

婚姻如戲

劉世河



自由談

俗世間的男女情感大抵不外乎兩種：一種是相濡以沫卻厭倦到老，一種是相忘江湖卻懷念到哭。懷念到哭的無疑就是愛情，而且還都是無果而終的愛情；而厭倦到老的便是婚姻了，因為縱然是再怎麼恩愛的夫妻，久了，也難免陷入倦怠。所以，婚姻如戲，演得好就是彼此在柴米油鹽的瑣碎裏日漸懂得其「倦怠」才是婚姻常態，並能於常態中尋出一些趣味來。

首先，戲，不管劇情長短，通常都得有男主角和女主角各一名，而丈夫和妻子這兩個角色在婚姻裏，無疑正是男主角和女主角。所有的劇情發展都將以這兩個角色為主線，然後徐徐展開，或悲或喜、或哭或笑，全憑各自的演技。父母和孩子，因着無法割捨的關係，所以就是戲份最多的配角，其次便是兄弟姐妹、狐朋狗友等等，而諸如紅顏、藍顏、還有情人、小三啥的，則純屬客串。

男一號和女一號的初次見面，叫試鏡，如果互相有感覺，就開始四處取景、對詞兒、綵排，若干個回合下來，如果彼此不但有感覺，而且還配合默契，那就是真正入戲了。

那麼，既是戲，還得要有編劇和導演。編劇，不用說，非丈夫和妻子莫屬，而導演卻另有其主。有人說是命運，不對，因為命運是先天注定了的，很難改變，而婚姻很大程度上卻是人為的，又是充滿變數的。所以這個導演，其實是看不見摸不着的，它就像一隻神奇的無影手，於冥冥之中，操控着劇情的發展和走向。還時不時地愛整些惡作劇，故意將「綠」和

「份」殘忍地拆開，所以世間也就有了許多「有情人難成眷屬」而「成眷屬的卻又不是有情人」的悲劇，讓劇中人深感無奈，抑或肝腸寸斷。至於喪偶，那就是男一號或女一號突然中途退場，剩下的這個或者就此停演，或者另覓搭檔，再拍續集。

導演儘管厲害，可那些「客串」的角色也絕對不可小覷。很多時候，他們串着串着，就會跟男一號或女一號假戲真做，而且還處處心積慮地謀劃着有朝一日要「取而代之」。倘若一旦得逞，那整部戲就必須得重新洗牌，一號角色換了，好多配角自然也要跟着換，於是乎，你上我下，你出我進，亂作一團。這就是離婚。

當然，也有男一號和女一號正式搭戲後，卻漸漸發現自己的戲路跟對方越來越不是一個調子，於是萌生換搭檔的念頭。但舉凡這種境況，經過兩個主演進一步磨合，加上一方的努力迎合與改變，一般是會依然搭檔下去的。這就是所謂的將錯就錯，兩個人就這樣對付着、湊合着往下演，劇情雖然平淡寡淡，卻可以延伸戲的長度。

既是搭檔，那最關鍵的自然就是配合的問題了。大凡相對成功的婚姻，就好比配合默契的雙人舞，從結婚第一天起，兩個人就開始進入角色，只有雙方不斷地調整動作與對方積極配合，才能使彼此感到舒服，繼而成為各自的「御用」舞伴。可遺憾的是，現實生活中很多人卻往往喜歡「獨舞」，而這樣的「獨舞」無論如何也不是婚姻裏應有的姿態。所以說，美滿婚姻的關鍵，並不是你能否找到一個理想的伴侶，而恰恰是你能否做一個理想伴侶。這才是決定婚姻這場戲到底是演好還是演砸的根源所在。

一九七二年三月，我受羅孚之託，到尖沙咀漆咸道帝國酒店，探望從上海經港返巴黎的趙無極，帶去禮物。他神情憂鬱，第二任太太陳美琴剛在巴黎去世，悲痛之中，他回到上海舊居人來，而此時，他離開上海已二十四年。當時國內正處於「文革」尾聲，移居外國的學者甚少選擇於這段日子回去。在交談中，我明白了他急於回國的理由：他十分需要家人的慰藉，特別是久違而年邁的母親。

上世紀七十年代的趙無極已在巴黎畫壇崛起，與他的談話中，我記憶深刻的是他說到在自己的抽象畫中融匯了中國水墨畫精髓，認為巴黎的藝術環境造就他成為藝術家。他在西方抽象畫派與東方文化之間深入思索和探討，重新發現了中國，強調他的畫中留着中國水墨的根源。而往後至九十年代，他的風格大突破，畫作境界已遠遠超越當時所談。

