

永失母爱

董印选

冬已至，娘不归。恍然若梦，哀思如潮。该怎样表达这种锥心之痛？老屋门前的小河，日夜流淌着不尽的悲伤。

母亲养育了我们姐弟五人，母亲就是我们头顶的天。母亲走了，我们头上的天塌了。

母亲这一生，开朗乐观，与人为善。在娘家时，就学会了纺线、织布、刺绣、下地干活，还担任了村里的妇女队长。父亲当兵在外，母亲婚嫁到我村后，养老育小，勤俭持家，吃苦耐劳，无论粗活细活，还是家里家外，都安排的有条不紊，倾尽心力，受人敬重。

1986年冬父亲因病去世后，我们姐弟五个尚且年幼。孤儿寡母，举步维艰。母亲强忍悲痛，省吃俭用，节衣缩食，带领我们依靠种地务农养家糊口，凭借裁剪手艺挣钱还账，不但盖起了新房，而且给我们姐弟五人成家立业。母亲反复教导我们，要走正路、当好人。无论生活再苦再难，母亲都能坚强面对。由于母亲的刚强和柔韧，让我们家度过了那一段艰苦的岁月。

生活条件向好转变，母亲的爱心一直不变，总是牵挂着子孙后辈。母亲喜爱秦腔、京剧，关注收看新闻联播，虽然没学历，啥事都知道。母亲不但与父老乡亲和睦相处，而且极其看重人情世故。只要有求必应，时常热心帮忙。

可我们还没有好好孝敬母亲，母亲却永远的离开了我们，怎不叫人悲痛欲绝、追悔莫及。母亲匆匆离去，让我们感到天塌地陷，痛断肝肠。母亲虽然不识字，但却是一部大书，足够我们反复阅读。我们将用堂堂正正做人、本本分分做事，告慰母亲的在天之灵。

从今后，再也不能推开门来，放声的喊“妈”，再也不能吃娘做的饭，再也不能陪娘说着话，我成了没爹没妈的人。

我曾给母亲许下的诺言，未能得到兑现。母亲没有给我时间，我给余生留下缺憾和忏悔。

尽管病痛缠身，已经历时九个月，但是没想到，母亲会走的这样快。虽有妻子替我侍奉榻前，照顾病中的母亲，却又怎能弥补我的愧疚。

母亲弥留之际，状况难卜，使我慌乱、惊恐甚至失态。

我惧怕着病情的不断恶化，更惧怕着母亲的转身离去。面对这一切，却无能为力。冷酷的现实，把我的侥幸残忍击碎。

返回老屋治丧，乡人莫不叹息，亲友相继吊唁。远在京城的族人发来悼词，近在邻侧的女孩写成祭文。身在外地的亲戚打回电话，泣不成声几度哽咽。

母亲的灵柩停放一周。头戴孝帽，身穿孝衫，点蜡焚香，巡夜之

际，我含泪而歌：

守灵

一生多少坎坷事
为了家庭舍功名
倾尽心力育子孙
娘啊，是老太君、女英雄

都说养儿要防老
怎奈恶疾太无情
只恨未有回天术
娘啊，您吃尽苦、受尽疼

今夜我为娘守灵
让我再送娘一程
前方山公路又远
娘啊，请慢慢走、徐徐行

六月的白昼，酷热当头。六月的凌晨，原野的风却极冰冷。安葬完母亲之后，我迟迟未能动笔，不愿再去触碰这份哀痛。几篇淡淡的文字，怎能消除胸中浓浓的悲哀？

何况这份哀痛巨大又脆弱，一碰心就会流血。强作笑颜，埋头工作，是为了转移涕泪滂沱。然而悲凉依旧汹涌澎湃，仍将人完全左右。

当我骑着单车，穿行于街市时，竟感到了强烈的孤独。炙热高温的阳光下，只有影子与己为伴。神思恍惚之间，仿佛看见母亲向我含笑走来。

冬日，天寒地冻，大地一片寂静。然而，在这寒冷的季节里，有一种温暖的的味道，那就是红薯的香甜。每当夕阳西下，寒风凛冽，街头巷尾的烤红薯摊位便成了人们争相追逐的温暖所在。那些被炭火烤得金黄的红薯，散发出诱人的香气，让人忍不住想要靠近。

我曾有幸品尝过那种香甜的红薯，那种味道，仿佛能穿透寒冷的冬日，让人心生暖意。那红薯的外皮烤得焦黄酥脆，里面的肉质却鲜嫩多汁，口感极佳。每一口咬下去，都能感受到那种由内而外的温暖。

在我上学的时候，那时家里条件不好，母亲把红薯埋在快要烧尽的柴草里，我就要慢慢等待，时间好像很漫长，想想能吃到软糯的红薯，馋得口水直往肚里咽，等到快要熟了的时候，就能闻到一股股红薯香味，大约半小时的光景，从火堆里取出，剥开红薯，冒着热气的红薯瓤子，一股暖流霎时流遍全身。一家人吃着烤熟的红薯，感觉这个冬天一点都不冷。这种甜与暖，像是一种烙印，成为我记忆中的乡愁。于是，每到冬天，我也忘不了犒赏自己一个红薯。当然在城里生活的人们，也只有到路边的烤红薯摊前购买。



