



## 【在人间】 当我老了

□李晓

父亲发病之前的那天中午，午饭吃得很少，他一直抓着母亲的手不松开。父亲似乎感觉很疲惫，轻声说，我想去睡一会儿。

父亲睡了，母亲就坐在床前那个小板凳上，怔怔地望着父亲。这是这些年常见的情景，年迈的父母相对无言，比沉默更沉默。有一天，父亲和母亲说到了生死，两人真诚地谦让着，都想自己先离开人世。母亲嘤嘤哭泣，责骂父亲：老头儿，你咋是这样绝情的一个人，你走了，留下我孤独地在世间干啥？

那天，躺在床上的父亲突然嘴巴张了张，喉咙里发出咕噜咕噜的响声。母亲赶紧唤他，可父亲发不出声音来。等我赶到父母家里，把床上的父亲慢慢扶起来，父亲把头歪靠在我的肩头。那一瞬间，我才发现，这个曾经威风凛凛的男人，终于成为了一个需要保护、需要安慰、需要照顾的老头。

送进医院急诊室的父亲，被诊断为大面积脑梗。我明白，从今以后的日子意味着什么。我只是祈求，父亲快快醒来，只要他的生命还在，我就是有一个有父亲的儿子。

坐在父亲住院的病房里，我陷入沉思，等我老了，该成为一个怎样的老头？我当然没有急着等来年老，也没有害怕年老，因为我知道在生命河流的渡口，那一天终会到来。

当我老了，我多希望父亲还在人世，尽管他现在正躺在病床上忍受着煎熬。我能想到最愉快的事，就是俩老头还能坐在墙根下晒着太阳，絮絮叨叨。父亲，我就在庭院里和您一起晒太阳，望余生晚霞直到燃成灰烬。

我要住的那个庭院，是沧桑弥漫的老宅。老宅隐于城，在乡间更好。我在庭院里，可以望到如青花瓷一样蓝的蓝天。庭院里，我想养上几只鸡，每天在鸡鸣中醒来，在工业化社会里，抛开那些宏大叙事，算是回归农耕时代迈出的一小步，起码离自己人造的自然又近了几厘米。我养的那几只鸡餐风饮露，捉虫扑草。我还要养上一些花卉植物，慢慢了解它们的脾性，在养植物的过程中，我要重读《本草纲目》。

老宅里树影斑驳，所谓光阴的影子，可以打望一下阳光在婆娑树影里颤抖的金线。我靠在墙边，嗅得到老宅里青苔绿藓的气息，听得见树干里汁液的流淌声。秋天，老宅里飘来簌簌落叶声，请不要打落落叶，一个叫汪曾祺的老头早说过了，留下落叶听雨声。平时我大多时候在老宅里无事闲坐，如高僧打坐，也如染霜柿子，可亲可爱可触，在庭院里把心里滤尽腾空，想起年轻时脾气任性冲动、纠结于名利，而今浮云散尽，满目晴空随时融化。

等我成为一个老头，有几个性情相投的邻居也不错。依我年轻时的经验，那些在你面前表白的话痨，大事来临时往往最先逃。我愿意和一个时常寡言、偶尔拉几句家常话的老头比邻而居。和你拉家常的老头，一句一句说的都是大实话，不必掏心窝子那样动情，也不说那些言不由衷躲躲闪闪的话。比如父亲楼下的王老头，他乳名叫王二狗，小时候算命活不过20岁，而今活过了80岁，长长的银白寿眉，让我有次在月夜下看花了眼，还以为是霜。我觉得他的目光像庭院后面的一口老井，幽深寂寞。有天王老头对我说，他打算带上干粮，一个人步行几天，回老家去看看他娘在老家的坟。如果我成为了老头，王老头还健在，我愿意陪他去看老母亲的坟。

我还要在庭院里修家谱，去山冈上放纸鸢，去山地骑车听风声，在葱郁大树间搭上一张床或是爬到树上去睡一觉，去一个年轻时酒后失言得罪过的老友那里坐一坐。去找和我相貌相似的一个人，当年在一条小巷子里，我错认他为哥。我哥19岁那年就消失在这个世界，我要告诉那个也成为老头的人，没错，你就是我要找的那人。在我成为老头的年纪，感觉这世上的每一个人都是我的亲人，每一个人的离去，都是我世界的缩小。

像一首歌里唱的那样，还有什么最浪漫的事吗？坐着摇椅和老太太慢慢摇，似乎有点俗气了。还是80岁高龄的付老头跟我嘀咕的一句话实在，他说，昨晚晚上我跟4岁的曾孙争玩具，斗嘴了，两天没说话。瞧，这个典型的老顽童，活得都忘了自己年龄了。