最近重讀趙無極走上巴黎成名之路，有趣地發現他的創作與太太分不開。當年他攜同第一任太太謝景蘭從上海到巴黎闖天下，逐漸站穩腳步至漸有名氣，二人育有一子。到與第二任太太陳美琴共同生活期間，他已成為巴黎藝術沙龍中堅人物，風格上的大突破，也正正出現在第二任太太辭世的哀痛中。一九七二年四月經香港回到巴黎後，趙無極寫下的一段日記中記載道：「一九七二年四月回到巴黎，我無法作畫，我找出一張皺了的宣紙和筆墨，開始亂塗，不知不覺中，我以最簡材料，沒費多大氣力，筆下就畫成了。」他在悲愴與紊亂中偶然找到突破缺口，並立即運用在創作中，這段時間他的作品給人耳目一新，跳出巴黎抽象畫派，突顯他個人風格，由此被譽為「當代抒情抽象大師」。

趙無極與第三任妻子法籍的弗朗索瓦·馬爾凱 (Francois Marquet) 共同生活時期，他已是成熟的巴黎無人不知的頂尖畫家。九十年代法國總統希拉克訪問中國，

背彈得被刀割似的痛。刺了肉還得用雞蛋製皮，一個蛋餃一張皮，淌那麼三十來張皮，一下又是個把小時，比平時做三個菜還累，可妻一點疲勞感都沒有。

女兒在北方讀過三年研究生，後來去韓國支教，又與一位北方女孩同住一套房子，對北方飲食有一些興趣。某次，女兒提出來要吃烙餅，妻子自然又是高高興興答應了。她先是發好麵，然後炒了三個菜，再烙麵皮。烙麵皮很花時間，二十多張麵皮需要一個多小時。我算了一下，從妻子走進廚房到最後一張麵皮端上餐桌，整整花了兩個鐘頭。

不覺想起我的母親。在老家生活時，母親每年都會做些米粉肉。米粉是捨不得花錢買的，都是自己做。母親先在炭火上將黑豆、芝麻、大米等等炒香，然後再用石磨將其磨成細細的粉米，最後將粉與肉拌到一起，在鐵鍋裏炒一會，目的是炒乾些水分。做一頓粉蒸肉，要

半個上午。

兒時過年，母親還會準備一種吃食，這種吃食叫什麼名字，我不知道，就叫它「豬腸糯米飯」吧。製作方法是這樣的：事先將糯米泡發，撒上適量食鹽，然後將它裝進豬大腸，用棉線把腸子兩頭紮緊，再放在蒸鍋裏蒸熟。蒸上個把小時，光油油、香噴噴的豬腸糯米飯就做好了。其實，那時家裏很窮，準備這麼一頓飯，母親要花許多心思，但為了五個兒女，母親從來沒有將自己的辛勞當回事。

人本質都是希望自己生活得輕鬆些、懶散些，這種天性決定了我們走進廚房時會不自覺地產生一定的抗拒心理。只有一種人例外，那就是身為人母者。對於她們，給兒女弄好吃的，永遠是表達慈愛的一種方式。此時，她們不再怕費事，不再追求效率，不再畏懼疲勞，只要兒女說一聲「好吃」，她們就覺得所有的勞累都得到了補償，所有的付出都變成了快樂。這種廚房裏的特殊時間，我將其名之為「母親時間」。

因為有母親，因為有廚房裏的「母親時間」，我們的世界才有恆久的春天！

廣告呼喚經典

劉淑萍



如是見

十九世紀中葉，德國青年李維·施特勞斯看到美國西部淘金工人的衣褲總是與石頭、砂土摩擦，棉布做的褲子易破不耐穿。他從中找到了商機，用帆布製作工裝褲，廣告更是別出心裁：圖形商標上面畫着一條工裝褲，褲腰兩邊各拴一匹馬，馬頭朝着相反的方向，馬身旁各有一人在揚鞭催趕；下方寫着「撕不開就是撕不開」。想想，牢固如兩匹馬都撕不開的工裝褲該是多麼的結實耐用！一條創意廣告成就百年時尚，從那以後，牛仔褲不僅紅遍了美國，還逐步走向了世界。美國西部那些骨瘦如柴的牛仔們和礦工們身着的牛仔褲，成了全世界年輕人的標準着裝。李維·施特勞斯因之成為美國精神的代言人。

