



在现场

一直很关注头发,自己的头发和别人的头发。

父亲很早就白了头发,好像五十出头就须发皆白,母亲则一头乌发,到九旬高龄去世,仍不失其乌。那么我等兄弟姐妹就注定是“混发儿”啦,或白多黑少,或黑多白少。我六十过后,基本黑白参半,双鬓全白,余者尚黑,虽然“白头搔更短”,鬓发日渐稀疏,但细一打理,还有些长者儒雅之风,在青年们聚会时会荣膺个“某老”的尊号也是常事,但毕竟感到老了衰了。

妻子颇不甘我形貌日见衰颓,纵使挽不住“疾如下坡车”的岁月,也要与岁月的留痕较量一番,譬如在我的头发上做些文章。怎么做文章?一个字:“染”。

染头发是现如今比较普遍的做法了,从前则少见。记得我四十几岁时有位朋友六十上下,居然染了头发出现在公众场合,油头粉面状很是扎眼。众人皆在背后指指戳戳,说这一头漆黑怎么与其满脸皱纹相匹配啊?太老不正经啦。我知道底细的,缘为此君正为续弦而忙于相亲哩,不整个年轻样难获对方青睐,就减小了成功的几率,应是情有可原的。

妻子给我染发,真是一个令人纠结且痛苦的历程,几乎一两个月就要经历一次。她总是像哄孩子一样哄得我依头顺

染头发

脑,然后不厌其烦亲自操持。为安全起见,她用的染发膏皆托人从香港捎来之名牌,杂牌的不用;在开染前她会细致地给我近发际的额头和耳廓抹上一层油膏,以便令染发膏不沾或少沾皮肤,染毕,一定得候半小时方始洗头,不然染发膏是咬不住头发的,一个“咬”字是她的发明,极形象。开始洗头了,她会一遍遍给我冲洗,上护发膏,用电风吹干头发,前后必得折腾满个把小时才算大功告成。这时她会成就感油然而生,让我上下左右照镜子,我呢,偏偏害怕看镜中的形象——那还是我吗?若是,也是一个失真的我呀。

真是一个失真的我呀。刚染发的几天,我会惴惴然注意他人的眼光,是不是有点异样?旁人看到我这老头拥有一头黑发会作何联想?我又暗暗巴望头发根里的白发早点儿蹿长,长成一片“混合林”,不让所谓的黑发独霸我的头颅,杂色丛生才是本真的我。倘是冬天,我会把帽子戴上,把一头并不属于我的真发罩个严实。总之刚染发的日子里我真有点忐忑不安,日子渐长,方始觉得坦荡。

计有日,妻子觉得自己在家染头发费事,并且效果欠佳。欠佳在哪?不匀称,偶尔还清除不了沾染在额际和耳廓的黑色痕迹,像婴儿的胎记,太过扎眼。她说,

还是店里去染吧,带上自家的染发膏,只不过付个加工费而已。在她反复劝说下,我只能就范。

那天碰巧妻子也要打理头发,我们夫妻双双去了附近的小理发店。去时看到有位老人也在理发染发,那老人六十余岁光景,很干瘪瘦小,精神却矍铄,穿着也随意,有点农民工的样子,看情势也像是熟客。他让女理发师染得地道些,还指指点点比划着。女理发师一一允诺,果真活儿细致而不苟且。一旁守候着的我因有感焉,寻思其实自己纠结于染发大可不必,岂不见眼前这位土不拉叽的老头也讲究着要染发呢?可见老人染发已成“天下大势”,再看妻子的神态,大约也因找到活生生的榜样而得意。

老人染发毕对着镜子上下打量,很觉满意,乃付钱后离去。该轮到我了,我跟女理发师搭话,意为现在条件好了,爱美之心人皆有之。女理发师闻言,叹口气说:“说的是刚才那位大爷么?没错,是位农民工,年纪不小啦,但他染发是为了到工地找活打工不被人家嫌弃啊,倘不染发,到处碰壁,连饭碗也找不着,这不,一染头发年轻了不少呢。”女理发师连连叹着气,那叹气声如无形的手紧紧攥住了我的心——我还有心绪再染头发么?