红薯的香甜，不仅仅在于它的口感和味道，更在于它所代表的那份温暖和记忆。在寒冷的冬日里，一家人围坐在火炉旁，烤着红薯，分享着彼此的喜怒哀乐。那种温馨的氛围，那种家的感觉，让人倍感珍惜。

而那些在街头巷尾卖红薯的摊主们，他们用自己的辛勤劳动，为人们带来了这份温暖和香甜。他们的笑容和热情，仿佛是这个冬天里的一缕阳光，让人感到无比的温暖。

冬日红薯香，是一种记忆，是一种温暖，更是一种情感的寄托。它让我们在寒冷的冬天里，找到了那份属于自己的温暖和幸福。让我们珍惜这份美好，让冬日的红薯香永远留在我们的心中。

冬日又闻红薯香

单克锋

磨面记忆

雷继国



要说磨面的过程，其实也并不复杂。首先是将口袋里的麦子倒出来，再一点一点装进一个斗升里，通过斗升就能够灵活的将麦子送入脱皮机的进料槽口里，对麦粒进行第一遍脱壳清理。等到麦粒脱壳筛干净之后，将

记得父亲常对我们姐弟几个说，我们是赶上了好年头，他像我们这个年龄的时候，磨面都是用人推着石碾盘一圈又一圈转着磨。吃力不说，碾出来的面粉，不仅质地粗糙，渣子多，且吃起来口感也极为不佳，后来稍好一点，有了牲口才逐渐替代了人力。而现在有了新式设备——电磨子，情况就完全不同了。

磨面在关中农村又叫做“套磨子”，是每一个农家孩子学业之外必备的劳技功课。大清早吃过饭，父亲从铁皮圈起来的粮食屯里装上一口袋麦子，足足有一百二十斤重，轻松的用肩膀扛起来，一口气直扛到隔壁磨坊门口的磅秤上。那个时候，磨面是按照斤两收费的，称过麦子，就算是排上号了。

脱过壳的麦粒倒进一个长方形的水泥池里，对麦子进行水洗。经过淘洗后的麦子，去掉了表面的浮尘，颜色一下子变得澄黄发亮。待阴干之后，磨面也就正式开始了。伴随着机器震天阶响的轰隆声，一缕缕雪白轻飘的面粉便从碾磨机底部的一个铁皮料仓里喇喇地流淌出来，一直流到下方的一个长方形大木盆里。

刚刚磨出来的面粉不仅散发着一股淡淡的麦香，摸起来还有着丝丝余温。为了防止面粉长时间堆积聚热结块，这个时候，我便疾步上前，用一根木棍不断的在大木盆里来回翻搅面粉，以便使热量均匀散开。这一刻，眼瞅着白花花的面粉越堆越多，越堆越高，像个小山包一样，欢喜地我直笑得合不拢嘴。

记得最早的时候，是跟着大人一起来磨坊磨面的，后来稍大一点了，就独自一个人来了。久而久之，对磨坊的主人熟悉了，对磨坊里的机器更是如数家珍。记得那个时候，每当磨面到了最后收尾的时刻，母亲总是反复叮嘱着主家，再多磨一会儿，多出些面粉。主家就常常开玩笑说，好我的老嫂子，再磨，就磨成黑面了，怪不得黑牛越吃越黑（黑牛是我的乳名），都是你的黑面把娃吃黑的。我那个时候人长得黑倒是不假，但这和吃黑面没关系。麸皮少了，出面量高了，这也不假，但磨出的面粉却真的发暗发黑，擀出的面条不劲道，而且口感也糙。

那个年月，除了极少数的年轻人南下打工，多数的庄稼人整日里几乎都是面朝黄土背朝天，在自己的一亩三分地里刨挖着。再加上家中孩子多，口粮自然就吃紧，一大袋白面粉，挨不过半个月就见了底，以至于磨坊的生意特别火。不光有本村的街坊邻里来磨面，临近村庄的人也大都拉着粮食赶过来，一天从早到晚，电磨子的轰隆声就响个不停。而这样的热闹场面，一直持续了好多年。

如今，村子里再也见不到磨坊的影子，电磨子也少了。而我却时常怀念起那一段日子。街头巷尾都在传着北边莽原上河道一带的麦子质量好，磨出来的面粉更白，口感也更筋道，大家都骑着电动车载上一整袋麦子直接去换回半袋面粉吃。

小小说《养老奇遇》在本报分四期连续刊发后，引起了许多读者的“围观”和好评。许多人希望能看到完整连贯的文章内容。为了满足广大读者的精神文化需求，本报特将全文制作生成二维码，有兴趣的读者可扫码阅读全文。



扫码阅读
《养老奇遇》



稷园副刊

后稷

为了打造杨凌人的精神家园，不断提升文化品味，本报“稷园副刊”专栏欢迎广大读者踊跃投稿。稿件要求导向正确、主题鲜明、生动活泼、文风清新、接地气，散文、小小说、诗歌、快板等均可，字数要求800-1200字。

投稿方式

微信：Tsh853794307
电话：13759950301