

向
晚
闲
谈

遗囑，忌谈还得谈

□ 吴莉莉

知己相聚，几位虽都已退休，年龄倒也不算高。闲谈中聊起今后事，某君说自己与先生已立好遗嘱，孩子也知道。我并不奇怪，八年前母亲去世，办毕丧事，我和丈夫也着手写了遗嘱。那份手写的纸页未被公证过，现在知道它不具备法律效力，不作数的。不作数无妨，可以重立。人老了，身后事要及早想好，未雨绸缪总是不错的。有些老人忌谈生死，提到“遗嘱”二字便讳莫如深：“介早讲死做啥啦，勿吉利额。”有生必有死，文明社会提倡“优生”，优生法已被公认；“优死”也应该与之相提并论才对。生活在这个高度老龄化的社会里，认识并健全优死法非常重要。老年人要树立起正确的生死观，让自己的生命得到尊重。若有遗愿未了，生前要尽量满足它；身后事要妥善，以避免家庭矛盾产生。趁头脑清晰时早立遗嘱，这是明智之举。

说几个亲见的例子。某老身患残疾独居，生活不便就请来离异的农村妇女帮佣，后来两人结婚了。四年后老头病重过世，留下口头遗嘱，还有见证人。其弟妹不认可，与外来嫂为房产的归属吵得厉害。我帮忙去说过几句话，和事不成却招来麻烦。有位德高望重的老同志，为人正直、治家有方，媳妇和女儿一向相处和睦。哪知后来老太病重，临终前我去医院探望，她老泪纵横：“小吴啊，家里闹得不可开交，现在身边都看不到人来。”我听得阵阵心酸，原因也是为了两间小屋。老太健康时没对身后事做了断，或是怕做了断吧，

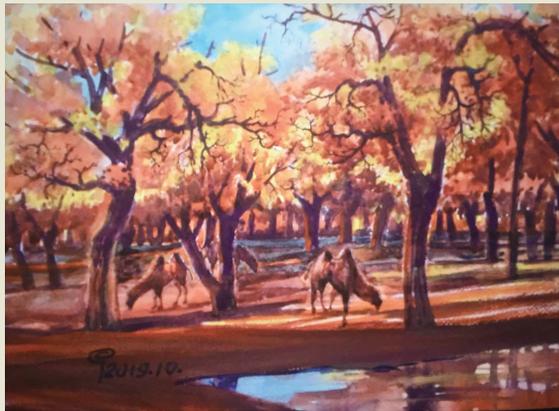
最终姑嫂闹得对簿公堂，遗产是分清了的，亲情也断了。

我保存着父亲的遗嘱。老人身患肝疾，家人尽了最大的努力也无力回天。父亲去世前约一个月，有天上午我正欲晾衣物，见他坐在写字台前写着什么，以为老人在给亲友写信（二十五年前没有家用电话，父亲常以此维持与外界的联系），我便凑身去看，一眼瞥到报告纸上头行正中“遗嘱”两字，顿时心揪了起来。带着不快，我冲口说道：“爸爸，你写这些做啥？还是到门口晒晒太阳吧。”父亲不听，语声轻而坚定：“我的事，我自己要做个了结。”在老人身后默默地看了几行字后，我流泪了，原来这份自传式的遗嘱，是父亲在回顾他坎坷的生平。上世纪四十年代起，爸爸就在民国税务局就职，新中国成立后他继续留用。后来历次政治运动，他都是“老运动员”，吃了不少苦。当生活有了光明、能安享晚年幸福时，他却患上绝症。父亲是以怎样的悲凉、留恋和不舍之情写

下这些文字啊！爸爸去世后，我将遗嘱复印了六份，分给五个弟妹各自保存。父亲没有遗产可留，他只要求子女们好好赡养母亲。今天，我可以无愧地告慰先父：爸爸，我们做到了。

我想起了由摩根·弗里曼主演的美国电影《遗愿清单》。黑人修理工卡特与白人富翁爱德华，因患恶疾同住一间病房，卡特坦然地面对即将来临的“死刑”，在生命的最后时刻，他列下了一份遗愿清单：开一次跑车、跳一次伞、游非洲大草原、登上珠峰欣赏壮丽的美景……这份遗愿清单触动并感染了孤傲的爱德华。处于不同阶层的两个病友携起手来，决定合力完成美丽的遗愿。明白了生活的意义后，他们不再恐惧死亡，丢掉了沮丧和悲伤，他们让自己生命的结尾变得圆满起来。

