

母亲的1953

牧野

我珍藏着一张母亲年轻时候的照片，那年她刚20岁。母亲坐在山路边的一块岩石上，微低着头，右腿自然地往上抬起，膝盖上放一本深色的硬皮笔记本，右手拿笔用心记录着什么，神情专注。如果细看，还能发现她衣服左上方的口袋插着另外一支钢笔，浅白色的笔套甚是醒目。

照片早已泛黄，背面写着两行小字，记录了拍摄的时间和地点：1953年4月，慈溪县府后山。

这里所指的慈溪县府是现在的江北区慈城镇，北面后山应该是指大致的方位，并非某座山的名称。如今，这一带早已盖起了大片的住宅，无法确定和考证母亲那天拍照时的具体位置。

母亲只念过两年小学，她选择这样一种姿势拍照，很可能是要表明自己作为一名公家人的身份，因为在那时，只有公家人才会把钢笔别在衣袋上，而公家人是很受人尊敬的，因此，这多少显示了一个年轻姑娘追逐时尚的虚荣心。

在母亲的工作履历中，她正式“入伍”（加入革命队伍之意）的时间被确定为1949年7月，这本来是个普通的日期，对母亲却具有特别的意义和影响，她因此成了一名现在已越来越少的离休干部。

母亲参加工作的目的是为了能吃上一碗饱饭，因为当年政府机关实行供给制，公务人员的生活必需品都由国家分配，薪酬不是现金，而是农民们特别看重的大米。母亲成为公家人后，获得

的供给定额为每月120斤大米，折合成人民币大约12元，这也是当时大多数基层公务人员的供给标准（1952年对实行供给制人员增加津贴，1955年开始实行工资制）。

那时的母亲充满着朝气，这个从未见过世面的17岁的乡下姑娘坚信，政府具有无限的力量，可以改变人们的生活，改变很多像她这样的乡下人的命运，她内心的快乐像春天的潮水，无数次地描绘着今后的幸福生活，同时以一个年轻女孩的敏感，追逐着那时的各种时尚。

母亲领到那件蓝灰色的苏式小翻领外衣时，曾惊喜得一个晚上没有睡着。之后，她每次回家，总要穿上这件衣服，把两片尖角领子向左右两边翻开，用力压平整，好像张着一对翅膀正在静卧的蝴蝶。走进村里时，她兴奋地收获着村民，特别是那些与她一起长大的年轻姑娘投来的羡慕眼光。

那时的乡干部非常少，一个乡长，一个文书，一个后勤，再加上两三个办事员，还有一个上面派来指导工作的南下干部，是实际上的领导。

当年的国庆大典过后，母亲被下派担任驻村干部，任务是向村民宣讲新政策对改变农民生活的意义；在村里兴办夜校，动员妇女学文化、接受新思想。土改开始后，中心工作又转为发动农民成立农会，发现、培养积极分子，号召他们参加土改。

如果无法赶回乡里，母亲会在某个村民家落脚吃中饭。吃罢饭，她向主人交了0.12元饭费，正好够买一斤大米，这是所有下乡干部都必须遵守的规定。0.12元现金是临出门时，母亲直接向乡政府领

提了出来，投进了互助组，这是她

负责的这个互助组成立后最大的一笔入款。41元现金在当时是一种怎样的概念呢？母亲说，那时一分钱可以买2斤青菜，买根油条只要2分钱，一间街面房子不到100元。

年底时，互助组有个成员的父亲生重病，准备送宁波治疗，他向互助组申请借10元钱，并表示，自己有个兄弟在上海工作，每月工资几十元，已答应出这笔钱。开始，母亲不敢答应，因为之前从未有过这样大的借贷数额，她担心这个成员能否兑现承诺，但最后还是同意了，“这正是互助组发挥作用的时候，否则，农民入组还有何意义呢？”20天后，这个成员按时归还了10元借款，又另外存了10元现金。

年末总结工作，行长表扬了母亲负责的鞍山乡互助组，说不到一年时间就有了40多户农民加入，走在了各乡的前面。母亲那天真的很高兴，这是她第一次在公众场合听到对自己的称赞。