商品經濟發展到今日，廣告語的創意令人叫絕。曾在微信朋友圈中看到一張照片：高速公路旁豎立着一塊高大的看板，上寫：「你與岳母的距離，只差一套房；沒有房，你只能叫

阿媽。想改口嗎？記住熱線電話……」

推銷房子的還有：「孩子叫你爸，卻不像你親生的……」有點曖昧，但廣告卻是推銷學區房，說房子若不是學區房，來回路上跑，陪孩子的時間少，導致孩子與父母間的生疏和隔閡。

還有更模糊和曖昧的是：「賣房子，送老婆……」；「男人都想多一房，如果你不能給她一個名分，就送給她一套房……」

這是玩文字遊戲，打擦邊球讓人想入非非，看一眼欲罷不能。摩托車廠的廣告說：「騎着鞦韆跑，心情特別好……」這更有點邪惡了。

還有「更上一層樓」的行銷方式：網上有一個視頻，兩位年輕的男女出現在候機室，不是親熱，不是相擁，而是吵架。男的看似不小心碰到了女的，女的便罵：你拿一個國產手機，還坐飛機？！男的晃了晃手機，反唇相譏：我就用國產手機，我就坐飛機，怎麼了？女的說，你有什麼臉坐飛機……視頻在網上曝光後，很多人譴責拜金女，對拿國產手機的男子表示同情，繼而對那款國產手機也產生了微妙的好

望舊友時，談到趙無極法籍妻子與兒子趙嘉陵爭產成為巴黎人的話題，由於名氣大，華人及法國人同樣關注。二〇一二年法國報紙《費加羅報》報道稱，是年秋天，趙無極離開社會生活了六十年的巴黎，去日內瓦湖邊居住，第三任太太帶去四百多幅畫，價值十億人民幣。當時的輿論報道稱：九十歲的畫家，在巴黎成名，而且在此生活了六十年，一切都習慣的，想不出遷到沒有人脈的日內瓦居住的理由。坊間消息稱：年邁的畫家開始有些認不出人的毛病，生活與外界幾近隔斷，趙嘉陵未能探望父親，巴黎的畫家也見不到他，本要捐畫給羅浮宮也出現阻滯，女畫家顧媚在巴黎發表文章「趙無極的深情」當中透露，「他生活不愉快，感到孤獨，不見朋友來探訪。」

老畫家的爭產終難避免不了，趙嘉陵暗示父親受人控制，擔心有人將父親所有畫據為己有。趙嘉陵向巴黎地方法院遞交訴訟，以「濫欺弱者罪」提訴訟，稱父親遷居日內瓦是其繼母為獲得丈夫所有畫作權而策劃，未得父親同意。要求法院判以「喪失行為能力」，才能使他合法探望父親，並在遺產繼承得法律保護。巴黎檢察院接受「濫欺弱者罪」起訴，着手調查，法國警方以刑事案介入。另一方面，趙無極二〇一三年去世後，法籍妻子即成立「趙無極基金會」，使她有權處理丈夫的畫。這宗遺產權的紛爭，經過兩年多的商談磨合，趙嘉陵撤回向法院的起訴，與繼母達成協議免了一場官司，這位法籍女士表示將致力丈夫趙無極基金會工作。畫家後人的遺產糾紛時有發生，趙無極後人雙方滿意解決令人感到欣慰。畫家的生平可說充滿傳奇。

▲趙無極與其妻妻謝景蘭，及二人之子趙嘉陵

資料圖片

以總統身份邀請趙無極隨行。這無疑是一份很大的榮耀，當時趙無極已經七十七歲。此後，二〇〇二年趙無極獲法國政府頒授象徵法國最崇高美術成就的權杖；二〇〇六年獲法國總統頒授榮譽軍團勳章大軍官勳位，趙無極已然是法國的畫壇紅人，成為世界頂級藝術家之一。

趙無極的畫近十年在國際拍賣會上均價格斐然，去年十一月羅美奧台北秋季拍賣會，趙無極三幅作品題為《26.01.60》、《23.11.83》及《18.02.2002》共拍出近三億台幣；蘇富比二〇一一年拍賣一幅題為《10.1.68》作品，以6898萬港元高價拍出。法籍妻子弗朗索瓦·馬爾凱的角色與前兩任妻子不盡相似，她更接近代理人角色，這也為日後爭產埋下伏線。

