

## 因荷而往

友相约去看荷花,欣然而往。荷花在一个名叫“荷塘月色”的景区。此时正是荷花盛开的季节,到了那里,眼前豁然开朗。放眼望去,一片碧海到天边,朵朵红花胜繁星。近处细瞧,下有鱼蟹悠悠乐,上有蜻蜓舞翩跹。万亩荷花,展现眼前,便想到“接天莲叶无穷碧,映日荷花别样红”的诗句,写得太美了。

首先要看的,自然是荷花了。荷花清雅脱俗,红如粉霞,白似玉脂,花香清雅,沁人肺腑,醒脑提神。开得早的,仰面向天,这是奉天承运的姿势?花瓣舒展,四散开来,微微向上托起,像母亲的双手托着自己的孩子一般,呵护着中间黄色的花蕊,所结果实叫莲子。无情未必真豪杰,怜子如何不丈夫?莲子让人想到怜子。眼前荷花佛上座,花开见佛脱凡尘。每一朵盛开的荷花之上,感觉都端坐着一尊佛。赏荷花,口不能高声语,心不能杂念生。

我与友在湖中的栈桥上缓缓而行,穿行于碧叶红花中。许多荷花含苞欲放。许多小花朵隐在肥硕的荷叶下面。有一只红蜻蜓,静静立在一朵花尖的尖上。让人想到“小荷才露尖尖角,早有蜻蜓立上头”的诗句。小荷是否改成荷花更为贴切?忽然我想,赏荷花,应带着唐诗来的。一步一景,都在诗中。

文友天厨星,是个大厨。一次在家里办了一个全藕家宴,邀我品尝。其中有一道菜,油炸荷花瓣。爽,脆,香,甜,我只能用这四个字来形容。

之后,天厨星又上了荷叶粉蒸肉、荷叶蒸甲鱼、荷叶叫花鸡。当荷叶打开的一瞬间,一股热浪直冲鼻腔。菜的香味中,夹着荷叶的清香,更让人垂涎欲滴。冷盘里,有糖醋藕管,洁白如玉的寸段,筷子粗细,中间有藕孔。几粒红红的枸杞,点缀得红白分明。咬一口,酸甜爽口。有糖醋生藕片。一片压一片,在圆盘中摆成圈,洁白无瑕,如牙雕玉刻。与藕管味相似,口感却不同。藕片极嫩,汁多渣少,入口即化。有一盘冷菜糯米煮糖藕,米是灌在藕眼里煮熟的,香、甜、软、糯,很是开胃。

记得那天,天厨星文友做了甜菜藕粉圆子,如宁波汤圆,馅是黑芝麻加麻切。藕粉圆子晶莹剔透,很有弹性和韧劲,淡紫色。放上桂花,汤亦香甜。一道红枣莲子银耳羹,就不细说,还有糖醋藕片、韭菜炒藕丝、油炸藕夹子。一道道精美的菜肴,都以藕为主角。这一桌全藕宴,至今难忘。

清人张潮说,凡花色之娇媚者,多不甚香。瓣之千层者,多不结实。甚矣,全才之难也,兼之者,其惟莲乎!张潮所说,未必完全正确。但其说全才之难也,兼之者,惟其莲乎,却是没有夸张的。莲不仅花美丽,人们喜观赏,也可做成美食。这尘世上,还没有哪一种花,能像莲花一样,全身是宝,叶、花、莲子、藕均可食用。

出淤泥而不染,濯清涟而不妖,中通外直,不蔓不枝,香远益清,亭亭净植。用现在流行的说法,莲花既有才华,又有颜值。是花中全才,花中君子。家乡有个习俗,男女定亲,中秋节男方必要送几节藕去女家“做节”。寓意佳偶(藕)天成。因何而往?因荷而往!与人间知己同行,与花中君子相聚,此行不虚,快哉乐哉!



# 登瀛

荷香满湖 李陶 摄  
刊头书法 臧科 书

于是在小暑日,一边小酌,一边嚼着雪藕,舌尖轻轻挑动藕丝,仿佛故乡的风又带着炊烟吹入了窗子。

## 小暑脆藕香

小暑饮食有三宝,黄鳝、莲藕和绿豆芽。而我独爱莲藕。

李时珍曾写道:“六七月采嫩者,生食脆美。”古时候没有冰箱,一段水嫩嫩的藕就是天然的冷食。采下后,人们一刻也不想多等,直接开吃。在熏风满怀、火气旺盛的小暑时节,嫩藕为身体带来了一份淅淅的水光。

虽然,藕文化背靠着熠熠生辉的莲文化,显得相形见绌,但藕凭借着舌尖上的真材实料,仍拥有了一大批拥趸。

世人很早就认识到了藕的食用价值,“凶年亦可代粮食焉”,在粮食歉收的时候,藕可以充当主食,缓解灾情。家境贫寒的人更是靠着藕才熬过了朝不保夕的日子。常言道,民以食为天,从饥荒中救出了无数人的藕,也就得到了世人的一致喜爱。

