

# 锄草的父亲

◇赵林祥



回首

麦子装进粮囤，玉米间苗、锄草、施肥后，夏季的农活就算安顿好了。时令进入一年中最热的伏天，转乡看戏、走亲串友、纳凉闲编，庄户人家开始了夏收后难得的休闲。但父亲闲不住，每天扛着锄头早出晚归，忙着在玉米地里锄草。

夏天是植物生长的旺季，田里的杂草跟着玉米苗一起冒尖，憋足了劲地疯长，与玉米苗争抢营养和水分。打碗花、马齿苋、麦瓶草、仁花菜见缝插针，在空阔的田野见风就长。每到这时候，父亲就开始了挥汗如雨的锄草工作，争分夺秒地为庄稼松土、保肥、蓄水。

早晨天还没亮，父亲就带着全家大小出了村。赶到玉米地，父亲麻利地卸下肩头上的锄头，先往手心里吐一口唾沫，双手揉搓几下，随即双腿左右开弓拉开架势，两手一上一下攥紧锄把，胳膊使上力气，挥动锄头扎进土里，再轻巧地往

后一拉，地面上溜儿杂草就被连根拔起。绿色的草叶翻进土里，白亮的草根暴晒在日头下。就这样一溜儿一溜儿划拉，腿脚有节奏地向前移动，笨重的锄头在父亲粗大的手里变得分外听话，出奇地灵巧。左一锄、右一锄，锄头不留死角地划过地皮，像长了眼睛一样绕过一株株禾苗，将杂草毫不留情地连根除掉。常常我们才锄了几下，父亲已在几米开外，身后两行碧绿的禾苗在风中欢快地抖动着嫩叶，好像在向父亲的背影点头致敬。

农谚曰：“地闲生杂草，人闲生烦恼。”伏天气温高，人的脾气容易暴躁。农闲时节，村里人扎堆闲聊，一个无伤大雅的玩笑，一句不对劲的话，一段本不针对任何人的故事，说者无心听者有意，不经意间就引起矛盾纠纷。许多张家李李家

短的是非非，都起始于无意中的闲聊。

父亲天天忙于锄草，没空参与纳凉闲聊，正好远离村里的是非。在我印象中，父亲从没跟人吵过架。忙于锄草的父亲因为置身事外，成了村里最合适的中间人，时常被这家请那家叫，连拉带拽去帮忙调解矛盾。父亲总是抱着“一碗水端平”的态度，先把双方各说了几句，再说个“让他三尺又何妨”之类的典故。此前闹得气冲牛斗的当事人，立马没了脾气。最终，在父亲的劝说下，大家握手言和。

我还没有锄把高时，就跟

着父亲学会了锄草，直到成人后进城打工，就很少再锄草了。每年夏收后，我最操心的是日头下锄草的父亲，生怕老人家高温中暑。好在锄草反而锻炼了身体，年逾古稀的父亲一直安然无恙。后来，村里的土地流转给合作社统一管理，本以为父亲会就此休息，哪知老人家依然闲不住，没了土地就锄院子里的草。实在挥不动锄头时，父亲就蹲下来，用拇指和食指捏住一株株小草连根拔起，把房前屋后、背角角落里的杂草收拾得干干净净。

每当想起锄草的父亲，我

凉粉在全国各地是非常广泛的特色小吃，制作的材料各不相同。豌豆粉做成的凉粉绿如翡翠，土豆粉做成的凉粉白如凝脂，最让我难以忘怀的是家乡定边的荞麦糝子凉粉。

荞麦糝子凉粉是奶奶留给我童年美好的回忆。以前物资匮乏，白面和大米平时很少吃，唯独富足的是当地盛产的荞麦。过年时，奶奶会提前用荞麦糝子制作味美爽口的凉粉，为年夜饭增添一道特色美食。

凉粉的制作过程并不复杂，但需要耐心和技巧。每次过年回老家，奶奶都会早早准备好荞麦糝子。待我们到家后，她将荞麦糝子倒入盆中，加入适量的凉水，浸泡大约半个小时。然后，将浸泡的荞麦糝子倒入透气性好的白色纱袋里，再将白色纱袋放入大盆中，双手不断揉搓装满荞麦糝子的纱袋，边揉搓边往盆里加凉水。起初是黏稠的白色液体，要不停地揉搓，直到液体没有黏稠状，颜色也变得澄清。这样，做凉粉的主要材料就揉搓完成，也叫荞麦糝子糊糊。接下来，将荞麦糝子糊糊倒入锅中，用中小火熬制。在熬制的过程中，不断用长擀面杖朝着同一个方向搅拌。