年前高潔（專欄作家）由巴黎回港探

趙無極的變幻人生

張茅



香港隨筆

蜚聲巴黎的名畫家趙無極已辭世四年了。回想，我第一次寫有關他的文章，已經是四十五年前，現在執筆寫第二篇，談談他身後家人爭產的官司。這件事會引來巴黎藝術界的憂慮，擔心日後他的作品會減少公開展示，影響公眾對他繪畫風格的認識。

一九七二年三月，我受羅孚之託，到尖沙咀漆咸道帝國酒店，探望從上海經港返巴黎的趙無極，帶去禮物。他神情憂鬱，第二任太太陳美琴剛在巴黎去世，悲痛之中，他回到上海舊居人來，而此時，他離開上海已二十四年。當時國內正處於「文革」尾聲，移居外國的學者甚少選擇於這段日子回去。在交談中，我明白了他急於回國的理由：他十分需要家人的慰藉，特別是久違而年邁的母親。

上世紀七十年代的趙無極已在巴黎畫壇崛起，與他的談話中，我記憶深刻的是他說到在自己的抽象畫中融匯了中國水墨畫精髓，認為巴黎的藝術環境造就他成為藝術家。他在西方抽象畫派與東方文化之間深入思索和探討，重新發現了中國，強調他的畫中留着中國水墨的根源。而往後至九十年代，他的風格大突破，畫作境界已遠遠超越當時所談。

最近重讀趙無極走上巴黎成名之路，有趣地發現他的創作與太太分不開。當年他攜同第一任太太謝景蘭從上海到巴黎闖天下，逐漸站穩腳步至漸有名氣，二人育有一子。到與第二任太太陳美琴共同生活期間，他已成為巴黎藝術沙龍中堅人物，風格上的大突破，也正正出現在第二任太太辭世的哀痛中。一九七二年四月經香港回到巴黎後，趙無極寫下的一段日記中記載道：「一九七二年四月回到巴黎，我無法作畫，我找出一張皺了的宣紙和筆墨，開始亂塗，不知不覺中，我以最簡材料，沒費多大氣力，筆下就畫成了。」他在悲愴與紊亂中偶然找到突破缺口，並立即運用在創作中，這段時間他的作品給人耳目一新，跳出巴黎抽象畫派，突顯他個人風格，由此被譽為「當代抒情抽象大師」。

趙無極與第三任妻子法籍的弗朗索瓦·馬爾凱 (Francois Marquet) 共同生活時期，他已是成熟的巴黎無人不知的頂尖畫家。九十年代法國總統希拉克訪問中國，

背彈得被刀割似的痛。刺了肉還得用雞蛋製皮，一個蛋餃一張皮，淌那麼三十來張皮，一下又是個把小時，比平時做三個菜還累，可妻一點疲勞感都沒有。

女兒在北方讀過三年研究生，後來去韓國支教，又與一位北方女孩同住一套房子，對北方飲食有一些興趣。某次，女兒提出來要吃烙餅，妻子自然又是高高興興答應了。她先是發好麵，然後炒了三個菜，再烙麵皮。烙麵皮很花時間，二十多張麵皮需要一個多小時。我算了一下，從妻子走進廚房到最後一張麵皮端上餐桌，整整花了兩個鐘頭。

不覺想起我的母親。在老家生活時，母親每年都會做些米粉肉。米粉是捨不得花錢買的，都是自己做。母親先在炭火上將黑豆、芝麻、大米等等炒香，然後再用石磨將其磨成細細的粉米，最後將粉與肉拌到一起，在鐵鍋裏炒一會，目的是炒乾些水分。做一頓粉蒸肉，要

半個上午。

兒時過年，母親還會準備一種吃食，這種吃食叫什麼名字，我不知道，就叫它「豬腸糯米飯」吧。製作方法是這樣的：事先將糯米泡發，撒上適量食鹽，然後將它裝進豬大腸，用棉線把腸子兩頭紮緊，再放在蒸鍋裏蒸熟。蒸上個把小時，光油油、香噴噴的豬腸糯米飯就做好了。其實，那時家裏很窮，準備這麼一頓飯，母親要花許多心思，但為了五個兒女，母親從來沒有將自己的辛勞當回事。

人本質都是希望自己生活得輕鬆些、懶散些，這種天性決定了我們走進廚房時會不自覺地產生一定的抗拒心理。只有一種人例外，那就是身為人母者。對於她們，給兒女弄好吃的，永遠是表達慈愛的一種方式。此時，她們不再怕費事，不再追求效率，不再畏懼疲勞，只要兒女說一聲「好吃」，她們就覺得所有的勞累都得到了補償，所有的付出都變成了快樂。這種廚房裏的特殊時間，我將其名之為「母親時間」。

