

浮世秀场

夏日佳藕

前几日，鲁中朋友捎来几根莲藕，一瞧，竟是马踏湖的藕苗，细溜溜的，长相虽不起眼，却生得品质上乘。十几年前，我曾在淄博博山的一处山中农家宴中，无意间邂逅过马踏湖莲藕。此藕雪白似玉，最宜生食，时头回遇到。店家像拍黄瓜一样，将白藕轻拍，立碎成大小数块，装盘后，撒上少许白砂糖，端上桌来。白藕入口，脆生生，多汁，甘甜，无渣，绝无藕断丝连之状，令人拍案惊奇。叹为佳藕天成！

清代资深老饕李笠翁曾言，“论蔬食之美者，曰清，曰洁，曰芳馥，曰松脆而已矣。”好像专门为马踏湖白莲藕定义一般。江南人喜将莲藕与菱角、荸荠、莼菜、茨菇、芡实、水芹、茭白，统称为“水八仙”，钟爱有加。

二十七八年前，第一次去武汉出差，下了火车已错过晚饭饭点，同行的朋友邀请我们去她的姑妈家，说是家中已煲好了莲藕排骨汤，招待我们。当晚的确也是饿了，我和同事放下矜持，热乎乎地连汤带肉一人干掉两碗，说实话，从未吃过如此美味的莲藕汤。武汉的莲藕不脆，发面，经猛火文火煲炖个把小时，口感如同烧土豆芋头似的软糯。排骨更是炖得酥烂脱骨，同样好吃，也解馋。这顿意外的晚餐，给我留下了经久难忘的舌尖印记。此后，再未遇到过超越那晚的莲藕排骨汤。这也是除却黄鹤楼之外，江城武汉留给我的另一个不小的念想。

王祯《农书》讲，“莲，荷实也；藕，荷根也。”俗话说，女子不可三日无藕。藕生长于水塘之中，出淤泥而不染，性偏凉，故有滋阴活血之食效，适宜女性啖之。北方人食藕，多煲汤和拌食，尤偏爱炸藕盒，馅心以鲜肉糜和虾仁泥为主打。江南人吃的讲究，将莲藕与莲子、荸荠、鸡头米、红菱等水生新鲜食材同炒，名曰荷塘小炒，好吃又应景。装盘时，采一张碧绿的鲜荷叶铺底，锦上添花，真是雅致到了家！更多的水乡人家，习惯做上一道糯米藕，焗熟，切片，凉食，临了再蘸上一点甜蜜的桂花酱，那叫一个美！

知堂老人在《藕的吃法》里，写过藕脯，把藕切成大小适宜的块，同红枣、白果煮熟，加入红糖，说藕和汤都很好吃。我没见过。不过他提过的鲜藕粉，倒是

作家频道

胸中有激情

春天里观察那些盛开的花朵和旺盛的绿植会发现，一些“老苗”“老根”“老树”“老果”不但“青春依旧”，还分外耀眼璀璨。花开得又艳又大，枝蔓叶片厚实翠绿，与新枝嫩芽相互搭配交融，让自然世界充满魅力。

是的，没有老根粗枝，就没有日后的枝繁叶茂，更不会有千年的郁郁葱葱。这就是大自然蓬勃不衰的根本。同样人类的进步发展从来都离不开传承，离不开一代代人的不解努力。

多年前我在一所部队医院的外科做手术，这个科被誉为“常青”科，意思是业务水平一直处于“领先”不落后。住院期间发现每天早上七点半，一位戴着眼镜的医生会准时出现在病房。他穿着白大褂，脖子上挂着听诊器，满头白发，两手习惯性地插在口袋里。有时他径直走进某个病房，有时在护士站询问，更多的时候是别的医生来到后一起在办公室商谈着什么。

医生护士们很恭敬地喊他主任，很快我打听到十八年前他是这个科的一把手，今年已经七十六岁了。

这么大年龄了啊！我着实感到惊讶。后来跟医生拉呱得知，老主任是一级教授，各种业务荣誉称号数不过来。退休后他一直没离开过医院，每天像往常一样按时上班，而且来得比任何人都早。医生看不准的或者觉得有难度的病例，就会向他请教。还有，重大手术也会请他坐镇。这么大年龄还能做手术吗？我感到惊奇。做，照样做。一上手术台判若两人，那状态难以让人相信他的年龄。不过，医院也对他做了“限制”，轻易不让他上手术台。遇到难度较大的手术，就请他坐在手术台旁边，一旦遇上难题及时请他指点。

这么好的医术，去兼个职多好？我联想到一些退休后的医生会“发挥余热”。是的，按照他的水平，随便被哪个医院请去或聘去，报酬肯定相当客观。然而他哪儿也不去。碰上外面医院请他，他还要求人家出函与医院联系，医院同意他才答应。有时弄的医院也很难为，毕竟他已经退休。但他说退了这里永远也是自己的家。

那天无意中在开水间碰到老主任，四目相对时我明显感到对方的眼睛里透着一汪活力与激情，让人无法相信面前是一位耄耋老人。我有些“恭维”地对他

王开生



插图
阿占

昔年夏天和女儿在杭州西湖的湖心岛茶厅里，吃过一回。女儿爱吃，我尝了尝，清芬，微甜，也好！杭州的国宴烹饪大师朋友，顺便告诉了我一个秘密，他烹制的经典名菜西湖醋鱼，广受嘉评，诀窍就是用西湖藕粉勾的芡汁，清香而明亮，是他的独门绝技。

