

## ■奉人纪事

# 爷爷捡到“五百元”

□王林军

搁现在,500元自然也算是一笔钱,但只能说是小钱,走到街上,掏出来,也就够买一件普普通通的衣服。然而,在41年前的1976年,500元是个什么概念?可以这样说,1976年的500元,在我们那个一穷二白的村庄,绝对是一笔可以让人眼心跳、血脉贲张的大钱。

这样一笔大钱,怎么就让我爷爷给捡到了呢?您说捡到就捡到吧,藏着,捂着,偷着,乐着,所谓财不露白,何况是这样飞来的横财。可他却逢人就嚷嚷:你知道吗,我们老王家捡到500元钱了!难道这老头像范进中举一样,一高兴也把脑子烧糊涂了。

在1976年正月末梢的那几天,天依然寒着,地依旧冻着,乡亲们也照样缩手缩脚地瑟缩着。只有我那时年58岁的爷爷,却像打了鸡血一般兴奋,他昂首挺胸、精神抖擞,无意还似有意地去村道上来回地溜达着。一瞧见人,他便眼睛发光,三步并作两步地赶过去,一把逮住人,就满脸堆笑地对人说:“哈,我们老王家捡到500元钱了!”

“啥?”那人一下挺直,满脸惊愕,瑟缩的身子再不瑟缩了,也不怕寒风一口灌进嘴里,张圆了

嘴巴,久久不肯闭上——显然,那人是被我爷爷嘴里突然蹦出的500元给惊住了。

“是啊,捡到500元了!”爷爷得意地重复着。

算是缓过了神,但还将信将疑,那人声音抖抖地说:“您呐,做白日梦吧!500元!就我们这村庄,从东头数到西头,从南边论到北边,您看谁家能攒下500元钱。您上哪里去捡?”

爷爷也兴头过了,就高高兴兴地把话说了个明白,“我们老王家总算添了个孙子,您看,这不就像捡了500元一样!”

“哈,原来是这么回事,那恭喜您嘞!”

两人说过一回话,那人告别爷爷,一边瑟瑟缩缩地往前走,一边暗笑着自言自语,“这老头,当真是想孙子想疯了。”

这之前,爷爷想孙子的,的确是想得有些疯。

爷爷有三个儿子三个女儿,打头的是我的大姑妈,接下来便是我爹。那时,大姑妈早就出嫁,已生养了三个女儿,我爹也结婚有年,我娘已为我生了两个姐姐,这会肚里正怀着,已有九个月。至于另外几位叔叔和姑姑,除大叔已娶亲还没生育,小叔和两位小姑都还没有成亲。所以,在刚刚过去的春节,家

里跑来跑去、笑来闹去的只有五位女孩,不见一个男娃,这时,我爷爷扫一眼我娘即将临盆的大肚子,就唉声叹气,“家里撞来撞去的,只看见娘子啦……”

看到这里,您也知道了,我爷爷就是这么个有些重男轻女的主儿。所以,等到我一出生,爷爷一看是个带把儿的,可不就把他高兴坏了。一高兴,就把他心里所能想到的且暗地里希望总有一天能拥有的500元,和我这个大孙子的出生相提并论了。

尽管后来,我的两位叔叔又先后给爷爷添了三个孙子,但老话说“阿爷值钿大孙子”,在爷爷心里,对我这个值500元大钱的大孙子,还是特别宝贝,特别钟爱的。

自我能蹦能跳,爷爷去田里放牛割草,就喜欢带上我,把我放在牛背上,让我骑牛,逮草从里的蚂蚱给我玩。晚上去人家屋里串门,也把我扛着背着,爷孙俩一路逗逗闹闹地一起去。到了大冬天,爷爷一吃过饭,就过门来喊我给烟脚去,那时候我奶奶已经过世,爷孙俩先坐在被窝里说会话,说过一会,爷爷从床头边拿过饼干箱,从里面拿出一个儿女们孝敬他,而他自己却不怎么舍得吃的芝麻饼什么的给我吃,一边看我狼吞虎咽地吃,一边哈哈笑着对我说,“你看你,吃慢点,只要你明天还陪我烟脚,芝麻饼还有

着哩。”

我七岁那年,和我母亲那边的一个表兄,在田野里拿着竹棒互相打来打去地玩,结果不知怎么,一棒被我的表兄打中了要害,在县市里的各家医院历经九死一生,很是让人惊怕了好一阵。后来,我从医院回到家里,瘦得只剩了皮包骨头,不想短短一月,我的爷爷也一下苍老衰弱了许多。其时,我尚未出嫁的小姑告诉我,“你爷爷整日里为你唉声叹气,还天天去庙里,去你出事的地方,给你祭拜求告;你要是不好,我估计这老头也得寻根绳子上吊去。”自那以后,爷爷尤其喜欢把我带在他的身边,把我看得紧紧的,生怕我再出个什么差错。