因為有母親，因為有廚房裏的「母親時間」，我們的世界才有恆久的春天！

濟寧髫肉乾飯

韋良秀



飲食男女

大米飯，極為常見；燉肉，亦不陌生。但二者因為有了一個名曰「髫」的器皿，一種小吃便應運而生了，它就是山東省濟寧市的特色美食「髫肉乾飯」。

但凡和濟寧稍微有一點交集的人，就不會沒聽過髫肉乾飯的大名。這麼說吧，在濟寧隨便定位一個點點，方圓五里之內，必能找到經營髫肉乾飯的舖子。那種人流密集的地方，更稱得上是「十步一舖，五步一攤」，髫肉乾飯在濟寧的普及程度以及飲食方面首屈一指的霸主地位，由此可見一斑。

髫肉乾飯，重在一個「髫」字，它是烹飪這道小吃必不可少的工具，且必須選用那種深口砂鍋，如果換成大鐵鍋等金屬器皿，做出來的味道可就不一樣了。再說「肉」，也很有講究，必須是那種三分肥七分瘦的五花肉。肉厚了，不易入味；肉薄了，影響口感。把五花肉切成約十公分長、六毫米厚的肉片最佳。除了選料精，投料也得準，莫說花椒、茴香、肉蔻、桂皮等大料不可偏廢，就連香葉、葱段、薑薑等也是缺一不可。將上述食材放入髫內用慢火烹煮，約摸一小時之後，髫內咕咚作響，髫外香氣四溢，讓人忍不住嚥下口水。這時候，人也不能閒着，需要蒸米。大米的挑選也甚為嚴格，須顆粒飽滿，色澤盈潤。據說，那些傳承下來的老店，一直有專門的夥計負責「篩米」，他們要把一些雜物以及半粒的大米全都剔除出去。從這個方面來說，生意之所以能夠長盛不衰，也沒有什麼奇怪的了。如今，隨着京杭大運河的開通以及物流的便捷，越來越多的南方大米從水路、陸路運往濟寧，更是豐富了食客們的口感。

髫內的主要食材除了五花肉，還有卷尖、豆腐塊、麵筋、肉卷、四喜丸子等等。每種食材都有其獨特的做

法。就拿「卷尖」來說吧，需要先用刀把新鮮的油皮劃成長約四十公分，寬約二十公分的「油片」，然後將調好的餡子抹在上面，再抓起一邊用力捲起，最後用雞蛋清把油皮的口抹勻、封嚴，自此一個卷尖就做好了。把一條條卷尖放入七成熱的油鍋裏炸至金黃，然後放入髫中與其他食材一起燉煮，可謂色味雙美，讓人忍不住多扒幾口米飯。

後來，人們陸續在髫內放入海帶、鳳爪、虎皮雞蛋以及辣椒肉（將大辣椒掏空，中間填滿肉餡）等食材，發展豐富了髫肉乾飯的同時，也更加適應了現代人的飲食習慣，可謂一舉多得。值得一提的是，很多人喜歡將髫內的老湯加入大米飯中一起食用，成就了另一番口味。

我國著名的詞壇泰斗喬羽先生，是地地道道的濟寧人，據他所講，現在一聽到「髫肉乾飯」四個字，還能感受到唇齒間的餘香，兒時吃髫肉乾飯的情景仍歷歷在目。由此可見，這道美食真是魅力無窮。

能夠流傳下來的美食，幾乎都會有一定的歷史淵源，髫肉乾飯也不例外。北宋時期，水泊梁山（梁山縣位於山東省西南部，隸屬於濟寧市）是好漢們的聚義之地，隨着梁山的名氣日益增大，投奔而來的英雄也是與日俱增。吃飯，便成了一個大問題。廚房的夥計只好用醃鹹菜的大髫充當炊具，把五花肉、白菜、豆腐等放入其中，再投進各種佐料，之後將髫置於挖好的土坑裏，引燃柴火、木炭，時隔數小時，香氣四溢，撈出後每人盛上一碗，既解饑餓，又彰顯了「大碗喝酒、大口吃肉」的英雄豪邁。明末清初，陸續出現了一些以賣髫肉乾飯為生的商家，他們將製作好的髫肉和米飯乾飯分別放在擔子的兩端，然後挑着擔子，走街串巷，高聲叫賣。歲月流轉，曠日經年，髫肉乾飯經過人們的不斷改良，一直流傳至今。