快人快语

咱们社区72岁的吴大伯,平时喜欢安静。读书看报给他日常生活增添了乐趣。他的儿子近日告诉我,已经备好了订报单,到时候去邮局为父亲订几份2018年的老年报刊,让父亲每天快乐地读报。

67岁的程阿姨,早晚都跳广场舞。她是个召集人,每天都有将近60名广场舞爱好者围着她转。老人的女儿经常从网上搜索有关广场舞的相关资料,将最新的广场舞曲下载后给母亲,母亲高兴万分,称女儿这个“小棉袄”最贴心。

儿女孝敬长辈,理所应当。尽管孝敬方式有所不同,目的就是要赢得父母亲的欢心。首先,儿女在父母面前,语言表达要温柔,不能太生硬。否则钱也花了,事情也办了,还惹得父母亲不高兴。其次,一定要“吃透”父母,对父母的衣着样式、饮食习惯、兴趣爱好,接触的群体等要了如指掌,这样,在孝敬父母时,才能够做到投其所好。除此之外,儿女还应有个备忘本,专门记录父母亲的社会保障、高龄补贴等方面的相关资料。因为随着父母亲岁数的增大,记忆力会变差,语言表达含糊不清,加上如今社区每年对老年人的各种认证在增加,父母亲的有些事情,可能会由儿女到社区去代办。只有儿女准备资料充分,才能做到有问必答。顺利地把父母亲的事情办稳妥,这也是孝敬长辈的一种表现。

孝敬长辈也应『投其所好』
文 / 盛敏



老夫老妻

妻从何处来?

文 / 费桂生

1975年春节过后,说媒荐亲的逐渐多了起来。虽然那年我已26岁,但对谈情说爱乃至婚姻嫁娶全不在意,更是毫无感觉。拗不过母亲的“精心”安排,见过两位女孩,但都无果。

不久母亲好友的女婿老刘,古道热肠地牵线搭桥,使我相识了一位姑娘。乍一听对方是市郊农场医院内科医生,我自以为城里厢机关干部乃至陈旧思想意识泛滥作祟,便一口回绝干净。

可是老刘深表惋惜地委婉表述,女孩是15中学67届知青,1969年放弃“四个面向”的工矿名额,到“上山下乡”办公室请缨去地处杭州湾畔的创建初始的星火农场“五七”连队,脚踩盐碱地,身栖茅草屋,吃大锅饭,干农田活,活脱脱一副农民装束;而后经过“红医班”学习,当上“赤脚医生”,肩背医药箱走遍田间地头,为战天斗地的农垦战士送医问药;继而入场部医院担任医务组负责人,带领一众“白衣天使”,从事起“洒向人间都是爱”的崇高职业,1972年少小年纪就加入党的队伍。我听罢不由“爱意顿起”,遂约定与女孩见上一面。

1975年春花初绽的周末,天气乍暖还寒,我早早地等候在杨浦公园门口一座“羊哺”雕塑旁。不一会女孩在老刘带领下与我相会,看上去她脸庞红润黝黑,梳结一对“羊角辫”,充满健康向上的青春气息。这一天我俩谈得很多很多,一直走啊走,不知不觉又徜徉在闸北公园里。以后近两年时间离多聚少,通过鸿雁传书不断地递进感情、增进了解。每一次收到她的或片言只语或长篇累牍,我都要揣摩细读,通篇字体旷达

遒劲,至今她仍保持写日记的习惯,字迹规整合体。

1977年春节临近,一场腊月瑞雪不期而至,我忽而生发要为她“送温暖添寒衣”念头。那时不似今日交通便捷,地面公交纵横交错,地下轨四通八达。一路车行辗转近5个小时,抵达奉贤县南桥镇已是晚间7点多钟,已无驶向钱桥镇方向客运车辆,长途汽车站附近灯光昏暗,道旁街面行人渐稀,铅色浓重的天空雪花漫洒,一时间我觉得孤冷无助,四下环顾寻得一片厂家,恳切商求打通电话,那一头女声细微,这一头扯大嗓门,几乎钻进桌下方能听到对方的话语。

撂下电话等了好长一会时间,两柱车灯光束透过雪幔向我抖动过来,这是一辆不知从哪儿搞来的2吨小货车,车门开启处跳下“羊角辫”女友,头裹一条宽长的自编自结的大红围巾,满脸通红不断地呵出热气,不由分说将我拥进驾驶室车厢。

