



# 母亲的“千层底”

往年冬季,地上有霜了,“鸡跷脚”的时候到了,母亲就开始为我们做千层底布鞋。

那时,针线活纯粹靠手工。母亲的针线活是村上出了名的。她做的衣裳,针脚匀称、样式好看,尤其做的千层底布鞋,透气性好、耐穿养脚,我们从小到大,就是穿着母亲制作的千层底布鞋一步步走过的。

为制作千层底布鞋,母亲总是在平时就注意搜集碎布头,洗得干干净净、叠得整整齐齐掖在小包里。用时拎出小包,翻出碎布头,用面粉煮一锅糰糊,再拿一块面板,用丝瓜瓢蘸上糰糊抹在面板上,然后粘上一层布,再抹上一层糰糊,再粘上一层布。反复多次,就制成了一块多层碎布黏在一起的布板。母亲叫它“布骨子”。做好的“布骨子”,放在太阳下晒上几天。晒干的“布骨子”非常硬,像硬纸板一样。母亲小心地把它揭下来,作为半成品放在一边。

制作千层底时,母亲把鞋样缝几针固定在“布骨子”上,照着大大小小的鞋样,裁剪出来。一个千层底通常需要六七层“布骨子”,摞起来有一厘米左右的厚度。将第一层鞋底朝外的一面用白布覆盖,边缘用棉白布条扞好,再把几层鞋底叠放对齐,用针线固定好。以上工作仅是千层底的一个开端,接下来

才是做布鞋最费力的一个程序——纳鞋底。

每天晚上,母亲等一家人吃完晚饭,收拾完碗筷,就坐在小桌前,一针一线地纳鞋底了。她一手拿着鞋底,一手挥着针线,下好针,将针榷用力一顶,在冒出的针尖上套上橡皮管,捏紧使劲一拔,线绳就“吱儿、吱儿”地扯过来了,再用力收紧。有难纳的地方,母亲就先用锥子扎一个眼,再下针引线。母亲纳鞋底,不时还把针在头发上抹一抹,大概是因为头上有油脂,能使针尖更加润滑。这时,我们坐在桌旁做作业,只听得母亲扯着线儿“吱儿、吱儿”的声音,那声音分明就是最动听的《游子吟》乐曲。

随着冬日渐深,气温越来越低。为给我们赶制布鞋,母亲夜晚就把煤油灯用绳子挂在床头,坐在被窝里纳鞋底,往往到深夜还没有休息。有多少个夜晚,鸡叫五更,等我们一觉醒来,看见母亲仍在昏暗的灯光下飞针走线……

那时,父母白天下地参加大集体生产劳动,母亲做鞋只能在晚上。在那些寒冷的乡村冬夜里,母亲右手中指戴着针榷,坐在灯下走针引线纳鞋底的身影,用嘴吮吸手指上鲜血的情形(有时手指会被针尖戳破),成了我童年最熟悉的一幕。

鞋底纳好了,母亲便开

始制作各式各样的鞋面,然后将鞋底和鞋面缝合到一处,俗称“绱鞋”。绱鞋是最需要技巧的活儿,母亲绱的布鞋总是针脚匀称。鞋绱好后,再请皮匠师傅用鞋楦楦下,楦好的鞋子看上去圆润饱满、有模有样。那时,常有婶婶和阿姨们拿着鞋样来请她指导,母亲总是毫无保留地尽心指导,有时还亲自示范。

那时,我们穿着母亲制作的新布鞋,出去拜年、走亲戚、上学校,多自豪啊,不时地引来旁人的夸赞。母亲的千层底布鞋,穿在我们的脚上,舒舒服服的,也温暖了我们整个冬天。

我喜欢穿母亲做的千层底布鞋。上中学后,市场上已出现了耐克鞋等不同款式的鞋子,但我依然穿的是布鞋。冬天穿着母亲做的棉鞋上晚自修课。

记得刚工作的那年,第一天上班,我就是穿着母亲的千层底布鞋去单位的,只觉得步履是那样的坚实、稳重。

而今,母亲年岁大了,也做不动布鞋了。几年前,母亲给我做的一双新布鞋,我没舍得穿,一直完好地收藏在橱柜里,时常拿出来看看,见到千层底布鞋,就想起母亲灯光下熬夜纳鞋底的辛劳,仿佛母亲在告诫我做人也要像布鞋那样踏实,要行稳致远,走好人生的每一步路。

(谢建骅)



分色剪纸

瓜瓞绵绵

(作者朱少华,中学退休教师)



## 勇于“断舍离”生命添活力

老人总是断不了对往事的思念,这很正常,也很能让人理解。但过多怀念过去,沉溺于其中,会弄巧成拙。“想当年我怎样怎样”,回忆起来感到自豪欣慰,但向别人说得多了,人家就会听烦听腻,嘴上不说,心里会说“光讲过五关斩六将,不讲夜过麦城”。所以不如多和老伙计们聊聊健康养老、文化养老、快乐养老的经验和体会。

