

为我攒钱的妈

李 晓

“娃，你还是要把钱存到银行里最保险……”而今我都是中年男人了，妈还这样时常嘱咐我。我妈知道我是一个喜欢呼朋唤友胡吃海喝的人，她总是担心，我把工资都在馆子里吃完了。

我妈还说：“就是皇帝，手头还是要有几个钱才踏实啊。”所以我妈，总是把钱一分一分攒进银行里去。“钱在银行里，瞌睡也睡得香。”妈说。

小时候在乡下，我妈去乡场上卖了口粮和鸡鸭，习惯性地蘸着口水数钱，然后往乡镇上的银行跑。钱存进了银行，把存折放在裤腰带缠着的裤袋里，妈走路时，总习惯性地提提裤子。有次卖了一只鸡两只鸭，妈去乡上银行存钱，正值银行搞年终决算，关门一天，妈就紧捂着口袋，在床上辗转反侧了一夜。第二天天蒙蒙亮，妈就往银行跑，钱存进了银行才放心。

妈进城后，到银行方便多了，有事没事就到银行转悠。在家，也是隔三岔五把存折找出来摩挲一遍。我妈和爸一样，在新闻里关心物价、银行利息的调整。有天新闻里说银行利息明日下调，妈乐呵呵地给我打来电话，说她当天刚存了500元，赚了。

有次在银行取钱，妈一时忘了存折

密码，急匆匆回家，问我爸：“老头子，存折密码是多少？”问得爸一头雾水，这么多年，都是妈去银行存钱，爸很少过问。爸一辈子就相信妈这个大管家。妈又给我打来电话：“妈忘了银行存款密码……”一会儿，妈又打来电话说：“我想起来了，想起来了。”

有个深夜，妈急性胃炎发作，我跌跌撞撞赶到父母家，准备送她去医院，妈却把我叫到一旁，一字一句告诉我存款密码，让我把这些数字输在手机里。妈是害怕自己万一有个闪失。妈在医院，舍不得花医疗费，输一瓶液，要100多元呢。妈躺在床上，望着药液一滴一滴渗入到自己的体内，突然拔掉了输液管，大声说：“我的病好了，不输了不输了。”

妈一分一毛地攒钱，攒得辛辛苦苦，用时精打细算，但该出手时就出手。邻居卢老三有一年病了，找妈借钱，妈二话没说，去银行取了7000元，连借条也没写，就借给了卢老三。我买房那年，妈和爸刚进屋，就把怀里紧搂着的报纸哗啦一声摊开，是8万元。8万元，妈可要存好多年啊。她一趟一趟往银行跑，最后，成了一只给儿子吐丝的春蚕。

我结婚那年，妻还没下岗，她把一个存折郑重地交给我说：“这是我的全部存款，给你吧！”妻把一个人、一颗心完整地

托付给了我。妻说，是妈教会了我，让我好好攒钱，存进银行。

和妻婚后走过了23年时光，我把家里的经济大权，像爸交给妈一样，交给了妻。妻和妈一样，常住银行跑。6年前，妻患了一场大病，花了4万多，有天她抓住我的手眼泪婆娑地说，拖累你了，不花钱了吧。我一把揽她入怀：“命比钱值钱！”

今年73岁的妈，对她儿媳的表现，相当满意。有天妈对我说：“你这个媳妇啊，懂得操持一个家，懂得把钱平时都要好好存进银行。”

前不久的一天回到爸妈的家，妈在阳台拉住我的手有些神秘地说：“娃，你知道妈有多少存款么？”我说：“妈，您还把钱存进银行干啥，这么大年纪了，就把钱好好花了。”

妈生气了：“你懂啥呀，我孙子今后娶媳妇，不要钱么？”望着皱纹越来越深的妈，我感觉眼角有酸酸的泪。

“妈，那您在银行到底有多少存款嘛？”我故意问妈。妈伸出几个手指头在我眼前比划着说：“你不要急，我都给你们攒着。”

“妈，妈！”我动情地搂住瘦小的妈。当着妈的面，我没忍住，泪水流出来了。

含笑的乡土
在热切的问候声中
成简朴亲近的音节

田埂纵横
走进走出的父老乡亲
一茬又一茬
在田野的版块上
书写质朴的乡情

坚守着乡土的劳动者
以特有的姿态
在乡土的稿笺上
泼墨抒情

牛驾着犁
挥鞭吆喝的农人
赤脚在后面行走
兴起时
无名小曲
在犁头 惬意延伸

程应峰

乡土劳动者

立夏尝鲜

江初昕

立夏时节，天气渐暖。印象中，立夏是个个的节日。进入夏天，万物生长迅速，越冬作物早已收获，新鲜果蔬纷纷上市，民间有歌谣唱道“青梅夏饼与樱桃，腊肉江鱼乌米糕。莼菜海蛰咸鸭蛋，烧鹅蚕豆酒酿糟。”歌谣里提到的都是有关立夏“尝新”的范围，时令的新鲜蔬菜水果接踵登场，舌尖上的立夏也就此蔓延开来。

立夏一般都在农历四月初，其时春去夏来，樱桃红透，新笋登场，新鲜的园蔬开始采摘登场，人们可一饱口腹了。这时，地里的鲜蚕豆也成熟了，把它从豆荚中剥出来。可做火腿炒蚕豆，鲜嫩的蚕豆搭配上等火腿，下锅先将火腿煸炒出味，再下入蚕豆，旺火速炒，稍加鸡汤收一下汁，出锅鲜香扑鼻，火腿鲜红，口感软糯，味醇厚，蚕豆碧绿脆嫩，佐酒下饭均不失一款美味佳肴。

