

◆纸短情长

母亲的活法

朱小平

母亲那时还是个走俏的乡村裁缝，一年四季走乡串户上门为别人家的穿着服务，有三块钱一天的酬劳。父亲常年在外开车拉煤，在当时的农村来说，这个家庭的收入不算少了。但我不能理解母亲，为何从来没有大胆花过自家的钱？

夏末秋初的开学季，母亲跟奶奶又一次，为生活琐碎的开支进行了激烈的争吵。奶奶怨气冲天的那句“享福的是你老娘，受累带一挂拖油瓶（指我们五姊妹）的是我”。这话刺痛了年轻气盛又极度自尊的母亲，她索性安排大姐照顾我上面的哥哥，把最小的我带在身边，跟她一起吃“四方饭”。

有天中午，外公拿着赤脚医生开的处方药笺白条，找到正在邻家做衣服的母亲，说外婆的药罐子空了很久了，咳嗽病又患了，还咳出血了。母亲慌乱地接那张轻飘却又沉重的白笺条，收拾好缝衣机头，盖上板仓，带着歉意向主家请了半天假，然后，牵着我一路小跑赶回家。

母亲每次打开两门柜拿钱的情景，有点像个手下留情的“良心小偷”。先是环顾屋内四周，确定无人，再蹑手蹑脚走到床帐帘后的柜子边，小心翼翼开锁，柜门上的铁扁与铜锁几乎没有发出触碰的声音，侧身伸一只手，在箱底摸出红漆小木盒，夹出两张十元钞票，犹豫片刻，又放进去一张，沉思默想小会，再抽出一张五元的，将剩在木盒里的那一小沓钞票数一遍，用小方巾手帕包好收紧压箱底。手上的十五元折叠一起，兜在贴身的裤腰腹表袋，拍几拍，检验是否兜得牢实，返头猛然发现站在床帘外“跟踪”的我，惊吼一声：“不许对任何人说家里有钱。”我顿时明白了，奶奶与母亲的争吵，就是源于我关不住嘴，向奶奶告了密：我家里有好多钱，给外婆买了好多麦乳精和纸包补药。

母亲又要上街为外婆买药了。自然是不想带我这个“拖油瓶”，我自然是要打滚耍赖跟脚，最后母亲当然也是拗不过我的假眼泪。

从家里到街上的路，不远，但那天我却感觉走了好久好久。

自大堤沙尘路下坡，绕几道田埂小曲径，过城郊菜地，母亲嫌我走得慢，背我一段，汗湿了背，又放下我走一段，到了街口子上，空气中散发一股沥青烧焦的味，无风，沥青气不扑面也不迎面，我执意要踩那种软踏的柏油石子路，感受久违的乡里伢子进城的鲜味。

街两边稀疏几棵梧桐，枯黄的蒿叶无精打采，行人自知无处躲荫，也稀疏如树，只有偶尔几个叫卖“绿豆冰棍”与切片西瓜的小商贩快速穿行，母亲脚步很急，我知道她的目的地是中药铺，她不会为别的什么而停步，我的目光在街上往返流连，瞬间被一家商铺前桌子上摆放的几杯汽水揪住，汽水是橙色的，透明玻璃杯外流溢水珠，杯盖上压了挡灰正方形玻璃片，诱惑牵引着我立体视觉神经，我扯了扯着母亲的衣襟，小声说“口干”，母亲看了一眼汽水：“妈妈没有散钱，打倒给你买。”母亲用手抚了抚我脸颊的汗滴，我拽着她的承诺，一起继续往前。

药很快买好了，母亲一手提着席草捆扎的药纸包，一手拉着我进了百货大楼，她在柜台上那一堆堆布捆中，左捏

右搓找降价的剩布头，弯着手指头估摸：这块可给大姐做衬衫，那片可给哥哥做裤子，还有二姐三姐的，若有余，就能给我搬补一条裤子，掂量大半天买了两块布头。十块那张钞票换成了一毛，五块那张原封未动。只字不提我惦记的汽水，但那一毛零钱，也足以让我心里充满希望。

回去的路上，我僵持在那杯汽水前与母亲抗议，母亲守信掏出了一毛钱买了汽水，我一口咕噜咕噜吞下，直到回响出一个带橙子香味的饱嗝，才心服口服地离开。可是没走几步，汽水就在肚子里气鼓气胀。街上公厕门檐下坐着一个收费的老太婆，母亲不愿为了五分钱而打散五元钱，陪着笑凑上去跟老太婆讲情让我免费上个公厕，老太婆摆着扇子毫不留情。母亲顷刻对我变了脸，凶



少年 周文静 摄

我：“谁叫你灌泡？”她似乎又觉得自己有点过分，转而温柔地叫我憋一会儿，马上就到城郊的菜地，那里有临时搭建的集肥茅厕。

我坐着父亲的大货车上过几次街，情形完全不同。父亲先带我到副食大楼“看饱”这张嘴，路过戏院围墙外，我若要看海报画上的戏，父亲会买票让我进去，看完戏还会带我去饭馆吃“香悖”，还会给我买永远12点钟的塑料手表、有松紧带的酱色小太阳镜、捏起屁股呱呱叫的橡胶娃娃……

我当时在心里暗暗发誓：长大后一定不要活成母亲的样子。

我常说最爱跟父亲上街。父亲笑母亲：“你妈是有98元钱恨不得借两元钱凑一张整百存银行的人。”