1954年10月，宁波对所属区域进行大调整，母亲随银行一起搬迁到了新的慈溪县城浒山。

离开老慈溪前，母亲想把存在互助组的41元现金取出来带走，但她又担心这会影响互助组的正常运转，犹豫再三，她决定把钱暂时留下，但之后，母亲再没有合适的机会重回鞍山，那笔存款也一直没去取过。母亲有点遗憾，她认为至少应该留个收据、借条什么的，这样也算是自己曾为国家作了贡献的一个凭证。她还叹息道，如果能查到当初的记录，就可算出这41元钱存到现在究竟值多少了，应该是个不小的数字吧？

母亲今年已85岁，除了耳朵有点背、眼睛感到不适之外，总体来说身体不错，满头黑发，甚至有点光泽。有时，母亲会静静地坐在桌子前，翻看自己的那张照片，对于一个老人来说，青春和记忆就是一种看得见的骄傲，也是一种可以描绘和想象的美丽。

勤勉的小生意人

余娟

单位同事都叫我生煎姐姐。我不是开小店卖早点的，而是因为我经常帮同事带生煎而得名。我们小区有一家生煎店，生意很是不错。一位同事吃了这家店的生煎后，赞不绝口，说是有童年的味道。消息传开后，同事们经常找我带生煎，我最多的时候带过十份。尽管早上的时间争分夺秒，但为了满足她们的心愿，也为了店家的生意，我一直乐此不疲。

说起这家生煎店，我颇有感慨。它虽然非常平常，却与我的生活息息相关。偶尔晚上出门赶时间，我就带孩子在这家小店要一碗年糕汤。孩子很肯定地说：这家小店的年糕汤特别好喝，给满分。年糕切得长长细细的，汤里面放了煎鸡蛋、豆腐干、咸菜，色香味俱全。我们母女俩分吃一大碗，才十元。便宜、实惠、快速。