光阴似箭,一晃离爷爷捡到“500元”差不多已过去了42年。42年来,我不知从爷爷这里得了多少的疼爱。爷爷还在,今年高寿九十九,再有一两个月,便该一百岁了。爷爷住在大叔家里,已很少下床,这会脑子也真的有些糊涂了,时常一个人像是和谁正说着话,问他说什么,他说我正和某某某、某某某说着话呢,而他口里的某某某、某某某,大多是村庄上早已过世的、和他一辈的人。尽管如此,可每次我去看他,他还是一下就喊出了我的小名,并从床头边摸索出一块蛋糕、面包啥的,递过来给我吃……

## ■生活七彩

## 我辈的童年照样快乐

□夏传德

我辈的童年,绝对轻松悠闲,绝不像现在孩子那么紧张,从幼儿园开始就处于竞争状态。尽管我们那时生活条件差,但家家都是这样,根本没考虑吃好穿好问题。上学读书,没有考试压力,一切顺其自然。父母忙于生计,很少关注孩子的分数。那时没有家庭作业,离开学校就是玩。

爱玩是孩子的天性,而玩的游戏实在够丰富多彩。文静点,有“踢踢绊绊”,几个小孩子排排坐着,伸出双脚,一个孩子用小竹棒依次点着每个人的脚,大家喊道“踢踢绊绊,来到南山,南山落雨,雨中杨柳……”有趣一点就是“过家家”;智慧一点有“捉迷藏”和“扔草株头”;比较戏剧的有“老鹰叼小鸡”,而“清兵捣强盗”,那纯属是追逐的竞技体育活动了。

而模仿最强的游戏则是舞龙和跑马灯。用一条长绳,绑上几根柴棒,每人拿一根棒,一个孩子敲着火熄盖算作铜锣,穿弄钻卷就是舞龙了;跑马灯就简单多了,用小竹子弯成半圆,两头牵上一条绳,肩背上绳,跨下跨在竹圈上,大家唱着“马灯调”,这就是跑马灯……

少时候,孩子们没有男女性别顾忌,可谓“两小无猜”。女孩子除了和男孩子一起玩,还有她们的自己的天地,诸如挑香棒、拆子、跳房子之类比较文静的活动。

尽管孩子各有个性,但大家还是有规矩约束,一当意见不一时,就伸出手来个猜“乌白”,少数服从多数。或是“三家同盟”和“剪刀石头布”式的淘汰赛。

## ■岁月风铃

## 啃牛骨头的味道

□盛常国

常常想起少时啃牛骨头的味道,虽已三十年过去,但那味道并没有因岁月流逝而淡化,相反更加浓郁起来。

清晰地记得当时的场景:几只昏黄的灯泡在寒风中晃动着,它照亮了几间低矮的黄泥墙屋,大人们在天寒时聚集在这里,几口已层层剥离了草筋泥糊的大土灶上,架着几口大铁锅,锅内几大块牛骨在沸水中翻滚着,几位戴着毛巾帽的妇女一个劲儿往灶膛塞柴火,尽管眼泪被烟熏得直流,脸上也乌黑发亮,但笑语从口中不住地溢出,引得男人们一阵阵笑弯了腰。灶台周围站着一群孩子,看着锅中发呆,将一股股的口水咕咕地直往肚里咽,等着大人们将烧熟的牛骨,一一分到他们手中,这又将是一个幸福快乐的狂欢之夜。

一些小孩喜欢抢吃牛腿骨,那是因为腿骨如手榴弹似的,小手容易抓牢,这样一边啃着一边像举着一面胜利的旗帜和同伴们高兴地挥舞着。而我喜欢啃牛头骨,因为牛

## ■心香一瓣

## 弄斧必到班门

□舒志芳

华罗庚19岁的时候,从朋友那里借到一本杂志,上面刊有著名数学教授苏家驹的一篇文章。华罗庚读后,感到苏教授解题方法不对,反复斟酌后写了论文《苏家驹之代数的五次方程式解法不能成立之理由》,刊登在上海《科学》杂志。

年轻的华罗庚为何敢于“班门弄斧”?他解释说:无知而卖弄当然不好。但在学术研究上,弄斧必到班门。现实生活中,如果自己有多少真本事,却偏偏要在行家里手面前卖弄本领,显然是自不量力,会贻笑大方;但如果是为了得到行家指点而“班门弄斧,不但可以另当别论,而且应该鼓励提倡。