母亲倒是没有不悦，她以丰富的人生阅历从容道出生活的哲理：大多数女人面对一筐葡萄，会先选差的吃，尽管吃到的每一颗都是剩余里面最差的，但是留存的都是最好的，最好的放在后面才有希望。你父亲不当家，不知柴米油盐贵，不管人情南北，你将来做了母亲就懂了。

生活教会我渐渐理解了母亲当年节俭到抠门的地步：五个孩子开学的那一大把学费、过年过节那一身新衣服、日常的吃喝，以及赡养年迈多病的外公外婆，这些隐形的刀刀埋伏在母亲周身，她岂敢放肆挥霍？

我很想活成父亲那样，然而我终究还是活成了母亲的样子。

◆生活小记

春的讯息

胡晓延

时过雨水，蛰伏一冬的种子，揉了揉惺忪的睡眠，醒了。嫩嫩的芽苗，精灵似的钻出地面，娇滴滴的身姿在清晨的雨露中渐次舒展开来。

原野里除了麦苗和油菜，仍显枯败。春吃芽，夏吃瓜，秋吃果，冬吃根，民谚再一次轮回到序曲的发端。春天的讯息，首先是从无数迫不及待寻春的民间自媒体人短视频中浮现。数日后，鲜嫩的香椿芽，才身披紫红色的外衣，以不菲的价格在春季菜市场上捷足先登，争抢着开春时鲜菜的彩头。

在商超或菜市场，眼尖的主妇们见了，轻手掂了掂，咂咂舌，碎碎念叨，三五根的，就那么一小把，比猪肉价还贵呢！轻手拿起，又轻手放下，生怕折损了嫩芽对不起卖家。也有专为尝鲜而来的主儿，好不容易等了一年才有的头茬嫩芽面市，哪里还管得了贵与不贵，抢先收入篮中。

借绵绵春雨过后的暖阳天，走出户外，去旷野湖滩、田园堤坝，去野菜生长的原野，有土，有水，有阳光的地方，与大自然作一次亲密接触，采藜蒿芽、马兰头、枸杞头、蕨菜、荠菜的尖尖新芽，片片嫩叶。

春风轻抚，瞬间唤醒了人们舌尖上记忆的味蕾。四野里，踏春寻鲜的足迹和身影，比目皆是，三五成群，弯腰垂首，目光紧贴地面，在草丛、败叶、枯枝里游走，像找寻新大陆一样，聚精会神。吮吸了天地间雨露阳光精华，冒出鹅黄色尖尖芽的野菜，不事张扬，不屈不挠地绽放着生命的光彩，毫无保留地将自己馈赠给这些同样深爱土地的人们。

用剪刀、小铲，或干脆用手掐，人们悠悠然，乐乐然，一丛丛一簇簇鲜嫩的野菜，分拣装进菜篮子，洗净配上荤菜炒食，或焯水凉拌，再端上餐桌，一股岁月安好的气息扑面而来。

春天吃的就是一个“鲜”字，这个“鲜”尤以“春天第一鲜”香椿芽为佳。香椿芽长在树上，算不上真正意义上的野菜，香椿芽不时不食，过了时节就木质化了，如柴，食用不得。香椿芽味道浓郁，有人喜欢，也有人不爱，争议口水，不曾消停。喜者，谓之为春天的尤物，吟诗赋词，直抒胸臆。春椿入诗，全诗飘香。厌者，其味过于浓郁奇特，闻之令人窒息；食后，信誓旦旦，永不触碰。

喜好香椿的食客，专捡头茬香椿芽，焯水切小段，与鸡蛋炒食。香椿芽炒鸡蛋，算得上是美食中的绝配。易做易炒，吃起来口感鲜嫩，食欲大增，胃口大开。友人笑称吃香椿如同吃榴莲，起吃越香，百吃不厌。

据说，安徽太和香椿自古是朝廷贡品，普通老百姓是吃不起的。如今，农村房前屋后，大都种有香椿。人工种植香椿，更是遍及大江南北，香椿早已回归平民的气质，人人皆可食。

藜蒿喜水好肥，区别于山野里长出的青蒿和麻蒿，藜蒿多生长在水乡的湖滩湿地。藜蒿芽尤以刚冒出地面洁白如藕的芽头最佳，长出地面的寸余长为次之。择一个暖阳天，带上小锹，寻一丛熬过冬日严寒仍未枯尽的藜蒿老枝，翻开周边芬芳的泥土，一根根白白胖胖的藜蒿芽，憨憨然挺立而出。采罢，再铲土填平压实。来年春天，在同一个地方，静待藜蒿重生。

藜蒿芽掐掉根须，去除嫩叶，洗净，掐段，配上腊月天腌制的猪肉，下锅翻炒，那脆生生沁入口腹的特有清香，让人味蕾蠕动，口舌生津。藜蒿芽炒腊肉，堪称江南水乡的一道特色菜，来客必点，逢餐必上。

从田畈沟坎上，掐下来的马兰头、枸杞头，焯水，捞起切碎，拌上新鲜蒜泥，再滴点麻油，那原始的野菜香从舌尖散发开去，直冲大脑，浸入记忆深处。山野里撇下的蕨菜、挖起的春笋、铲来的荠菜，一番收拾干净，焯去涩水，清炒或荤炒，都是不错的美食。

安庆地区可食用的野菜品种繁多，这是我们的祖先尝尽百草，留给后人舌尖上的文化遗产。灾年，它们可以帮助乡人果腹，渡过饥荒；盛世，它们又是化腻开胃的人间至味。