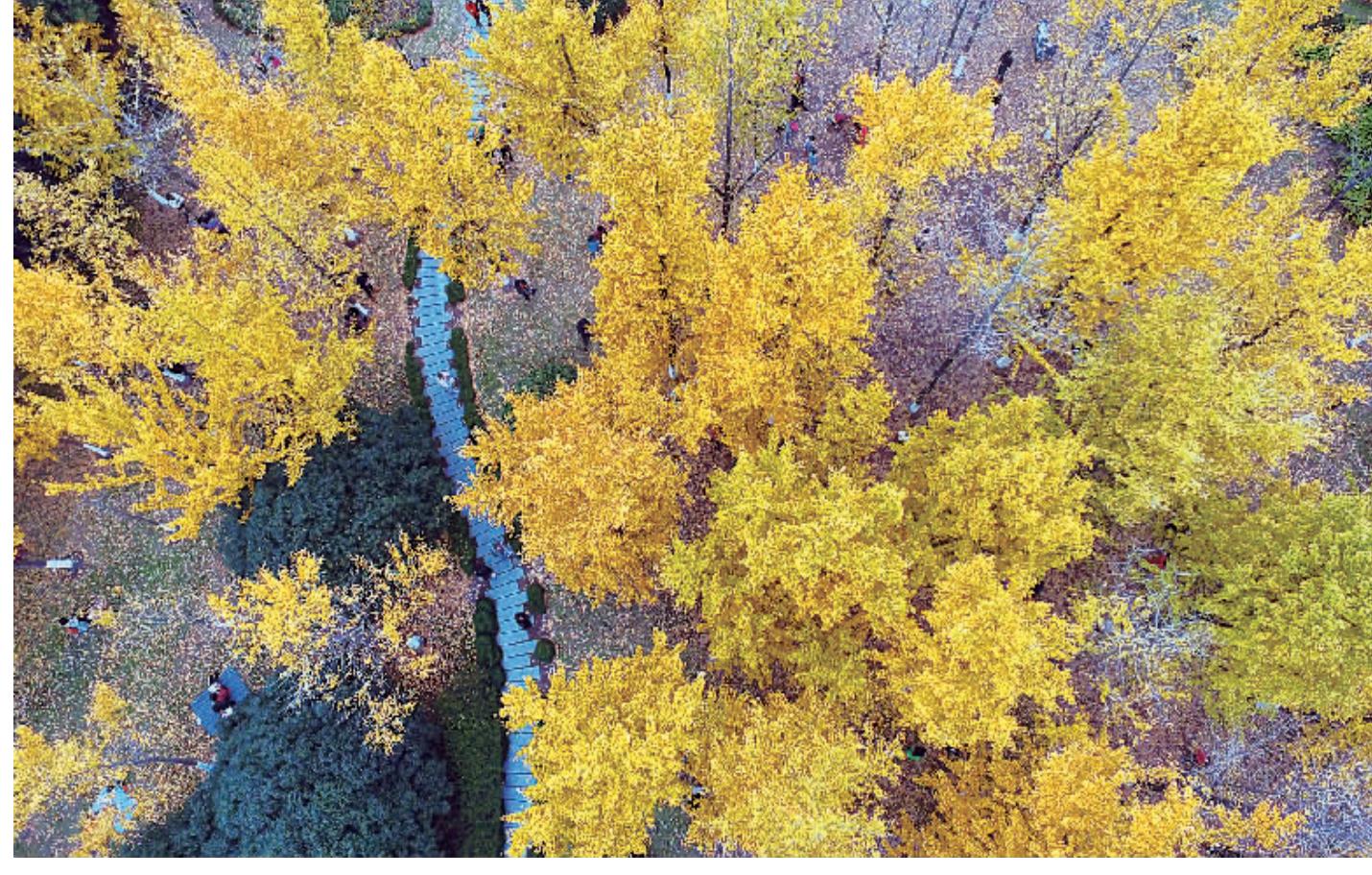
这家店的主人是一对夫妻，他们来自嵊州，刚来的时候还是一对甜蜜的恋人。当老板娘快要生孩子时，小店关门歇业了。我对孩子说，开店容易守店难，估计小生意不好经营，这店眼看着又要换新业主了。就在我的念叨间，两夫妻带着一对老人和小婴儿又回来了，小店又重新开张。每天路过，我都习惯瞄几眼这家小店：老板的嘴总是紧紧抿着，眼皮往下耷拉着，埋头揉面、炒面、打理煎锅；而老板娘的大眼睛总是含着笑意，非常和气地打招呼、端盘子、收钱。这对年轻夫妻自产自销，配合默契，是真正的妇唱夫随。

如今在电商冲击下，众多实体店惨淡经营，而我们小区的这家生

煎店却在外面餐饮店铺林立的小区内开得有声有色。走进我们小区大门后，左右两边有六七家小店，包括小超市、画廊、干洗店、蔬菜店、披萨店等等。在小区的最后面有两间店面，那里的店铺一直开不长，走马灯似地不停更换。以前我的朋友看中这家小店，想做点小生意时，我直接劝她放弃，说店面位置过于僻静，要迈上台阶才能走进店里，店的门脸也颇小，不容易拓展业务。之后，就来了这对嵊州人，他们出人意料地开出了这家生煎店，而且每天早上生意红红火火，顾客要排着长龙才能等到美味的早点。

在我生活的这个老小区，有不少和生煎夫妻类似的小生意人。有家蔬菜店，他们是这个小区最早的一批经营户，哪怕你买一把青菜，也会送几根小葱给你，对待顾客十分细心友善。他们小心地经营起自己的口碑，靠着认真的工作和生活，一直营业到现在。

人到中年后，眼见朋友们都换了更大的房，开了更好的车，我常常焦虑于房子、车子，留心名师名校、应对通货膨胀，思忖着各种资产配置。但回头看看对这生煎店的年轻夫妻，每天起早贪黑，一年365天从不休息，用双手创造着自己幸福的新生活时，让我狂躁之心顿歇。过度的比较，会让自己迷失。我看到朋友们的成功，却忽略了他们为此付出的汗水。有次我跟老板娘聊天，她说现在收入基本稳定，刨去房租及各类杂项，两个人一个月也有一万多元的纯收入，而儿子在这小店的降生和成长，更让他们的生活充满了甜蜜和希望，他们在老家盖了楼房，现正积攒资金准备在这儿买间店面房。