再如,看到有些老同志的书架堆满了书,见证了他们一生“唯有读书高”改变命运的经历。但那个年代的书架质量可想而知,不同程度的掉色剥落腐朽不说,几十年的书籍,大多变黄,甚至还有霉斑霉烂生虫,发出刺鼻的酸臭气味,很难闻。他们的后辈,又不看或极少看这类书,老人自己年纪大了,眼睛不好使,基本上也不看,又舍不得扔掉卖掉,送人没人要,放在那里“装门面要面子”炫耀自己,让别人看了夸奖一番,其实真没这个必要。况且有些书的内容和宣传的思想与新时代有很大距离,多数是计划经济时代出的书了。在我的劝说下,有几位老同志科学地把书处理掉,腾出空间

练习书法和弹电子琴了,为此他们还感谢我呢。

另有几位老人家,家里的床是老式的德国床,沙发桌椅是红杂木的,还有个别家外阳台放有大理石桌子,还津津乐道于当年搞到这些东西多不容易。我到一家“访问”,看见老人在移动德国床和红杂木沙发搞卫生,弯着腰用尽全力在推拉,差点滑倒。我赶快上前扶起,他说扭到几次腰了。我就劝他这些比石头比铁疙瘩都重都沉的家具该淘汰了,因为又占地方又藏污纳垢,现在新材料制成的家具,既轻巧又环保,有的还能折叠,移动极为方便,还便于搞卫生。这位老同志听了我的话,恋恋不舍地把这些老家具处理掉了。现在家里宽敞多了,还能在家打拳和跳舞,老人可高兴啦。现在大多数老人住的是旧房,面积小房间小,因为新房都给下一辈住了,有些阳台堆满了“陈芝麻烂谷子”,其实如果把阳台清理出来,可晒太阳可种花,多好啊。

老人若能从物质上和思想上该“断舍离”时坚决“断舍离”,生活必能添活力。

(李庚道)

## 妻子的腌萝卜

“打过霜的萝卜腌渍出来,口感真好!”入冬以来,我家的早餐桌上增添了全家人喜爱的腌萝卜片、腌萝卜丝。

“冬吃萝卜夏吃姜”,每次到菜场买菜,那蔬菜摊位上一个个圆得像娃娃脸的红萝卜,红彤彤、圆滚滚;那一个个大得像肥胖小猪的白萝卜,脆生生、水津津;吸引我与妻子上前选购。

萝卜买回家,妻子就使出她的“看家本领”——腌萝卜。腌萝卜分为腌萝卜片、腌萝卜丝两种。腌萝卜片,妻子选择红萝卜,红萝卜皮脆、有嚼劲,适合做腌萝卜片。妻子先把红萝卜洗净、晾干,然后放在砧板用菜刀切成“电蚊香片”大小的萝卜片,随手放进一个大碗内撒上适量的盐,用手稍稍捏拌后腌渍放置两小时左右,再把腌渍出来的盐水倒净。随即倒上生抽、香油、香醋、白糖,撒些葱花用筷子拌一拌即可食用。喜爱吃微辣口味

的,加一勺“老干妈”辣酱;早餐喝粥时,喝几口粥,来几片腌萝卜,“味道好极了”。

胖胖的白萝卜适合做腌萝卜丝,白萝卜皮没红萝卜皮脆,需把萝卜皮刨去,然后用擦丝工具把萝卜擦成丝,随手放进一个大碗里撒上少许盐,用手捏拌一会儿后,腌渍放置一小时左右。然后把腌制出来的盐水倒净,随即在燃气灶的锅内倒入食用油,待油烧热后放入葱末、姜丝、蒜末爆一爆,然后将这些佐料一起倒入萝卜丝碗,随着碗中萝卜丝“啪啪”炸响时,倒入小磨香油、香醋,用筷子拌一拌,即刻香味四飘。喜爱吃微辣口味,亦可加一勺“老干妈”辣酱;此时来碗热粥,喝几口粥,来一口腌萝卜丝,真是“舌尖上的美味”。

妻子的腌萝卜片、腌萝卜丝,邻居尝过了都说好,有几位“马大嫂”特意上门拜妻子为师“学手艺”;妻子总是

笑脸相迎、热情接待,不厌其烦传授“诀窍”,直到对方学会。

更有意思的,一次我与妻子上菜场买菜,到常买萝卜的那个摊位买萝卜时,称好萝卜付好钱时,摊主硬要送一个萝卜,说是多位前来买萝卜的“马大嫂”都说是妻子推荐来的,送个萝卜予以“奖励”。

妻子的腌萝卜片、腌萝卜丝,成了我家饭桌上的“招牌菜”。不久前,有位好友来我家作客,席间竟专拣腌萝卜片、腌萝卜丝当“下酒菜”,边吃边不停说“好吃”,还要让他妻子向我妻子“讨教”。

没想到妻子的腌萝卜片、腌萝卜丝竟成了街坊、邻居见面时常聊的话题,也无意间融洽了街坊、邻居之间的感情。

腌萝卜片、腌萝卜丝,是我家冬季的家常菜,它不仅滋润香脆、清爽上口,更有一种爱的味道。 (江南乙)