遗愿，是趁自己活着时做想做的事；遗嘱，是自己故去后让别人替你做的事，两件事都需要老年朋友去理智地对待。



金色胡杨（水彩画）
丁景阳（八十岁）作

快
人快语
认老服老

□ 陶诗秀

大学同窗好友云，近日行经一家面馆，没注意到地面上的一截青葱，踩到滑倒后小腿竟应声骨折。她老公前年心肌梗塞猝死，现又遭此意外，大伙心疼地赶往探视。

谈到那截肇祸的青葱，她再三提醒我们，家里地板务必清空，严禁出现任何可能导致跌跤的东西。我们都上年纪了，经不起摔的。

是呀，照世界卫生组织的老年人定义，我们都已具初老资格了，虽没病痛缠身也不必长期服药，可身手不若年轻时矫健也是事实。基于防患未然，我把云的意外告知老公，同时约定以后必须在水槽里挑拣青菜、削水果，厨房地板保持干燥，看到掉落的残渣、果皮就要马上捡起来，有水渍也要立刻拖干以防滑倒。

现在我俩出门绝不追赶公交车，来不及就搭下一班，跌倒了痛在自己身上，何苦；车上有人让座就道谢后坐下，没座位一定抓紧扶手，免得遇突发状况摔倒。浴室原本替老爸铺了止滑塑胶垫，他走后一直没拿掉，转眼我们也到了同样的岁数，正好接着使用；并且也和当时要求老爸一样，进浴室关门不上锁，万一有个风吹草动，能及时救援。

人要服老、认老，了解自己的能耐，别逞强。认清自己阅历日臻成熟但体力日益衰减，那些不老系列的活动我们由衷支持，但只能退而求其次在一旁加油、喝彩。

同
学
少
年

好眼力

□ 李佩玉

老同学聚会都是六十开外了，席间从天南地北风土人情扯到山珍海味八大菜系，有专长养生节目的也有插科打诨带点荤段子的，言之不尽，无拘无束，仿佛又回到了两小无猜的那年那月……

当年的老班长提议大家围绕自家配偶标的来谈，看看年轻时谁选对象眼光准……

一致鼓掌通过后，曾经的班花抢先开言：“我老公就是一个从奴隶到将军的真人版，我好后悔当初看走了眼……”“当年你被他追到学校时，我们看着好生羡慕。”邻座的阿芳接过话题：“今天仔细瞧瞧，班花果然有点过度苍老样哦。”

比一比，瞅一瞅，谁的眼角欢乐大于忧愁，因为眼睛是心灵的窗户啊。

一阵起哄后，有夸丈夫敦厚勤劳的，也有说配偶经商后变花心了的。几个男生坦言妻

子虽然相貌平平却贤良持家生活舒心……

你一言我一语，一个标的引来万千思绪。这时胖胖的小陈一句：“我家阿明刚退休就要跟我学做菜，说以后他天天烧给我吃呢。”一下子，所有人的目光齐刷刷投向她身边的阿明。阿明提高嗓门道：“老婆当初嫁给一个与她同等身高的男人是下了多大的赌注，咱不能让自己的女人赌输了对吧？”

“哈哈……太赞了！”毫无疑问，阿明与小陈分别被大家评为男女生最佳眼力者。

现实生活中，男人的身高可以用人品垫高，就如女人的美丽需要内心的贤良支撑。阿明与小陈在三十二年共同生活中，是一对一个以从不跟妻子计较为荣、另一个以当好贤内助为己任的模范夫妻。不知小区里那些大龄男女能否从中吸取一点什么？但愿他们也能调整各自的眼光，早日携起共筑和谐小家的另一半之手。

忆
往昔

□ 陈贤德

《淘

最上海》《人气美食》等美食节目热度不减，淮海路作为沪上美食地标、达人聚集地常常榜上有名，也令我不由得想起了那些年我徒步穷荡淮海路的年月，想起了那些年珠联淮海路一线的老味道、好味道。

上世纪六七十年代，我家住在老西门，工作在嘉定县，周末回家，最大的享受莫过于荡一荡淮海路、吃一吃好味道。我总是从家门口花4分钱，乘坐24路车至文化广场站下车（若再多坐一站至陕西南路站则要多加3分钱），沿陕西南路到淮海中路，启动我的穷荡时光。

