



【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,我就是一个有父亲的儿子。

坐在父亲住院的病室里,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,请不要打扫落叶,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,不管孬。

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,是拿着铁锹䦆头种地的;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】

北山有菜

□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,北山有菜。乐只君子,邦家之基。乐只君子,万寿无期。”“北山有菜”的“菜”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,藜羹不糁。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了一席之地。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“吾安藜不糁,汝贵玉为琛”“试问甘藜藿,未肯羞轻肥”,韩愈的“三年国子师,肠肚习藜苋”,苏轼的“寄语故山友,慎毋厌藜羹”,陆游的“陋巷藜羹心自乐,旁观虚说傲公卿”“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:“破裘负日茆檐底,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,春近灵苗嫩不蔹。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,春天将至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锅春色,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