如果您有機會到濟寧來，請一定品嚐一下髫肉乾飯，保準不會後悔。

▲濟寧髫肉乾飯

作者供圖

▲趙無極作品《26.01.60》去年以1億896萬台幣拍出

作者供圖

▲趙無極作品《26.01.60》去年以1億896萬台幣拍出

作者供圖

▲趙無極作品《26.01.60》去年以1億896萬台幣拍出

作者供圖

▲趙無極作品《26.01.60》去年以1億896萬台幣拍出

作者供圖

▲趙無極作品《26.01.60》去年以1億896萬台幣拍出

作者供圖

▲趙無極作品《26.01.60》去年以1億896萬台幣拍出

作者供圖

▲趙無極作品《26.01.60》去年以1億896萬台幣拍出

作者供圖

▲趙無極作品《26.01.60》去年以1億896萬台幣拍出

作者供圖

▲趙無極作品《26.01.60》去年以1億896萬台幣拍出

作者供圖

▲趙無極作品《26.01.60》去年以1億896萬台幣拍出

作者供圖

▲趙無極作品《26.01.60》去年以1億896萬台幣拍出

作者供圖

▲趙無極作品《26.01.60》去年以1億896萬台幣拍出

作者供圖

▲趙無極作品《26.01.60》去年以1億896萬台幣拍出

作者供圖

▲趙無極作品《26.01.60》去年以1億896萬台幣拍出

作者供圖



人生在線

我與妻都屬於那種不是特別講究吃穿的人，雖然就我們的收入，吃好點、穿靚點也沒有太大的問題，但我們都太忙。中晚餐多半是一葷一素，半個小時就搞定了，早晨一個饅頭、一個雞蛋、一杯牛奶，花的時間就更短了。

但是，說也怪，只要女兒一回家，廚房裏的妻卻變成了另一個人。

二〇一七年二月十七日，女兒結束在韓國的支教回國。回家的第二天，她跟妻說想吃家裏的蛋餃，妻連說「好」、「好」，立即笑容滿面地推着購物車上了菜市場。買了豬肉得剝碎，市場裏有絞肉的，工錢是一斤兩塊錢，妻嫌機子絞的肉不衛生、不筋道。她回家自己用刀子剝，剝一斤肉起碼要二十分鐘，手掌被刀

背彈得被刀割似的痛。刺了肉還得用雞蛋製皮，一個蛋餃一張皮，淌那麼三十來張皮，一下又是個把小時，比平時做三個菜還累，可妻一點疲勞感都沒有。

女兒在北方讀過三年研究生，後來去韓國支教，又與一位北方女孩同住一套房子，對北方飲食有一些興趣。某次，女兒提出來要吃烙餅，妻子自然又是高高興興答應了。她先是發好麵，然後炒了三個菜，再烙麵皮。烙麵皮很花時間，二十多張麵皮需要一個多小時。我算了一下，從妻子走進廚房到最後一張麵皮端上餐桌，整整花了兩個鐘頭。

不覺想起我的母親。在老家生活時，母親每年都會做些米粉肉。米粉是捨不得花錢買的，都是自己做。母親先在炭火上將黑豆、芝麻、大米等等炒香，然後再用石磨將其磨成細細的粉米，最後將粉與肉拌到一起，在鐵鍋裏炒一會，目的是炒乾些水分。做一頓粉蒸肉，要

半個上午。

兒時過年，母親還會準備一種吃食，這種吃食叫什麼名字，我不知道，就叫它「豬腸糯米飯」吧。製作方法是這樣的：事先將糯米泡發，撒上適量食鹽，然後將它裝進豬大腸，用棉線把腸子兩頭紮緊，再放在蒸鍋裏蒸熟。蒸上個把小時，光油油、香噴噴的豬腸糯米飯就做好了。其實，那時家裏很窮，準備這麼一頓飯，母親要花許多心思，但為了五個兒女，母親從來沒有將自己的辛勞當回事。

人本質都是希望自己生活得輕鬆些、懶散些，這種天性決定了我們走進廚房時會不自覺地產生一定的抗拒心理。只有一種人例外，那就是身為人母者。對於她們，給兒女弄好吃的，永遠是表達慈愛的一種方式。此時，她們不再怕費事，不再追求效率，不再畏懼疲勞，只要兒女說一聲「好吃」，她們就覺得所有的勞累都得到了補償，所有的付出都變成了快樂。這種廚房裏的特殊時間，我將其名之為「母親時間」。

因為有母親，因為有廚房裏的「母親時間」，我們的世界才有恆久的春天！