孩子们传承着和变幻着各种游戏,童真童趣同乐着。当然农家孩子还是要参加劳动的。男孩子往往暑期中要放牛、寒假要砍柴,女孩子是下地割猪草。

其实放牛还是挺有趣的。十几个放牛娃聚在一起,任凭牛悠闲地吃草,孩子们在草地上玩,“打虎跳”(侧身翻)“作蜻蜓”(倒立)、摔跤,傍晚时分,牛肚饱了,就骑在牛背上回家。

砍柴就没有这样快活了,上山爬坡气喘吁吁,砍柴手臂酸痛,捆柴装担是技巧活,挑担是力气活。若是苦了点,不过父母没有规定数量,全凭自己兴趣。一群邻舍小朋友,大家同去同回,相互帮助,还是很有情趣的。尤其是挑着柴担回家,一起扛(歇),一起走,柴担排成一条龙很有气势。

夏天的傍晚,去溪河游泳,是孩子最惬意的事。那时孩子没有现在这样娇贵,孩子去游泳父母绝不担心,因而更不会阻止。在水中,变着姿势光着屁股嬉水,卖弄着各自的本领。

由于没有家庭作业,晚上是孩子们疯玩的时候。只要周边村子有瞎眼唱新闻或艺人唱走书,一伙小孩跑五六里路去赶热闹是常事。或是坐着乘风凉,听大人们说古道今,也是一种受教育。

我们的童年没有因贫困而失去生活的亮色,丰富多彩的儿童生活其实也是一门社会课堂,我们快乐成长,学到许多书本上没有的知识。尽管那时没有电灯电视,没有电脑手机,但我们的童年还是照样快乐!



## ■奉邑风情

## 农家一宝“咸甬”

□斯国素

“蔬菜三分粮,咸甬当长羹。”“家有咸甬不吃淡饭。”这是旧时阿拉宁波的农谚,也是过去农民艰苦生活的真实写照。宁波人爱吃咸甬,老底子宁波人有“三天不吃咸甬汤,脚骨有点酸汪汪”之说,说的就是宁波人的咸甬情怀。

农家差不多每户都种有雪里蕻,用来腌咸甬。农民还把多余的雪里蕻卖给城里的居民。雪里蕻,有冬种春收,叫春菜;秋种冬收,叫冬菜。这样一年四季,家家生活中都不会断咸甬。

冬菜咸甬,最好在霜降后下过两场霜后再收割腌制,这样味道清脆爽口。冬菜咸甬主要用于炒、烤、汤中的菜肴搭配,如咸甬冬笋炒肉片、冬笋咸甬烤乌贼。最有名的是笋丝咸甬大汤黄鱼,是宁波人办喜事时八大八小中不可缺少的大菜之一。更好吃的还是过年时的鸡汁笋丝咸甬年糕汤,透骨鲜,想想就流口水。不过冬菜咸甬食用时间较短,到春菜咸甬一上,人们就欢喜吃新鲜了。

冬种春收叫春菜咸甬。一般在

清明前二十天左右腌制。春菜咸甬的用场可就大了。清明过后,气温慢慢上升,腌熟的大缸咸甬容易生咸虫变质,必须勤快处理。那时大量春笋上市。人们就把咸甬制作成瓶装咸甬、笋脯咸甬干菜等适宜存放备用,不会变质。都是一年四季的家常好菜。特别到炎热的夏天可制作笋脯咸甬干菜煎鳊鱼、笋脯干菜冬瓜汤、咸甬芋艿汤等等。就连咸甬卤也可派上大用场:咸甬卤豆、咸甬卤烤夜开花、咸甬卤炖小黄鱼、咸甬卤烤笋、咸甬卤烤芋艿、咸甬卤草子羹等等,味道清香入味。

在那个物资匮乏的年代,农村家家户户都会腌咸甬,以备不时之需。但要腌出一缸好咸甬需一定的手艺。我出生在农民家庭,从小帮父母干活,熟知腌咸甬的全过程。割了菜后,要拣菜,摘除黄菜叶,晒菜,菜晒瘪后把它堆起来,上面盖上麻袋,让菜发热发酵一日一夜后,当绿色的菜叶有点发黄了,就把菜摊开散热,再用刀去除烂菜叶和菜根头。然后就挑到河埠头去清洗,人们往往把菜倒在埠头有水的石阶上,赤脚一边踏菜一边清洗,很快几

《老人天地》祝全区老年朋友  
新年快樂健康吉祥

李国宝/书

### 告读者

自“老人天地”创办以来,该专版一直得到读者朋友的关心和支持,值此新年到来之际,本部室向你们表示崇高的敬意!“老人天地”原邮箱因故无法打开,邮箱内的稿件不能取用,对此我们向投稿的作者表示歉意。新启用的邮箱是1604808722@qq.com, 欢迎来稿。

专刊部  
2018年1月1日