吃多了藕,人们还总结出了经验。李贺在《塘上行》中写道:“藕花凉露湿,花缺藕根涩。”没有莲花的藕,口感会苦涩。或许,有着开花心情的藕,才会有发自内心的香甜。

而关于藕系美食的做法,可谓是数不胜数,从北魏《齐民要术》到清代的《随园食单》,一种种莲藕美食在纸上纷呈。藕有七窍玲珑心,和很多蔬菜都能打成一片。它十八般武艺样样精通,无论是凉拌、煲汤、慢炖还是清炒,都能与其他食材相辅相成,成就一盘美味。荤者,如排骨,可以做成玉米莲藕排骨汤;如猪肉,与藕丁一起炒,可以做成肉末藕丁。素者,如糯米,填在莲藕的孔洞里,可以做成糯米酥藕;如青椒,和藕片一起清炒,便成为盖浇饭上好的浇头。

藕也能独当一面,比如糖醋藕片、凉拌藕片等。一段白白嫩嫩的藕,足够让整

个夏日拥有粼粼的波光,仿佛暑天的身体在风的流动中得到了救赎。

我最喜欢的是《农圃便览》中介绍的一种做法,将藕切成片,焯水至半熟。用白梅煮成汤,把藕片浸泡在里面,捞出后再用蜂蜜浸泡一晚上,去汁后与蜂蜜一起煎,等到呈现出琥珀色后,就大功告成了。这样的藕片,每一块都足以让岁月的滋味变得婉约而绵长。

人们常说莲花高洁,其实这样的本性在藕中就已经蕴藏。诗人赵观观贡藕时写道:“褰衣来水上,捧玉出泥中”“梯山谩多品,不与世流同”。藕的一生都在淤泥中,但是它的全部身心都洁白,若你秉承着君子遗风,在水边向它询问洁身自好的秘密,它一定会对你敞开心扉,知无不言。

藕有个特点,藕断丝连。叶圣陶曾写道:“同朋友喝酒,嚼着切成薄片的雪藕,忽然怀念起故乡来了。”想来,正是那细细的藕丝让他生出了缠绵的乡愁。无论一个人走了多远,身上始终会有故乡水土留下的无法磨灭的印记,如藕丝一般,牢牢地系在他的灵魂深处。如今,很多人都不在自己的故乡生活,但是情感上的连接是再远的距离都无法剪断的。于是在小暑日,一边小酌,一边嚼着雪藕,舌尖轻轻挑动藕丝,仿佛故乡的风又带着炊烟吹入了窗子。

荷花伸长了茎,把自己高高地举出水面,因为它知道,藕会在淤泥中为它提供源源不断的生命力,让它有底气绽放,把莲藕文化高高地举出五千年的文化长河。

小暑日,或生吃莲藕,或用蜂蜜细煎,都将是盛夏中一份难得的清欢,让人回味无穷。

想念极甚的时候,便驱车上百公里,兴冲冲地回家去,去遇见乡村里的夏夜,去遇见那一院子的薄荷香。一院的薄荷香,是家的幸福味道。

## 一院薄荷

繁星满天的夏夜,坐在弥漫着薄荷清香的院子里,喝着薄荷茶,吃着薄荷饼,耳边是蛙鸣蝉噪,眼前是慈爱的双亲,这样的场景,是我对夏天最深刻的记忆。

几年前,母亲听闻薄荷清热降火的效果好,从一个远方亲戚那儿弄来一盆薄荷,栽到了小院子里,薄荷长势很快,不多久就爆了盆。母亲用来泡茶喝,感觉效果不错,便移栽了好几处。薄荷对水土的要求并不高,生命力极强,冬天貌似冻死了,但一到春天,又生出了嫩绿的新芽,只稍种那么一小丛,没几年便成了一大片,所以没几年工夫,我家院墙边角地带,全部被薄荷占领了。

绿油油的薄荷,除了冬天,都活得生龙活虎,生机勃勃。随手一掐,满手清香,香味在空气中散开,光闻着这个味儿,就觉得生活很美好了,何况薄荷可以泡茶,摘几片新鲜的薄荷叶洗净,用开水冲泡,一碗清新解暑的薄荷茶就做好了。喝上几口,满口生香。薄荷还可以用来煎饼,洗干净薄荷切碎,放进面团里揉一揉,放锅里煎至两面金黄,吃上几块香喷喷的薄荷,心满意足。我喜欢刚刚被掐过薄荷的院子,喜欢拿把小剪刀,咔嚓咔嚓,剪掉最上面的一小截,香味儿久久不散。这样,我们在院子里乘凉的时候,吃饭的时候,闲聊的时候,都能闻到满院的薄荷香。

来我家串门的邻居发现,我家蚊子比他家少。这才惊喜地发现,薄荷还有驱蚊的作用。邻居们都知道薄荷的好处,纷纷来向母亲讨薄荷。母亲总是乐呵呵地扯下好几株,让他们拿回去种下。母亲更加喜欢薄荷了,她还买来花盆栽了好几盆,送亲戚,送朋友,四处介绍薄荷的妙处,亲戚朋友们喝了薄荷茶,吃了薄荷饼,院子里也种满了薄荷,薄荷不仅成了“友谊大使”,还成了“健康大使”。

我搬到城里后,母亲特意为我种了好几盆薄荷。薄荷放在阳台上,长势很旺,工作累了,倦了,我便去掐几片叶子,用开水冲泡,或是摊两个薄饼,当作下午茶,喝几口,吃几块,烦人的暑气与烦闷的心情烟消云散。薄荷茶,薄荷饼,让我的整个夏天都清凉起来。但我还是想念那一院薄荷香。

想念极甚的时候,便驱车上百公里,兴冲冲地回家去,去遇见乡村里的夏夜,去遇见那一院子的薄荷香。一院的薄荷香,是家的幸福味道。

