在柴米油盐的烟火气里 找寻家的温度和爱的踪迹

说说大小事
聊聊烦心事
侃侃新鲜事
138600110

结婚当晚 新郎新娘 争家庭主导权

风在笑你：
我们村有个青年娶亲，结果第二天闹笑话了。

主持人：
闹什么笑话了？

风在笑你：
结婚第二天，新娘要和新郎一起回娘家吃饭称回门。第二天，公公婆婆准备好东西等新媳妇回门，但等半天，就是不见人影。

主持人：
新郎新娘干嘛去了？

风在笑你：
公公婆婆有点火，赶紧到新房子里去，新郎新娘睡得沉沉的，叫叫没反应，推推也没反应。

主持人：
什么情况？

风在笑你：
房间里一股酒味，床前还有一大堆呕吐物。

主持人：
喝醉了？

风在笑你：
应该是的，大家赶紧把他们送到医院挂盐水醒酒。

主持人：
酒宴上被人灌多了？

风在笑你：
我们这里结婚不会灌新郎新娘的，他们俩自己在洞房里喝的。

主持人：
太开心了，对酒当歌？

风在笑你：
呵呵，说来好笑，他们两个争夺家庭主导权。新娘说，谁挣钱多，谁当家。

主持人：
新娘的收入多？

风在笑你：
新郎在单位上班，新娘自己开店，当然收入比新郎高。新郎开玩笑提出，谁酒量好，谁当家，新娘同意了。

主持人：
新娘会喝酒？

风在笑你：
嗯，听说酒量还不错。他们俩先拿了一打啤酒，喝光了，两人都没事。新娘说，来白的，开了一瓶五粮液，一人一半，结果都醉了。

主持人：
那现在家庭主导权归谁？

风在笑你：
后来新娘的爸妈也过来了，把两人都训了一顿，说什么谁主导谁，夫妻应同舟共济，过好小日子。

空谷传声：
主持人，你认为年味是什么？

主持人：
年味是街头巷尾浓厚的喜庆，是亲人团聚的温暖。

空谷传声：
我认为，年味是除夕夜一家人围坐在一起包饺子、吃饺子。

主持人：
你家每年都要包饺子？

空谷传声：
我家过年都有包饺子的习惯。奶奶对我说，过年包饺子，在里面放一个硬币，吃到硬币饺子，预示着来年能发大财。今年把这个任务交给了我。

主持人：
让你负责把硬币包进饺子里？

空谷传声：
是的。等到把所有的材料切成末之后，各种颜色的食材拌上鲜美的调料，还没有开吃，一股股浓郁的香味如同调皮的小精灵钻进

我的鼻孔，馋得我这个小吃货不停地咽口水。

主持人：
家人包饺子其乐融融很温馨。

空谷传声：
嗯。只见奶奶拿起一张饺子皮熟练地摊在左手，右手拿勺子，把一大勺饺子馅放在中间，用手指蘸了点水，抹在饺子皮的四周，再利索地把饺子皮对折，手指一推一按，饺子边上就多出了波浪形的花边，好像牧羊少女的漂亮围兜。

我也学着奶奶的手法有模有样包起来。我偷偷地把一枚早已经清洗消毒的小硬币放到一个饺子里，捏上我特制的花纹，做完这些，我捂着嘴偷偷地笑了。

主持人：
只包了一个有硬币的饺子？

空谷传声：
是的。随着饺子皮越来越少，一个个饺子就像一只只可爱的小

天鹅站在砧板上。而我的那只硬币饺子就像一只丑小鸭，默默地躺在里面。

主持人：
是谁吃到了这只饺子？

空谷传声：
当这些“小天鹅”从锅中捞出时，我赶紧去找我的那只“丑小鸭”，把它夹入弟弟的碗中。嘎嘣，弟弟咬到了硬邦邦的东西，接着吐了出来，大喊：我吃到硬币饺子了，我吃到硬币饺子了。全家向他投来的目光，有惊讶，有羡慕，更多的是祝福。

