

怀念姥姥

□孙大坤

母亲打电话说姥姥突发脑溢血，进了ICU。手术之后，姥姥一度清醒，随即又陷入昏迷直到离世。想起工作确定后，我曾跟姥姥说有机会要带她到武汉游玩，然而疫情之故，终究没能兑现。

其实，在儿时的印象里，姥姥并不算和蔼，加上我小时候淘气散漫，因此挨批在所难免。尽管如此，姥姥却不让人感到生分和畏惧，在溺爱的放纵与严厉的苛求之间，她总能把握住那分微妙的平衡。小时候不懂得那种分寸感竟从何而来，后来慢慢大了，才明白姥姥教训子孙，总是摆事实讲道理，天然先占了威严的高地，然后高高举起、酌情放下，让人无话可说，也无气可怨。

现在再想起，感受到所谓“隔辈亲”，更多是我长大以后的事情。大概是初中那会儿，有一次帮姥姥在厨房轧面，从狭窄逼仄的里间起身时，突然

感到空间的局促，同时也发现姥姥缩成了一小团，坐在小椅子上，她也惊异地望着我，估计心想她的外孙已长成一大坨了。也就从那时起，姥姥的形象在我印象里开始变得固定，她的活动范围总是那小小的三居室，里面的家具和装饰几乎30年不变，出行最远不过家属院门口那方勉强可称为小花园的地方。我差点儿忘了，姥姥曾在我打破了邻居家的窗户后，跑去建材市场与小贩讨价还价买玻璃；在因为我捣蛋被老师滞留学校时，到学校跟老师斡旋然后把我提溜回去……姥姥慢慢变得很和蔼，见面的场景似乎已定格：每年到了寒暑假，我从外地回来，然后照例去问安，她盘腿坐在床沿，我歪在对面的沙发上，进行一番祖慈孙孝的对答。

我曾经面临过几次艰难的抉择，回头想来，相较于我问安于姥姥时的敷衍，她总是

会细细询问我所遇到的事态情形，但从轻易给出意见，而是从中体察出我可能都没有发现的偏好，然后给予我理解和鼓励。其实，姥姥每天必看《新闻联播》，也订阅有报纸、杂志，从来对家长里短无所议论，反倒对孩子们的事业心性更为关注。后来，我交了女友，姥姥听说女友学业较我更为优秀，非常高兴。

再后来，我和女友结婚，当时还没有疫情，亲朋好友来了好几十桌。仪式上安排姥姥讲话，考虑到她年近九旬，中气不足，便叮嘱她简单祝福即可，不想她拒绝搀扶，稳稳走起，然后取出提前拟好的大纲，字正腔圆地发表演讲，成为全场的焦点。随后，她更是周旋于两家众多亲友之间，丝毫不显疲态。

姥姥上了年纪需要人照顾，但她不肯找保姆，坚持独立生活。虽如此，但母亲是家

里的小女儿，又在医院工作，最得姥姥依赖。老人上了年纪，就不免孩子气，母亲有时也不免烦恼。不过，姥姥虽不时胡搅蛮缠，但从不要意气用事，非常清楚任性的分寸，拿捏得母亲无可奈何。但这些从来都只是在家中母女之间的斗智斗勇，凡是出门办事，或接待亲友，姥姥从来都是自行收拾利落、穿戴齐整，然后认真倾听、慢条斯理地回应。

姥姥这次发病来得很急，但术后当天就清醒了，在宽慰了孩子们后，她又沉入半睡半醒的有无之境。我想，姥姥此番神游，一是成全了家中子女临终侍奉的孝心，二是去看了看过去一直想看却没看过的身在外地的孩子们，看到孩子们一切安好，才放心离去。姥姥操持与骄傲一辈子，到了最后也是这样的体面和周到。外孙无以为报，只能聊作此文，以为纪念，呜呼哀哉！

忘记年龄

□王永红

虽说暮色晚，不是岁月终。岂能无所求，星斗胸中升。何叹桑榆晚，山高我为峰。夕阳黄昏近，依旧撞晨钟。

拍视频乐陶陶

□杨述道

自从换上智能手机后，我的兴趣更加广泛，不仅会发语音、视频通话，还学会了拍短视频。

说来话长，弟弟比我小9岁，但也老大不小了，经常写诗词、拍视频，屡屡收到好友点赞。高兴之余，他常点开视频让我欣赏。我看完后也不停地为他的杰作拍手叫绝，只是惋惜自己不会。弟弟好像看出了我的心思，说：“哥，你想学我教你。先下载一个软件，然后点开软件……”弟弟边说，边拿过我的手机操作起来。知道我爱朗诵、唱戏，他又说：“你点下边中间的‘+’号，马上出现个红圈，再点‘分段拍’，选择你需要的时间，就可以或唱或朗诵了。”他又指导怎样发布、怎样给人点赞等，我虽年近七旬，但“心有灵犀一点通”。在他的指导下，我很快学会了玩短视频。