用新鲜蚕豆做出来的菜，软嫩且滋味鲜香浓郁，色彩更美，鲜绿无比，形若玉翠，是夏日上好的烹调食材。鲜蚕豆的烹饪，配形搭色均可，更宜于多种调味，做冷盘、烹热菜、调汤羹，各有特色。做甜菜也是色味俱佳，把蚕豆煮烂做泥，先加少许蜂蜜，冰糖上火一烩，再点缀几粒时令水果丁，一碗“冰糖蚕豆泥”香甜可口。

初夏，正是螺蛳丰满、肥美的时候，因为这个时节螺蛳还未繁殖，螺肉最肥嫩鲜美，是采食螺蛳的最佳时节，故此，民间有“初夏螺，抵只鹅”的说法，可见初夏螺蛳的美味了。先把河里摸来的螺蛳养在水桶里，淋上几滴菜油。养清了螺蛳，剪掉它的尖尾，就可以烹炒了。炒螺蛳火一定要猛，锅一定得热，佐以蒜瓣、椒丝、姜末爆炒，喷料酒去腥，加糖、酱油提味，后加宽汤，汤沸出锅。出锅前，放上几片薄荷，风味更加独特。也可清炒，只需把活螺投入沸水中一捞即起，然后用牙签挑出肉来。洗一把春天时的时鲜韭菜，旺火热油，先把螺肉爆香，喷入黄酒，炒几下起锅；再起一个油锅炒韭菜，倒入螺肉，滴一匙酱油，调味时，咸稍重一点。这样一道韭菜炒螺蛳，既下饭又美味。特点是荤素搭配，无嚼螺蛳的麻烦，汤汁也鲜美异常。

至于时令新鲜水果，最先上市的恐怕就是清新欲滴的樱桃了。“一树樱桃带雨红”，小小的樱桃从树上采摘下来，捧在手心里，香甜的气息溢开，而那红了樱桃却可以吃进嘴里，轻轻一咬，留下清甜的汁液，唇齿生香；立夏过后，枇杷由青变黄渐渐地成熟了，那一串串龙眼大小的果实隐藏在墨绿色宽大的叶片里，缀满了整棵树梢。枇杷具有滋阴润肺、止咳化痰的功效。

在这个繁茂灵秀的季节里，不仅是多情诗人眼中一首浓墨重彩的诗歌，更是寻常百姓舌尖上丰富多样的味道，让人如此无限留恋了。



鸟语花香

汤青 摄

多肉陪伴的幸福时光

刘 希

喜欢多肉，却一直不敢养多肉，就怕可爱鲜活的生命葬送在我的手里，会心痛好些日子。一个文友告诉我，他不光自己种多肉供自己欣赏，还将多余的多肉拿出来售卖，经济效益十分不错，一个粗枝大叶的男人却将多肉养得水嫩晶莹，这让我大为惊讶，更让我震惊的是，他说多肉最好养，你不去管他，自然就活了。

不去管？不管它才会成活？我好奇怪了。是呀，也不是真不管，多肉要粗养，最忌水，管住手，少浇水，多晒太阳就行了。

我心里渐渐有了勇气，在网上买了十二株多肉回来，喜滋滋地栽下。没几日，便发现有些多肉的叶子坏掉了，询问店家这才知道，刚刚栽下的多肉不能浇水，而我以为所有种花的程序都一样，都

是栽下后要立即浇水的，而我也以为，种多肉盆越大越深，对植株越好，其实不然，栽下多肉的前三天内不能浇水，等三天后再浇水成活率更高。另外，种多肉的盆，需要选择浅而小的盆，这样排水性较好，多肉才不会烂根。

按照店家和文友的指点，我把这些多肉全部重新挖出来，换浅盆栽上。第三天，沿着盆壁浇水，并且浇透泥土。我每天早上都要跑到阳台上，看多肉的生长情况，特别是看店家送的发了芽的小叶子，是不是还生龙活虎地沐浴在晨阳里？看着这些绿植依然鲜活地生长着，我心里就十分欢喜，若是有一片叶子焉掉，不甘心的我，就轻轻地把它挖出来，将它移到干爽的小盆里。

我记住了朋友的话，管住手，不浇水。一个月后，这些多肉，竟然神奇地活了下来。

每天早上起床的第一件事，就是去阳台，和多肉进行一番对视，这些多肉，就好像是我的朋友，当我的身体疲倦了，当我看电脑眼睛涩了，我就会站在它们的面前，看着这些小花盆里的小植物，几分钟之后，眼前顿时明亮起来。春天是多肉的生长期，她们长得比起初刚来到我家的时候要大一一些，叶子更健康一些，而且植株更精神了。有朋友见了，向我讨教养多肉的经验，我自豪地说：“多肉要粗养。管住手，少浇水。”

就那样爱上种植多肉，一发不可收拾。又在网上淘了十五个新品种，有了上次的经验，这次养多肉就顺利多了，全部成活了并且长势不错。文友告诉我，这个多肉，一片叶子就能发一盆，听到这话，我便想象着我的多肉花园有多美，想象着我的那些多肉朋友：黄金铭月、丽娜莲、菲欧娜、姬胧月、雨燕座、蒂亚、大和锦……错落有致地长成一大花园，那该引来多少艳羡的眼光？光想想就很美了。

有多肉陪伴的时光，不仅有种植的快乐，更有憧憬的幸福。