那就等着吧，等我成为老头的那一天。

## 【有所思】

# 绣花鞋垫

□星袁蒙沂

天转寒了，脚冰冰凉。突然想起，得翻找一双鞋垫用。衣柜里，有很多双还没垫过的新鞋垫——不是集市上买来的那种，而是母亲一针一线纳的那种，绣花鞋垫。

我七八岁时，村里冬天取暖只能烧煤球炉。晚上，母亲坐在炉子旁，借着煤油灯微弱的光，手指上戴着顶针，对着厚厚的鞋垫，一针一针穿插。顶针就是个窄铁环，上面有密密麻麻的小凹坑。纳鞋垫时，辅料太厚，单靠拇指、食指持针，易手滑，很难穿透。即使手劲大，把针插入鞋垫，再从另一侧拔出，顺势拉出线拽紧，三两下还行，反复如此，不多久就捏得手指生疼。看母亲灵活地穿针引线，以为很简单，我尝试过多次，针别弯了都拔不出，有时针是拽出来了，线也拉断了。

鞋垫的辅料选择和厚薄，是有讲究的。母亲说，最中间是两层质量好的布，布的两边铺上辅料，可以是二十多层卫生纸，也可以是几层破麻袋。最外层还得是两层质量好的布料。辅料太厚，纳时费劲；辅料太薄，纳出的鞋垫不够柔软。纳的时候，针眼的密度，线的绷紧程度，都会影响鞋垫质量。母亲纳鞋垫时，每一针都需顶针辅助，足见纳鞋垫的不易。鞋垫纳完后，得从中间割开。从中间那两层布之间，用刀慢慢切割。分割鞋垫的过程，我也参与过。两个人各拉住一半辅料，以最中间的那两层布隙为准，一边断线一边用巧劲朝两边拉拽。持刀的人眼力要好，手劲要巧，割速要均匀。分割鞋垫是个必须格外小心翼翼才能完成的细活儿，只要哪一刀不慎，就可能割偏了，一旦把布划烂了，之后一刀比一刀难下手，割开的鞋垫也会厚薄参差。纳厚鞋垫，村里都称“嘎(割)鞋垫”。

母亲没学过绘画，也没上几年学。她画鞋垫，有时花鸟，有时枝叶，有时汉字，都是凭借一双巧手为之。那些变形的字，常常就是“不对却很像”。以前，我还较真，挑刺说母亲写错了，哪个字少了一笔，哪个字偏旁不对。后来，就不再多说。字可能真是错的，各色彩线一搭配，却照样美观。垫在脚底下，照样非常暖和。从小学到大学，我都是垫母亲纳的鞋垫。春夏秋三季垫薄鞋垫，冬天垫厚鞋垫。无论厚薄，可能算不上精致，但那些鞋垫都是美的，有时甚至不舍得直接垫在脚下。有了新鞋垫，常常先拿出来在同学、舍友面前稍微显摆一下，然后伴着羡慕的眼神塞进鞋里。那时，集市上卖绣花鞋垫的很少，几乎买不到，偶尔有几双也舍不得买。反正，我同学中垫绣花鞋垫的，的确不多见。

参加工作后，我回老家的次数渐少，没鞋垫了有时就去集市上买一双救急。那些鞋垫，不管丑

好，都是机械化速成品，打着各种功能的噱头在叫卖。我总是抱着聊胜于无的心态去买。价格不高，用用就扔了，也不必太在意品质。事实上，在意也没用，那些当街叫卖的鞋垫，能垫满一年的几乎没有。但母亲纳的鞋垫不一样，今年冬天的鞋垫，明年冬天甚至后年冬天还一样垫。垫得久了，舒适度和美观度可能下降了，但很耐磨，两三年垫不坏。

夏天垫的鞋垫，纳得比较薄，也省劲不少。普普通通的几层布，普普通通的彩线，经母亲的手一针一线纳出来，就是比集市上的那些平整耐看还耐磨。这里面的差别，或许不是技术上的。母亲给儿子、儿媳、女儿、女婿、孙子、外孙纳的鞋垫，从画图案、写字到一针一线纳完，都是饱含着亲情的，都是用心在做的。从集市上买来的那些，不会是这般用心出品的，赚钱始终是人家考虑的第一因素。

母亲的手巧不巧，我说了不算。我只知道，村里的婶子、大娘、嫂子、大姐啥的，经常去找母亲画鞋垫，她们不会，周边的其他人也画不好。母亲的手，是干农活的手。最多的时候，是拿着铁锹镢头种地的；家里有金银花时，母亲一天比父亲多采四五斤，在村里也是数得着的；烙煎饼、做饭、炒菜，母亲都是好手；我和妹妹的棉衣棉鞋，也多是她做的，样子板正，穿着也舒适。在农村老家，家里家外，母亲干啥都在行。

天转凉时，母亲拿过来一包新鞋垫，有我的，有妻子的，有俩孩子的，有冬天垫的厚鞋垫，也有适合春秋季节垫的薄鞋垫。还有两条新棉裤，一条给我，一条给大儿子，而妻子和小儿子，早就有了。我说我不穿，太厚，不好看，也不暖和，不如穿买的毛绒裤舒服。母亲不信，非让我穿上试试。母亲说，如果真不合适，她就自己穿。这就是了！母亲做棉裤，做了一圈，没有自己穿的；母亲纳鞋垫，纳了一大包，没有自己垫的。