返回场部医院的路上,只听得车轮碾压积雪的吱吱声响,车前灯光射过白雪皑皑的乡村公路,此时无声胜有声,我心头一阵阵感到热不可支,而那一条绽放在茫茫雪夜之中的大红色围巾永远镌铭记忆深处永不褪色消逝。

1979年“回城潮”风起云涌,女孩已经变成伴侣,也从农场返沪进入沪上某三甲医院。少妻辍学电大临床医学二年级学业,撸袖干起了清洁工,每天与同事们把门诊科室打扫得窗明几净尘埃不染。翌年上海卫生管理干部学院住宿制班招生,我妻一边不误上班一边全力备考,终以名列前茅的成绩入学就读。学业完成后不多时就职“院办”,一直“陪伴”七届医院领导班子更迭,直至光荣退休。

一名特定历史时期的老三届“知青”逐步成长的漫漫之路,终于画上了隽永圆满的句号,同时开启了“为霞尚满天”的晚晴生活。



君子慎独 有所求但不苛求

李競才(93岁)作



舌尖上的记忆

一个人进入老年,总有一些乡愁萦绕心头,尤其是对传统美食的怀念。我出生在青浦,10岁左右,经常看到父亲把用稻柴扎好的五花肉放在钵头里,再倒上酱油,撒上葱、姜等调料,放入铁锅里,用稻柴草团一个个塞进灶膛里,几个小时后,香气扑鼻的稻柴扎肉(也称为“钵头肉”)就诞生了。当时家里穷,这“钵头肉”是大年夜才有的奢侈享受。

前不久,听闻青浦练塘有位老人会做这传承了200多年的“灶头钵肉”,犹如我儿时的味道,我迫不及待打听了地方,前去探访。

70多岁的王美珍就是这位“美食达人”。王美珍的姑妈(即她母亲的姐姐),在新中国建立前嫁了一户当地的大户人家。从小就喜欢张罗家事的姑妈,到了夫家就在灶头口忙开了。夫家有一道祖传的“钵肉”菜,她看了婆婆做了几回后也学会了。那时,一般乡村的大户人家会养一二头肉猪,到了逢年过节,会宰杀后分给几位至亲、朋友或者到镇上集市卖掉。这时,王美珍的姑妈总会在婆婆的指点下,割下几刀五花肉,用来做“钵肉”,慰劳全家人。

新中国成立后,王美珍嫁到了村上一户姓丁的人家,她的姑妈就把这道“钵肉”菜的技艺传授给了她,说是你做出这道好菜,会讨家里人喜欢,你在家也有地位。王美珍信以为真,细心学

练塘钵肉

文 / 金耕

习。没想到她做的“钵肉”受到了家里人一致称赞。

制作“钵肉”,有什么秘诀?王美珍说:首先要选上好的五花肉,三五斤,油肉多一些为好。洗净后切成小方块,放在大约30厘米宽、20厘米高的紫砂钵头里,再将钵头放在不放水的铁锅里。为防止肉有焦味,要把精肉的一面放在钵头底部。再放上酱油、黄酒、姜、葱、蒜后,最好放一些冰糖,以增加肉汁稠密度。盖上钵头盖,让肉浸透一个小时。然后,再盖上锅盖,开始在灶膛里点火烧。为防止锅子烧红,崩裂钵头,一定要用稻柴扎成草团后,按照古法传下来的口诀,“七五三”的方法,逐个把草团塞进灶膛里。开始烧七个草团,熄火一小时后再塞进五个草团,再熄火等一会,塞进最后三个草团。塞到最后一个草团时,已有香味溢出灶外。塞进灶膛的草团,在燃尽变成草木灰后,余热的温度,还在圆型状的灶膛里散发。

王美珍坦言,她现在还在做“钵肉”,其中包含着对自己姑妈的思念之情。现在她的儿女子孙也都喜欢吃她的“钵肉”。一只烧了近十年的紫砂钵头,底部已呈黑色,但却寄托着对亲人的思念,对传统美食的不舍。

据悉,这道练塘“钵肉”,现在已由练塘镇米乐农庄整理相关材料,准备申报青浦非物质文化遗产。



关注“新民银发社区”,就是关心自己,关心父母 关心父母的父母