冬天的色彩

周建平/摄

蚱蜢

郁妍捷

这是一只蚱蜢，同事在路上逮到它的时候以为它是螳螂。虽然它分明没有两把威武的大刀，身段也不像螳螂那样纤细苗条，但是女子嘛，总是会对昆虫之类的生物傻傻分不清楚，更何况，好奇和兴奋代替了我所有的思考。

同事是把它装在一个透明的饮料瓶里带过来的，怕里面空气不够还特意在瓶底剪了两个小口子。瓶子就横在办公桌上，有点弧度的瓶身稍微有些晃动。它在瓶子里的情况和它的模样无比清楚地暴露在我的眼皮子底下。我从来没有这么近距离地观察过蚱蜢，它似乎也无所谓我赤裸裸的目光。

哦，上帝呀，这的确是一个壮硕的家伙！我隔着瓶子约莫划了一下，它的身子跟我手掌

的宽度相差无几。我顽皮地把瓶子转了个方向，让它的正脸刚好对着我。那两只褐色的椭圆形眼珠堂而皇之地占据了大半张小小的，但看起来很坚硬的绿色脸庞，没有眼珠子，没有眼神，我因而也看不出蚱蜢的表情来。就好像是宫崎骏笔下的无脸人，自带一张果绿色的面具，嘴巴被深深地隐藏在下面，没有喜怒哀乐，让人捉摸不透。颈部的皮肤直接由硬壳替代，微微的隆起形成褶皱，像竖起来的衣衫高领，连着两片轻薄的绿色后翅，颜色从深绿渐变为浅绿，两条明显粗壮的后足有力地从两侧夹紧，露出嫩绿色的柔软腹部和细细的前足、中足。整齐排列的金黄色足后倒刺因为红色足肤的衬托，愈发显得锋利无比。我想，蚱蜢是不是成精了，懂得在地面休息的时候，以平地为T台，撩起这件时髦的绿色风衣，露出健美的身材来！

瓶子明显来回地滚动了几下，

驻在桌子边缘。同事们已经纷纷从位子上站起，侧目，直呼被我举动吓得不轻。是不是，它用这样的方式报复我刚刚对它极不友好的行为？

我心有余悸地盖好盖子，将瓶子横放。好似没有事情发生过一样，它很安静地趴在狗尾巴草上，看着瓶子里的风景，而看瓶子景象的我在看它。阳光打扰了它的新家，它打扰了我的思绪：记得很小的时候，外婆也给我抓过一只叫“蚱蜢”的昆虫，绿色小小的，放在一个矿泉水瓶里，让我看着玩。我已经忘记跟那只蚱蜢相处的细节了，估计跟现在一样吧。我也不记得蚱蜢连着那个瓶子是怎么从我生活中消失的，好像是突然有一天，它们，一下子都不见了。后来，外婆再也没有抓到过蚱蜢。事情隔得有些年头了，现在被另一只大蚱蜢勾起，朦朦胧胧的，还是觉得美丽。应该是的！真正的美丽不随着时间线性移动而移动，美丽是不老的！阳光闪闪，看你低头吧唧着嘴巴，草叶滑落瓶底。时间失去滴答滴答的声音，你身体层层的曲线向着我的灵魂蜿蜒，我的眼睛里倒映出你的目光，把这一段的时光，都变得很透明很简单……

好吃不贵牛头肉

仇赤斌

周末去菜场买菜，路过一个肉摊，见卖的肉有点陌生，一向是牛头肉。已经切好的熟肉，才25元一斤，品相好点的28元。早就听说这肉好吃，就买了10元尝尝味道。

又买了两根大蒜苗，切段，再加了一个尖椒，一起炒。油热后，姜丝炝锅，先炒蒜苗和尖椒，再放牛头肉，加点黄酒去腥，不用炒很长时间就可以起锅。肉本来就是熟的，买的时候已经切好，里面带皮的肉、牛筋等都有，味道有点像牛杂，但比牛杂好吃。这肉比一般的牛肉要软，偶尔吃到的牛筋也很有劲道。可谓肥瘦皆备，软韧可口，性价比很高。