藕有田藕和塘藕之分，江南水乡的藕，大都是塘藕，以一节者为最佳，二节者次之，三节者最次。每至夏季来临，苏州人的餐桌上，喜欢加一点生切藕片和荸荠、红菱等，既当小吃，又当水果，不时不食。莲藕又有七孔和九孔之别。七孔藕质糯，宜煲汤；九孔藕质脆，宜炒宜拌宜炸。如此来看，当年我在武汉吃的定是七孔藕煲排骨，若有机会再赴江城，必会当面验证一番。

由佳藕，联想到佳偶。所谓佳偶，有夫妻恩爱甜美之意。苏州有座清代园林耦园，此中传有一段爱情佳话。耦，原指二人并耕，耦亦通偶。耦园的女主人是晚清才女严永华，她工诗能文，善书画丹青，嫁给清末安徽巡抚沈秉成后，夫妻二人过着隐居式的田园生活，感情甚笃，每至诗兴来时，夫妻间你吟我和，尽享天趣之乐。二人共同设计改造旧园，并以“耦”字作园名，园内主要建筑城曲草堂的楹联，亦是由严永华撰句并书写，联曰：耦园住佳偶；城曲筑诗城。

由一对佳偶而声闻天下的名园，非耦园莫属！

王溱

说，“您真让人佩服！”他听了笑笑说，“我喜欢这里，离开了那个环境我会落伍。我还想进步呢！”说完嘿嘿笑了。那笑声里洋溢着满满的精气神。

为我主刀的是时任科主任，五十岁刚出头，也是这个医院里优秀的专家之一。他开创的外科手术新技术，被同行推崇。就这样一位各方面“炉火纯青”的“大咖”级医生，我发现依旧很注重学习。我去他办公室，逼仄的小屋里就能放一张写字台，那上面堆满了医学类书籍，而且不少是外文版。数年后他被一家大医院请来做手术，同时进行“观摩式”传经。即他主刀做，其他医生在一旁学习。我提出请他吃饭，他想了一会电话里说，如果手术成功，我就联系你，如果不给你电话，就不要等我。听了这有些“悲壮”的话，我心里还纳闷：都是专家了，怎么还如此谨慎啊？

见了面说起我的疑惑，他笑笑说，越是“老手”越要考虑周全。把困难和可能的失败提前预估，反而会增加成功的几率。这种“逆袭”的思维方式令人耳目一新，这也许正是他成为佼佼者的“法宝”：在逆境中取胜。闲聊中他说，随着岁月流逝，别的可以松口气，但业务一点不敢掉以轻心。这些年他坚持每年至少要参加一次国际间同行交流，还要阅读大量前沿业务书籍、资料和信息。“您这是宝刀不老，又是活到老学到老。”我不无佩服地说。“干我们这行不学不行，先进的东西不断出现，稍微懈怠就可能被淘汰。”说这话时他一脸严肃。“什么情况下会知道自己的业务不如别人了？”我有些好奇地问。“很简单，当没人期望你成为主刀时，当你成为旁观者看别人走向手术台时。”他不假思索地回答，接着又说，“不过我想争取再有七八年甚至更长些时间的‘保鲜’期。”他的话让我想起了老主任的话，异曲同工，却都蕴藏着一股激情，一股力量，令人感叹、敬佩。此时我也明白了，他们科为什么“常青”？

后来发现，身边各行各业胸有激情的大有人在。即便是“船到码头车到站”，仍旧精神饱满，热情洋溢。这些人如同自然界活力四射的植物，根深叶茂，四季常青，给世界带来生机、带来希望，更带来美好。



诗人档案

心中的麦草画

李明珠

是麦草的清香牵引着这场邂逅
触目的金黄点燃了期期待的双眸
这是从中华大地上捧出的麦草啊
这是绵延着华夏儿女命脉的麦草
它哺育了上下五千年的灿烂文明
它在共和国的国徽上熠熠闪耀
它有着黄金的色泽 却比黄金更金贵
在历朝历代的民以食为天里
它是对和平的向往 是对丰年的祈盼
这是承载江山社稷的麦草啊
是柔韧而又坚强 朴素而又深情的麦草
作为亲亲上合的指定国礼
走进青青之岛的省级非遗
当第四代传承人
推开他日夜深耕的工作室
告诉我 如何用纯手工
在一片麦秆上转转挪移
一幅麦草画就浮现在我心里
在那些被阳光
烙上的深浅明暗里
辨认出国门卫士
将青春热血
熔铸成永不褪色的勋迹
一定要在金黄的麦秆上
雕琢出国门卫士保驾护航的经纬
一定要在金黄的麦秆上
熨烫出国门卫士无私奉献的质地
一定要在金黄的麦秆上
浸润出国门卫士不改初心的光泽
一定要在金黄的麦秆上
炙烤出国门卫士忠诚使命的纹理
这是我心中的麦草画
是我闭上眼就浮现出的一片金黄
而经这片金黄提纯的赤子之心
里行走着一片国门蓝
追随着金色的交响
正风起潮涌 正起伏绵延

雨，在路上

隋同玄

云在聚集，
天在变暗。
电在天边闪过，
雷在头上炸响。
雨，
在路上！
雨，
在路上。
在路上的雨，
你正在思想着什么？
是得知大地干旱的责任感，
还是听到了人们祈雨的呼喊？
是一时将太阳遮住的愉悦，
还是即将享受洒向人间的痛快？
都是，
又都不是！
因为，
你是即将下到人间的雨，
我是将伴着你，
在雨中行的人。