

琴声 飘洒天地间

□戴小汇



作者母亲、宁波著名的“钢琴奶奶”林元宁。

家里的钢琴盖久未开启，阳光斜落在积了薄灰的琴键上，投下细碎的光斑。闭上眼，一双在琴键上跳跃的手便清晰浮现在眼前——指尖起落间，仿佛还能听见音符流淌的叮咚声。

这是一位不服老、不言老、不太像老人的老人。70岁生日时友人赠诗，说她年龄70犹如17；到80岁时，她马上自报年龄为18；当“芳龄”19岁（实际90岁）时，她竟当众宣布，奋斗目标是100岁——不是活到100岁，而是工作到100岁。天呐，我的个妈，呵呵，她还真是我的妈，我的亲妈！

记得2011年，我把iPad带到办公室，年轻教师惊呼“好潮”，我撇撇嘴说“潮吗？这是我八十九岁老妈淘汰下来的二手货”，一屋子年轻人集体晕厥。那时智能手机还不怎么普及，她早把微信、邮件玩得溜溜转，后来她用电脑写书《宁波钢琴一百年》，七十多岁的人把键盘敲得噼里啪啦响，输错了就拍着桌子笑：“这字母比音符调皮多了。”

母亲的“潮”是刻在骨子里的，这份潮源于她的人生字典里，压根没有“老”这个字。64岁时，她开始学骑自行车，摔跤后爬起来拍拍完好无缺的腿，直夸自己“骨头硬”；74岁时，人家纷纷换电梯房，她却买了六楼无电梯的房子，说“爬楼是最好的钢琴热身”；96岁参加学生聚会，人家带轮椅来接，她反倒让年轻的班长坐上轮椅，推着他跑，笑得像个孩子。最难忘在小孙子婚礼上，她跟着音乐翩翩起舞，记不住动作就自由发挥，广袖长舒间，把岁月都舞成了诗。



林元宁年轻时与学生们在一起。

母亲的生活至简至极，吃得简单，穿得随便，她的全部生活内容就是学习、工作、购物、搞慈善等。她的善良纯粹得不设任何防线，毫无算计，乐于给予，向她推销肯定成功，向她行骗必定得逞，有一副对联这样形容她：“学习狂工作狂购物狂，爱学生爱穷人爱骗子。”谁干的？她女儿！

这份鲜活的生命力，在母亲痴迷的钢琴上找到了最永恒的舞台。那年她已九十多岁，有合唱队请她伴奏，因为给的歌谱是简谱，她弹着弹着就会从沉稳的C调，滑向更明亮的G调——仿佛她的心在飞扬，总是不由自主地奔向更欢快、更激昂高昂的调子。而人们也偏偏喜欢找这个充满活力却常弹错调的老太太伴奏，只是会在她旁边安排一个人，时时提醒她曲子的调性。有次在天一广场伴奏，台下观众的目光越过台上的帅哥靓女，齐刷刷全聚焦在九十多岁的老太太身上。她坐在琴前，身体微微前倾，手指起落间，连风都跟着节奏晃。

“工作到一百岁”，这话从不是空谈。她退休后在教师进修学校发挥余热，一手创办了宁波钢琴学会，并担任第一任会长，把宁波市的钢琴活动搞得如火如荼，她是宁波市十大杰出艺术家之一，宁波钢琴的拓荒者。98岁高龄时，她还被授予宁波市音乐成就奖，成为唯一获此殊荣者。这荣誉不是终点，而是她“工作到一百岁”征程中最闪亮的驿站。

后来母亲记性差了，同一个问题问了又问，可只要一坐到钢琴前，她就像被重新上了发条，连眼神都亮得惊人。2021年春节，我们陪她弹《维也纳进行曲》，八手联弹乱作一团，她却笑得最响，说“这才是音乐该有的热闹”。

几年前，母亲意外摔跤后去世，享年98岁。学生们还在说要把她接去聚聚，合唱队还在等着她去伴奏，子女们甚至在琢磨她的百岁礼物。可她就这么“折腾”到了最后，像一片音符轻盈落地。