喜欢吃辣的，也可以在干辣椒爆香后，倒入洋葱丝爆炒，起锅前放点香菜，味道同样不错。和其他的蔬菜也可以搭配，也可以直接蘸酱油吃，和白切牛肉的味道相仿。

我那次在锅里留一点牛头肉，放入一些年糕片，加点白菜，做成了年糕汤，有点混搭，但味道不错。如果拿来下面条，也可以。

有次在淮南牛肉面馆里吃到了牛头肉面，切成细细的长条，瘦肉细嫩，牛筋柔韧，都已经煮得很软，加上一些小青菜和大把的香菜，味道非常不错。问老板，这是来自安徽淮南的特色面馆，几乎囊括牛身上的每个部位，白色的汤汁是煮肉的原汤，怪不得这么鲜。

红烧牛头据说蒙古人款待嘉宾的传统佳肴，是道大菜，而牛头宴是土家族接待贵宾的盛大礼仪宴。宁波也有卖生牛头的，不贵，在农村也就300元一个。只是处理很麻烦，刮毛很费事，洗净后下水，放茴香、桂皮、姜片、蒜头、葱段等去腥，要用最大的锅。如今农村的土灶剩无几了，有的人在院子里搭个简易灶，用柴火烧，至少要3个小时，一直炖到肉和骨头分离，软烂时方可。取出在冷水中降温后切片，才不会造成牛头肉被切得支离破碎。牛头肉，不管是白切、和黄瓜凉拌，还是红烧、爆炒，随个人的喜欢，各种做法皆可。

牛头肉算是小众菜，遇上了不妨尝一尝。

暖心的盐水瓶

龚德位

冬天的气温说降就降，根本与你没有什么商量，让人感觉着实有点冷，这不禁让我想起了小时候用盐水瓶过冬的情景来。

那时家里比较困难，取暖的设备不像今天这么丰富可供选择。我还依稀记得，晚上睡觉刚钻进被窝的一瞬间，身体是蜷缩着的，牙齿还不时抖得咯咯直响。母亲为了让我们能安心睡觉，在我们睡觉前都会给我们烧上一壶热水，然后灌在盐水瓶子里拿去焐被窝，待冷冰冰的被窝有点暖和后再上床睡觉。

你可不要小看这个盐水瓶子，为了得到它，母亲会早早给村里的赤脚医生打招呼，让他预留一两个。到手后，母亲还觉得欠了别人一份很大的人情。那时我总以为这个瓶子是装糖用的，因为瓶身上总写着“葡萄糖”的字样。后来母亲解释说，那装的是给病人补充能量的药水。这瓶子玻璃厚度适中，耐

热，在预热后滚水倒进去也不会开裂。它的瓶塞也特别有讲究，必须是橡胶的，一头塞进瓶嘴，再反过来皮盖，让它把瓶嘴的外部箍紧，热水就不会渗出来了。

母亲为了让瓶身不烫伤我们的手脚，特意用织毛衣剩下的彩色毛线编织了一个大小适中的套子给盐水瓶套上。这样既不会烫伤手脚，又显得非常美观。在寒冷的冬夜，我和哥哥在煤油灯下做完功课爬进被窝，尽管床单下除了一层薄薄的棉絮外就是稻草，可借助盐水瓶的点点暖意，我们哥俩也倍感温暖。第二天起床，盐水瓶里的水还是温的，母亲舍不得倒掉，她将水倒进脸盆里让我们哥俩用来洗脸。父亲总开玩笑说：“看来水资源很紧缺啊！”

在那个物质极度贫乏的年代，一个小小的盐水瓶不仅在寒冷的冬夜给我们带来了暖意，更让我明白这暖心的盐水瓶承载的是那一份在脑海里挥之不去的母亲对儿子的深沉的爱啊！