主持人：
把这样的祝福送给弟弟确实很有意义。

空谷传声：
在“噼里啪啦”的柴火中，在咕咕咚咚的沸水中，吃着热气腾腾的饺子，在柴米油盐的烟火气里，找寻家的温度和爱的踪迹。或许，这就是年味吧。

刚蒸好的年糕片筋道弹牙 是我记忆中的年味

美味佳肴：
各个地方有着相似而又不同的年夜饭习俗，年糕、饺子、粽子等，都是餐桌上常见的美食。

主持人：
你家准备了什么美食？

美味佳肴：
我家过年，年糕是必不可少的，年糕谐音“年高”。过年吃年糕，寓意老人“年高长寿”，儿童“年年长高”，青壮年“年年高升”。

主持人：
年糕，是一种传统美食，不仅因为其软糯香甜的口感赢得了大众的喜爱，更因为其丰富的文化寓意，成了农历新年期间不可或缺的一部分。

美味佳肴：
每年过年，家里都会把年糕切成片蒸起来，搭配着一桌丰盛的年夜饭一起吃。刚蒸好的年糕片筋道弹牙，咬下一口满口米香，留在唇齿间的温暖，是我记忆中的

年味。

主持人：
家人围坐在一起，吃着软糯香甜的年糕，不仅是对过去一年的感激和庆祝，更是对未来的期许和祝福。

美味佳肴：
是的。一根简简单单的年糕，经过加工，添入各类美味的食材，稍一烹饪，变得千滋百味。

主持人：
除了蒸年糕还有其他做法吗？

美味佳肴：
年糕的吃法很多样，可以切成条、切成片、切成段，可以炒着吃、煮着吃、蒸着吃、炸着吃、烤着吃。我最喜欢的是鱿鱼炒年糕。

主持人：
分享一下你是怎么做鱿鱼炒年糕的。

美味佳肴：
首先将新鲜的鱿鱼破肚去皮，切成小条，年糕也切成均匀的长

条，然后一起放入锅中焯一下水，捞出备用。这样处理后的鱿鱼没有腥味，年糕更容易翻炒，更快熟，在翻炒的时候不容易断掉。

主持人：
年糕和鱿鱼要焯多久？

美味佳肴：
稍微焯一下就好，不然会煮烂。接着将洋葱切成粒，葱姜蒜切碎备用。锅中热油，放入葱姜蒜爆香，接着放入洋葱，炒至能够闻到香味，加入年糕和鱿鱼继续翻炒。在翻炒的时候可以用铲子压一压鱿鱼，这样能够压出鱿鱼的水分，鱿鱼吃起来也更有弹性。然后加入盐、料酒、孜然、老抽和蒸鱼豉油调味，继续翻炒至年糕变色。喜欢吃辣的，还可以再撒点辣椒粉。等到汁水收干，一道香喷喷的鱿鱼炒年糕就可以出锅了。

主持人：
大家如果吃腻了煮年糕和蒸年糕，不如试试这道鱿鱼炒年糕。

错过大学室友的婚礼 道歉时对方回了一句呵呵

夜凉如水：
太囧了，我竟然记错了同学的婚礼日期。

主持人：
很重要的同学吗？

夜凉如水：
她是我的大学室友，读书时，我们挺聊得来。毕业后，她在湖州，我在永康，相聚的机会寥寥，平时偶尔在微信上联系。1月初，她给我发了电子喜帖，告知我婚礼日期是2月2日。当时，我再三保证会出席。谁料到，最后我还是爽约了。

主持人：
为什么爽约？

夜凉如水：
说起来，都是手机依赖症惹的祸。收到喜帖后，我特意在手机里存了备忘，谁料自己手太贱，一不小心把2日按成了3日。过年拜年、聚会，我忙得团团转。直到昨天，我看微信朋友圈，发现全被她的婚礼照片刷屏了，顿时，我也呆掉了。哎，我怎么就这么粗心呢，这么重要的日子都记错了。

主持人：
赶紧想办法弥补。

夜凉如水：
我在微信上发了一条信息，向她道歉并解释了原因，她只回了一句呵呵。她肯定以为，之前我说的全是客套话，现在还为自己找了一个借口。我想补发礼金或送一份礼物当赔礼，她也只是冷冷地回了一句不用了。我还想再聊几句，她就没再回复。

主持人：
对方也许忙才没回复。

夜凉如水：
我错过了一场婚礼，或许还将错失一段友情，心里真的很难受。