，都是无所牵挂地就走了，这次也不例外——我来这里也只是看看，看过之后，我又要离开。

来去的我，于汉江的客轮码头而言，算不算过往之人。我知道，在它的眼里，过往的人太多，多少人事从这里离开了，又有多少人事从这里回来了，它惜存于心底，让经历过且生活在这里的人们去回忆。遗憾的是，随着城市发展，人们脚步匆忙，很少有人去回忆，连同附近的居民，也忙碌在艰辛的日子里，忘却了曾经一个客轮码头的存在。

如今，当初的那些建筑，立在江边，像是有所召唤，却一再被岁月之尘淹没。我想：曾经的已经远逝了，随之而来的终究有一天也会逝去，成为过往之事过往之物。

米花糖

程庆昌

儿时，一人腊月，就有师傅挑了爆米花机走乡串户，给乡亲们加工香喷喷的爆米花来了——这是小孩子年年都乐意见到的，尤其是放了寒假，不用上学，在偌大的屋场，追着师傅跑。爆米花师傅偶尔会换张新面孔，可看起来一样亲切，再生的面孔也挡不住诱人的爆米花呀！

老老少少都围在打谷场上，叽叽喳喳，小孩子闹，大人们呵斥，嘈杂而欢欣。只有过年，才会有这样的好事。师傅一手有节奏地拉着风箱，一手娴熟地摇动机，炭火照在脸上，满脸通红。状如炸弹的爆米花机在炭火上打着滚，吸引着孩子们狡黠的目光——终于，师傅说好了，小心地取下机器，伸进特制的簸箕，用粗麻袋盖住，一扳机关，“砰”一声，像是炸了一个大礼炮！瞬间雾气弥散，香气也四溢开来，无数馋虫在肚子里不停翻腾，就差随口水爬将出来！这种滋味，早已深入人心底，年年都是一个样！

无论哪家打头，开锅的爆米花，绝对要请围在四周的老少尝一尝。人们一边品尝，一边与头年比较，跟师傅问这问那。小孩子不关心这些，使劲往口袋里装爆米花，整把往小嘴里塞，有人喊，回话都含混不清。

等爆米花机的声响在一个屋场又一个屋场响过，这年也差不多到了脚跟头。母亲盘算好日子，开始熬制山芋糖。

熬山芋糖见功夫。一大锅山芋煮烂熟，压成糊。青青的大麦芽和石膏一起在石碓里碓成团，均匀洒在山芋糊里。一炷香工夫后，加温水搅匀，用粗布包袱过滤。过滤好的汤水，舀进大铁锅，灶膛里生猛火，熬。

熬糖是慢功夫，不能急。小时候不懂，一个“熬”字，足见人生状态。

灶膛里柴火正旺，铁锅里咕咕响，水汽氤氲了整个灶间，灶台边忙碌的母亲，像是在仙境，若隐若现。

要有足够的时间才能熬成一锅好山芋糖。世间事物相通，每一种经典，都是慢慢熬出来的，没有一蹴而就的好事！

山芋糖熬成功了，母亲趁热把爆米花和山芋糖混合均匀，捏成小团或做条切成块，这就是过年难得的糕点，又香，又脆，又甜！

还有一种米花糖，不用爆米花，用“冻米籽”，“冻米籽”是老家土话。入冬把糯米泡软上蒸笼蒸熟，摊在竹匾里放在屋外霜打冰冻，讲究人家还点上红绿。做米花糖时，先把“冻米籽”炒熟。经过霜冻的糯米籽，受热也变得酥脆，和山芋糖拌匀做条切成一块一块的“冻米糖”，比爆米花糖更脆、更香，要是再加上一碗花生仁，档次就更高了，当年非一般人家能够奢望。

现在到了腊月，即便在老家，也很少见到走乡串户的爆米花师傅了，似乎也很少有人惦记香脆的爆米花，更少有人去熬制米花糖。现在的人们，不需要这么费心，商店里各色食品琳琅满目，只管挑选就是。满足乡土记忆的米花糖，才是记忆里的年味，可惜这种味道，好像已变得遥不可及。

农历年又一次悄悄临近，突然从心底冒出这些味道，回想起先前的那些时光，心里好温暖。