如今路过琴行，听见钢琴声就忍不住驻足。那旋律里，总有她的影子：80岁当琴行校长时的认真，85岁给人让座时的坦然，90岁与儿子一起弹黄河时的激情，97岁领受中共中央、国务院纪念章时的兴奋，她把一生都活成了进行曲，激昂、明亮，永远向上。

鲜花铺就通天道，琴声直上九重霄。我的母亲走了，她把琴声、把对生活的热望，带到了那个有阳光也有彩虹的地方。那个世界，因为她的到来，一定会更加美好，更加浪漫，更加精彩。

益母草，酒曲和 老祖母

□赵年珍



益母草(资料图)

又到了吃野菜的时节，网上看到一个视频，介绍了折耳根、偏头菜、龙葵、香椿、灯笼草、益母草等20余种常见可食的植物。细看两遍，很多小时候见过且吃过，譬如水芹菜、地米菜（即荠菜）。

益母草尤其熟悉，却并不做菜。村里的孩子们采来它的花，编成“月亮”玩儿，所以我们也叫它“月亮花”。益母草的花紫中带白，纤巧可爱，围着棱状茎盛开，隔几寸围坐一圈，整齐安静，一副守纪律的模样。百度百科说它“花萼钟形，花冠唇形”，不过在我眼里，那细小的花朵如同一只只压扁的小喇叭，顺着弯曲的弧度自然下垂，低眉顺眼的，很是可爱。采摘来，一朵一朵套起来，首尾相衔，恰好可围成一枚硬币大小的浅紫色满月。我们小时候爱玩这个，乐此不疲。

益母草还有个很重要的用途，就是做酒曲。我们村里，家家户户都会做糯米酒，端午节、中秋节、重阳节，那是必须有米酒的。还有一种情况，也要米酒当家，就是出嫁的女子生了娃儿，娘亲一定提前就做好一大搪瓷盆的米酒，少则七八斤，多则近二十斤。在孩子洗三天，连同整篮的土鸡蛋、隔年的老母鸡、成对的大猪蹄、新鲜的河鲫鱼之类，一起送到女儿家。等到过满月时，还会送一次。故乡习俗，一方面为产妇补身体，另一方面也觉得米酒连同以上种种，均是催乳之佳品，为产妇哺乳期必备。



酒曲

米酒在乡村如此受重视，酒曲自然必不可少，绝大多数时候，农户人家的酒曲也是自做的，这时候，就需要用到益母草了。

我祖母善做酒曲。在邻里眼里，她并不能干，因为村人衡量一个女人，是以她能下地干多少农活为标准的。祖母生于上世纪二十年代，一双三寸金莲，下地插秧割谷显然不在行，但这不妨碍她是做酒曲的高手。我们帮奶奶采益母草，并不是连根拔起，而是只掐上半截鲜嫩的部分，连枝带花叶一起折回家，交给奶奶就好了。奶奶把益母草洗净，晾干水分，再用一个专用的小石臼把益母草捣碎，捣出的汁水跟碾碎的酵母菌、粳米粉充分混合，搓成一个个汤圆大小的丸子，放在竹筛里风干，酒曲就算做好了。做好的酒曲，装进瓷坛子密封，继续发酵。使用时打开瓷坛子，益母草淡淡的清香，夹杂着一股醉人甜香弥漫开来。

奶奶做的酒曲，酿出的米酒甜津津的。看起来简单易做的酒曲，有些主妇，做的酒曲酿成的米酒就发酸，发辣，口感不好，于是就到奶奶这里取经，下次依法炮制，仍旧不成，不单浪费了珍贵的糯米粉，还会耽误事情。再做吧，又嫌麻烦，而且未必会成功。赶集时就会花个五分一角的买回来，用过一两次，比较起来，还是我奶奶做的更好也更实惠。于是下次就不用专门跑镇上，蒸糯米做米酒时，只需跟孩子说一句，去殷婆家买两个酒曲回来。

后来，卖酒曲就成了祖母的副业，一毛两毛的角票，也成了我们稀有零食的重要来源。母亲偶尔赶集卖菜，还会带上奶奶做的一罐酒曲，摆在菜摊边上，生意似乎也不错。

眨眼间，奶奶过世已二十余年，故乡的田头地脚，那些益母草，是否依然记得当年从它身边走过的身影？