淮海中路的美食固然蔚为大观，陕西南路美食同样可圈可点。一路往北，蕾茜饭店的盖浇饭味浓价适、伦敦糕爽滑清甜，万兴食品商店（第二食品商店之前身）里的奶油话梅糖、袋装猪肉脯料精味正，至今犹爱。我还两次于此碰见沪剧表演艺术家丁是娥。

万兴食品商店就在陕西南路与淮海路口，如今这已是时尚之地环贸购物中心，彼时陕西路西侧的淮海中路只有三处可去，即“两天一园”。“园”是小而幽雅的襄阳公园；“两天”之一是专营津门风味、尤擅狗不理包子的天津馆，另一个“天”是专营意式西餐、坐落于东湖路口的天鹅阁，那里不仅是我第一次吃披萨之地，烙鳊鱼、烙明虾、烙蜗牛和奶酪焗面技艺独步沪上，一盅牛尾汤更是余味不散，已成绝响。

万兴食品商店的斜对面商家虽少，却都值得一说。其一便是专营鄂味的江夏点心店，店中八卦汤（龟肉汤）鲜醇无比，却不靡费，三鲜豆皮味美开胃。另两商家却是一对组合，即国泰电影院与上海食品店。无论观影前后，缓缓吃光一根紫雪糕、慢慢嚼完一包鸭肫干、细细咬嚼白豆腐干与素火腿，都是精神与味觉的双重享受。

如果说，国泰电影院里面是美女多，那么国泰电影院对面则是名店多、美味多。那一边专营西餐的就有上海西菜社、蓝村西菜社，前者的烟熏鲱鱼享誉沪上，穷荡如我者，更喜店家土豆色拉、炸猪排、罗宋汤。经营中餐的有以一只烤鸭闻名申城的大同酒家，有以一盘鱼香肉丝吸引宾朋的绿野饭店。食品商店更是三足鼎立，海燕食品厂的现烤各色面包香味诱人，上海食品厂的奶油拉花、葱油条是我打包回嘉定、深夜伴笔耕之首选，哈尔滨食品厂的蝴蝶酥、白脱布丁、水果蛋糕是那年月里走亲访友必备的，上海中医学院原院长王玉润教授是家父挚友，每每登门总会手提两个水果蛋糕。西点店则首推老大昌，一款攒奶油杯、一块奶油小方、一只拿破仑至今笑傲江湖。从哈尔滨食品厂往东走，有茅山酒家可小憩，一杯生啤、一份猪油渣、一盘白切猪肝，好不惬意。

继续往东，过思南路，长春食品商店不可不去，店中一味水果羹（是用品稍逊或已剥去腐烂部分的水果切小丁，加大西米与藕粉而制成）和一味什锦果（各色油枣巧果碎饼干混合），廉而美，深受百姓欢迎，亦是当年简朴社会风气的映射。长春食品店附近的全国特产食品商场略显高大上，店里汇聚了全国各地的名烟佳酿香茗和各类糖果糕点、罐头食品、腌腊制品，可以说是“一地买全国”的必到之处。

长春食品商店对面的淮海电影院这一侧佳店颇多。首推的是，和合坊弄口的生煎馒头店，那汤美肉鲜皮彻底焦的味道，胜过大壶春。次为光明邨，当时鲜肉月饼也未销售火爆，一款香菇麻油蔬菜包深受市民青睐。其他诸如东华俄菜社的大列巴、红菜汤；高桥食品店的松饼、薄脆饼，无不蕴涵道地乡情滋味。而紧依重庆南路野荸荠食品厂的粽子糖与陕西南路口乔家栅的擂沙圆，一硬一软，同样甜美，遥遥相望，相映成趣。至此，我当年穷荡淮海路算是落幕了。

这一路荡，一路看，一路吃，一路思，停不下的嘴巴、止不住的脚步、忘不了的味道、留不住的年华。时光流逝，文中所写的店家、所说的味道，均系个人所爱，难免挂一漏万、以偏概全，无非适口者珍耳。无论文中所述，有多少店家消失了、多少滋味不再了，但那些老味道永润心田。正所谓：老翁如今年已高，闲来撰文逗君笑。乐胃润心人称妙，淮海中路老味道。

淮
海
中
路
上
的
老
味
道