这个时候，我成了奶奶的烧火丫头，听她的指挥，拉风箱、填柴火，一气呵成。这也是最考验体力和耐力的时候。只见奶奶双手拿着擀面杖卖力地搅拌，直至荞麦糝子糊糊更加黏稠，并有大气泡出现，奶奶说好了，我便停止加柴火。过了一会儿，奶奶说可以出锅了，拿大盆来。我们姐弟三人抢着从橱柜上拿来大盆，用来放凉粉。当锅里的凉粉快舀完时，我们已把灶台围了一圈，期待着制作凉粉的附加小零食——凉粉锅巴。稍等片刻，待锅巴变得微黄，奶奶用铲子铲起整片锅巴，顺手给锅巴撒些盐、辣椒面、花椒面。锅巴的香味让人垂涎欲滴，我们争抢着分享这独特的美食。

等待一个晚上，盆里的凉粉冷却凝固。第二天，奶奶会先做凉粉的第一道美食，将凉粉刮成面条状，放入碗中，再加入柿子酱、韭菜、酱油、醋、辣椒油、蒜泥等，全部搅拌均匀，一碗爽滑细腻、入口即化的凉粉就做成了。第二道美食是大年初一早上的扁食粉汤。这也是凉粉热吃的一道美食，将凉粉切成片待用，锅中烧油炝醋，倒入蒸好的柿子酱，翻炒几下。加水、加调料，把凉粉倒入锅中，再加入喜欢吃的素菜，待锅里的水烧开，一碗可口的粉汤就制作完成了。黄萝卜猪肉馅饺子煮好，一人一碗粉汤加饺子，酸香可口，吃完让人唇齿留香。

美食总能唤起人们对故乡的眷恋，对亲人的思念。不管走到哪里，家乡美食的味道永远深藏在心里。此时，我想起了奶奶准备的一道道美食，荞麦糝子凉粉、酿皮、蒜香猪灌肠、黄萝卜大肉水饺……愈加怀念有奶奶陪伴的日日夜夜。

## 荞麦糝子凉粉

◇侯俊廷

## 田野

◇李渊

村庄越来越寂静  
翻涌的热浪  
并未激起波澜

花儿绽放在野外  
浓荫蔽天  
香气慢慢飘散

几声蝉鸣  
叫醒远方的炊烟  
玉米使着劲地拔高

一些成熟的味道  
被蒲扇摇落  
入伏时光的扉页

出走的脚步  
从田间到地头  
留下一路泥土的香



书画天地

松趣（国画） 卢肖瑾

如今，我越来越明白一个道理，一个情绪成熟的人，有些事情是需要及时放下的。

生活是复杂的，这世上没有人可以一帆风顺、事事如意，总会遇到某些意想不到的挫折和打击，逆境对所有人都是一个考验。人是不完美的，犯了过错，承担责任，这是应该的。

但是，有的人对自己特别苛刻，面对过错很难原谅自己，常陷入自责甚至是情绪黑洞中，无法自拔。如果因为某些原因确实做了让自己无法原谅的事情，就要有应有的担当。但是，任何过错的责任都不能放大，更不能用它折磨自

己，用大段宝贵的生命时光来承担。

过去的一切是为了让人警醒，但我们不能固守于此。遇到问题时，提醒自己两点：这件事是由你直接造成的，还是间接造成的？这件事是有意为之，还是无心之过？情况不同，需承担的责任也是不同的。如果并不是你直接造成的，事情的结果也不是你本意，那么请告诉自己：即使你需为此负责，这种责任也是有期限的。

对逆境，拥有多强的承受力也是决定一个人成就大小的重要因素。承受力弱的人，要么遇到困难或坎坷的时候，容易沉浸

在消极情绪中，不停地抱怨，将问题的责任都推给别人，把自己变成一个讨厌的人，或者自怨自艾，陷入否定自我的漩涡中，无法自拔。

承受力强的人，不会纠结于问题为什么发生在自己身上，而是接纳发生的一切，然后，勇敢面对。承受力强的人不会被挫败感淹没，面对挫败时启动的是应对机制，挫败会激发他调动自身资源和能量，努力去化解、超越挫折，从伤害中重获力量，逃离情绪陷阱。勇于放下，重振旗鼓，相对于过去，我们更重要的是如何过好现在，开心地奔向明天。

放下

◇林颖辉