从此，每天我乐此不疲，不是朗诵唐诗宋词，就是吼一吼国粹京剧或地方戏老怀梆，时常引来异地他乡、相识或不相识的粉丝们送“红心”捧场。我的朗诵或唱段视频发出两三天，竟然收到几百个来自五湖四海朋友们的点赞。看到朋友们用不同赞美的图标点赞和妙语连珠的夸奖后，我如沐浴在春风里一样欣喜，有时觉不睡、饭不吃，也要看看自己发的短视频被点赞的名次攀升了多少。孩子们见我恋短视频如痴如醉，夸我“返老还童”，听着他们的夸奖，我心里特别舒坦。

我玩短视频也有一个原则：宣传正能量，绝对不发布低级趣味、祸国殃民的东西。因此，每每我发布的短视频点赞率飙升不下，在几百位粉丝的称赞中自己也陶然自乐。

投稿邮箱：

jzwbwq@163.com

(请注明姓名、电话及具体地址)

初夏的美味

□朱立明

清晨起来散步，走到大街上看到三盘石磨正在磨碾转。随着“嗡嗡”的石磨转动声，一根根碧绿、鲜嫩的细长条，散发着缕缕清香，旋转着苗条的身姿，从磨缝里争先恐后地跳了下来。不一会儿，磨盘上就像垛墙一样堆起了一圈碾转。南来北往的人们纷纷停下脚步，一边观赏着、品尝着，一边拿出手机付款，准备和家人分享这一初夏的美味。

作为优质小麦产地的温县，更是碾转的故乡。当小满前后小麦灌浆饱满，麦粒已汗水充足之时，便是制作碾转的最佳时机。每年伴随着五月的芬芳，温县城乡的大街小巷，到处会传来叫卖碾转的吆喝声。粮食紧缺的贫穷时代，碾转只是人们维持性命的应急食物。每到夏初青黄不接

之际，农民为度饥荒，往往提前割取少量尚未完全成熟的小麦制成碾转，以填饥饿之腹。有的甚至用早熟的露仁麦(麦子的一种，成熟后麦皮自然裂开，露出麦粒，故叫露仁麦)和大麦制作碾转，但其味远不如小麦香甜。特别是大麦的麦皮很难搓掉，磨成的碾转粗糙难咽，不好消化。

上世纪60年代初，刚散了集体食堂的农民分的粮食很少，生活极度困难。好在每户都有自留地，种上一些小麦、露仁麦、大麦等庄稼。立夏过后，小麦开始灌浆时，早熟的露仁麦和大麦已渐渐黄了梢，人们便迫不及待地用它们制作碾转。记得有好几年的初夏时节，天才刚刚亮，我便跟着母亲迎着晨曦来到村东的自留地，用镰刀割下露仁麦，母亲抱一大捆，我抱一小

捆。回到家中，我立即将麦穗一把一把捋整齐，母亲则抓住麦穗在搓衣板上把麦粒搓掉，再用簸箕将麦糠簸去，然后将麦粒淘洗干净，倒在锅里，添点水，点上火，用锅铲不停翻炒到八九成熟时捞出。稍一凉凉，又倒在簸箕上再用手将麦皮搓去簸掉。这样边搓边簸，反复多次，直至麦粒干净为止。

接下来，母亲将簸净的麦粒装进大斗篮，来到磨坊，把麦粒倒在磨顶上，抱起磨杠推起来。我边学着母亲的样子帮她推磨，边瞪大眼睛盯着磨缝。当像小虫子一样的碾转从磨缝里爬出，我便急不可耐地抓起一把塞进嘴里，顿时一股特有的麦香亲吻着我的味蕾。我吃了一把又一把，尽情地享受着这难得的美味，直到母亲劝阻我为止。

回到家中，母亲将碾转倒在盆里，加上香油和蒜泥搅拌均匀。一家人在分享这人间美味的同时，也庆幸粮食终于接续上了，不用再忍饥挨饿了。再过段时间，小麦也渐渐灌浆饱满，用它做成的碾转更加香甜可口。在半个多月的时间里，可以多次磨碾转、吃碾转，解了人们的饥饿之苦。

斗转星移，时光荏苒。缺吃少穿，忍饥挨饿的苦日子，早已埋入了记忆的深处。现在，我们一年到头各种美食应有尽有，可大伙对碾转仍十分青睐。每到小满前后，只要“嗡嗡”的磨碾转声响起，我总会买上一些用蒜汁拌着吃，或与鸡蛋一块炒着吃。其独特的美味不仅勾起我对儿时苦难生活的回忆，更让我久久地沉浸在新时代满满的幸福之中。



那拉丝醇驼奶粉大回馈

养羊啦羊奶粉买3赠1

养羊啦羊奶粉 **236** 元/罐 (800g)

那拉丝醇益生菌配方驼乳粉 **500** 元/2 罐

那拉丝醇全脂驼乳粉 **700** 元/2 罐

那拉丝醇儿童配方驼乳粉 **298** 元/罐



地址：人民路报业国贸大厦一楼大厅晚报欢乐购 电话：13839165077(微信同号)