

小小说

住在天堂里的老人

盲人老王孤身一人住在小镇上，他只会编草鞋，每天都有人拿着钱和东西来求他编草鞋。

“王哥，您编的草鞋对脚有按摩保健作用，再给我编一双吧！这一篮土豆给您放厨房去……”“王叔，我的臭脚非得穿您做的草鞋不可，再给我编两双吧！这新碾的米给您装到米缸去……”老王将下巴抬得高高的，用灰白无光的眼珠看着天。幸亏爹把这个绝活传给了我，要不咋活命呀！老王想。

因为有这门手艺，老王蛮有口福的，谁家改善生活都来请

他。东头的玉珍婶子来了：“王伯，我家房子今天封顶，师傅们都穿您编的草鞋干活力气大，要我来请您去喝杯酒呢！”老王坐上席，筷子伸向面前的碗，是蒸肉，好香啊！老王吃了一片又一片，吃完10片后，碗里空了，他不禁长叹：“这么好吃的蒸肉，我都吃了10片，他们明眼人不知吃了多少呢！”

老王病了，病得很重，左邻右舍都来医院照顾他。“王叔，这是我妈煨的鸡汤，给您盛了一碗！”“王伯，这是我姐厂里分的布料，给您做了一套衣裳。”“你们别对我这么好！我一个盲人，报不了你们的恩情啊！”老王过意不去。“王伯，我们也不白对您好的。现在天气热了，我们都想穿您编的草鞋

呢！等您身体好了，给我们每人编一双。”老王满口答应，从此安心地住在医院里，安心地享受着大家的照顾。

老王将卖草鞋积攒的2000元钱付了住院费，在医院住了大半个月，一直没人来催缴费用。“王伯，您放心吧，您的医疗费有医保报销呢！”护士说。老王放心了。老王去世时很平静，因为他终于可以脱离这个黑暗的世界，可以进天堂了！

老王不知道，他一生都住在天堂里。小镇的人早就不穿草鞋了，酒席上美味的那碗蒸肉总共才10片，他住院所花的钱，除了报销的那部分，其余都是镇上的人凑的。

(据《快乐老人报》)

师生情

我的老师

时隔40多年，我们小学同班同学有了一次难得的聚会。几位昔日的同窗热心地把大家召集在一起，一起过了人生的60岁生日。

来到聚会地点，意外见到了当年教我们数学的金老师。今年适逢他老人家八十大寿，师生共同庆祝生日，喜悦和幸福溢满了我们已不再年轻的一张张笑脸上。金老师跟班教了我们6年数学，在我们的心目中，他是一位非常严厉的老师。

记得有段时间，我因为母亲身体不好，整天忙于帮家里排队买菜、照看弟妹，数学家庭作业一度有所缺漏。金老师让班长带上我的作业本去我家，把作业展示给我父母看，爸爸把我狠狠地骂了一顿。从此，我再没错过作业。

多年后的今天，当我们再次回忆起这些陈年往事时，金老师听得哈哈大笑。我们由衷地感谢金老师当年的严格要求和谆谆教诲，为我们的学业打下了一个良好的基础。

当我们要求金老师再给我们一些人生教诲时，他老人家站起身，理了理满头的银丝，开口说：“孩子们，一切都好像还在昨天，可你们

一个个都到花甲之年了。生活中的酸甜苦辣、悲欢离合，你们也该尝试和经历过了，我就没什么好‘教诲’的了。今天，我要叮嘱你们的一句话就是，你们都要给我多吃虾皮！”

看着我们惊愕的眼神，老师接着说：“俗话说，‘人老腿先衰’。我注意到，不少老年人一摔跤就容易骨折，究其原因，就是由骨质疏松引起的，而身体缺钙又是导致骨质疏松的重要原因。虾皮当中就含有丰富的钙质，所以我劝告你们，从现在开始就要多吃虾皮，给身体补充钙质。”金老师让我们到超市里买一包虾皮，炒包菜、烧茄子时，抓一把丢进去；烧冬瓜汤、丝瓜汤、西红柿汤时，抓一把丢进去；烧其他蔬菜时，也都可以放一些虾皮进去。“我现在就督促自己天天都要吃一点虾皮，这也算是我的养生之道吧。”

听着昔日的严师“婆婆妈妈”地说着，看着眼前这位和蔼可亲的耄耋老人，我们的眼圈都红了，泪花在里面直打转。

聚会归来的路上，我特地走进超市，买了一大包虾皮。

(据《老人报》)

记忆深处

儿时豆腐香

相传，豆腐起源于汉代，至今仍是老幼皆宜的美食。每当说起豆腐，农村手工制作卤水豆腐的场景便浮现在我的脑海中。

上世纪60年代初，每年一进腊月，生产队就开始做豆腐了。我们几个七八岁的小伙伴经常跑到磨坊里，看“豆腐信儿”张大爷做豆腐。

他先是将泡好的大豆倒进磨眼上，给毛驴蒙上眼睛，它就沿着磨盘一圈一圈地转起来，白花花豆汁便从磨盘的缝隙里流出来。张大爷把豆汁收进锅里，生火煮开。看见豆汁沸腾了，我们就凑上前去嗅几下那扑鼻的豆香味。

接下来，“豆腐信”将一块很大的粗纹白布吊在一个十字架的4个角上，形成了一个很大的网兜，再把熬开的热腾腾的豆汁一瓢一瓢地倒进网兜中，双手来回不停地晃动着，豆汁就会流到下面的大缸里。用夹板夹住网兜中剩下的豆渣，将残留的豆汁彻底挤净，形成豆渣和豆浆。

这时，“豆腐信”将卤水盛在一个小碗里，每次往大缸里倒一点，就搅一搅豆浆，直到豆浆成脑了、有了一朵一朵的豆腐花，就可以压制豆腐了。张大爷麻溜地将一个木框摆好，把宽大的方形粗纹布制成的豆腐包放在木框中，将豆腐花一瓢一瓢舀到木框里。水哗哗地从下边流出来，豆腐花在木框里沉积满了，就把豆腐包的四角翻过来包住豆腐花，用木板盖好，上边再用石头或重物压上，挤出多余的水分。待到豆腐不老又不嫩的时候，揭开木板和豆腐包，用刀打成一块一块的，又白又嫩的手工卤水豆腐就大功告成了。

这时，张大爷看我们几个可怜巴巴的小馋猫还赖着不走，赶忙说：“快吃点豆腐边儿走吧（制作豆腐时剩下的不成块的小豆腐），一会儿队长就来了！”我们赶紧狼吞虎咽地吃了几块，那种既松软又鲜香可口的感觉真爽。

中午，母亲焖的小米干饭，用豆腐炖的芥菜缨子，满屋飘香，吃得我小肚子鼓鼓的，真解馋！

半个多世纪过去了，但我依然喜爱那儿时豆腐的味道。

(据《老年生活报》)

字里行间

□冯永昌作

健體寬心

冯永昌

庚子秋月

老和和

康健

宽心

早晚操券勤操

心宽體健

全蒙老

内藤外

常

好

每

喜

日

德

遇

人

每

喜

喜

喜

喜

喜

喜

喜