天突然转寒，许多棉衣还没来得及及清洗晾晒，正愁穿啥呢，早晨起床，着急忙慌去翻找棉衣，竟然看到那条崭新的棉裤，不知啥时已躺在我的衣橱里了。我忍不住摸了摸，新布新棉花，挺柔软舒适的，但还是没穿。

这条棉裤不用试了，肯定不合适，还是拿给母亲吧！啥“借口”呢？我胖，棉裤瘦，穿不上，就算穿上也蹲不下。这么说，母亲应该会信的。虽然，可能也得质疑上小半天。

天转寒了，垫上厚鞋垫，脚下暖暖的。

可是腿确实有些冷了，像缺钙。

【浮世绘】

## 北山有莱

□萧萧

《诗经·小雅》有首祝寿的宴饮之诗叫《南山有台》，诗的开头两句写道：“南山有台，北山有莱。乐只君子，邦家之基。乐只君子，万寿无期。”“北山有莱”的“莱”即藜，指的便是灰灰菜。

灰灰菜，长在田间地头，有着广泛的民间基础。《韩非子·五蠹》载：“尧之王天下也，粝粢之食，藜藿之羹。”粝粢之食，指的是粗糙的饭；藜藿之羹，则指的是用灰灰菜做的野菜羹汤。《庄子》载：“孔子穷于陈蔡之间，七日不火食，藜羹不糝。颜色甚惫，而弦歌于室。”孔子受困于陈国、蔡国之间，七天没吃好饭，喝的是灰灰菜做的羹汤，一粒米都没有，一脸菜色，却仍鼓瑟而唱。

从远古走来的灰灰菜，在缺肉少菜的年代，是餐桌上的常客。幼年时，家里吃灰灰菜，蒸食和凉拌是惯常做法：菜叶洗净，切碎，留点水分，拌少量玉米面或麸子面，加盐拌匀，上锅蒸。出锅后，清香满屋，鲜得很。凉拌则更为简单，菜洗净，焯水后入盘，取一头蒜在石臼里捣成泥，佐以醋、酱油、盐混合为调味汁，浇到菜上即可。外祖母每吃此菜必搭配地瓜面窝窝头，口感一酸辣、一甘甜，属于味蕾上的“二重天”。从营养学角度看，粗菜配粗粮，堪称绝配，外祖母也算是会吃了。

一部《红楼梦》写尽世间珍馐美味，第四十二回中曹公独出心裁地给灰灰菜留下一席之地。其时，刘姥姥作别贾府，收到大批赠礼，犹疑着不知如何是好，平儿为让其拿得心安，便道：“休说外话，咱们都是自己人，我才这样。你放心收罢，我还和你要东西呢。到年下，你只把你们晒的那灰条菜干子和豇豆、葫芦条儿各样菜干带些来，我们这里上上下下都爱吃。别的一概不要，别枉费心。”平儿所说“灰条菜干子”就是大名鼎鼎的灰灰菜了。对于吃惯大鱼大肉的贾府人来说，偶尔吃点野菜，也算是忆苦思甜吧。

后世的文人士子常把食用灰灰菜视为清贫高洁的行为，很多诗文里都有。比如陶渊明的“敝襟不掩肘，藜羹常乏斟”，杜甫的“吾安藜不糝，汝贵玉为琛”“试问甘藜藿，未肯羨轻肥”，韩愈的“三年国子师，肠肚习藜苳”，苏轼的“寄语故山友，慎毋厌藜羹”，陆游的“陋巷藜羹心自乐，旁观虚说做公卿”“子孙勿厌藜羹薄，此是吾家无尽灯”……其中，对灰灰菜最情有独钟的是陆游。他在《剑南诗稿》卷38《午饭》诗中 说：“破菜负日茆檐底，一碗藜羹似蜜甜。”又在卷61《自咏绝句》中说：“一条纸被平生足，半碗藜羹百味全。”在这里，灰灰菜羹不只是一种食物，更是一种情怀和安贫乐道的生活格调。

某年春天，我和友人在一家农家菜馆里曾吃过一道菜叫“不舍分离”，其主食材便是灰灰菜。嫩黄的鸡蛋和碧绿的灰灰菜炒在一起，黄绿相间，煞是好看。一箸下去，蛋裹着菜，菜亦抱着蛋。细品，鸡蛋润滑，灰灰菜清香。二者合一，荡漾在唇齿之间的是田野的芬芳气息。

中国的饮食之道，至味往往至简。陆游在《对食戏作》中曾提出自己对美食的独到见解：“霜余蔬甲淡中甜，春近灵苗嫩不莰。采掇归来便堪煮，半铢盐酪不须添。”意即经霜之后的蔬菜有淡淡的甜味，春天将近时长出来的菜苗最是新鲜，用这些材料烹煮菜肴，连一点盐和糖的调味都不必放，已食尽至味。一直觉得，这是生活的有心人才会生出的感悟。很多时候，一把鲜嫩的灰灰菜，只须置于白米之中慢火细熬，便可得一钵春色，这是老饕不会轻易透露的秘密。



扫码下载齐鲁壹点  
找记者 上壹点

编辑：孔昕 美编：陈明丽