

作家频道

荷诞六月

王开生

中国古代喜将花树赋予人之品格，松竹梅，称为“岁寒三友”，梅兰竹菊，誉为“四君子”，荷花，则寓意高洁，香远益清，出淤泥而不染。古人将每年的农历二月十二，定为百花生日。民间俗称“花朝节”“花神节”等。此时节气正值惊蛰至春分之间，春回大地，万物复苏，草木萌青。百花或含苞待放，或吐蕊盛开，为百花庆生，正当其时。

荷花有自己独享的生日。

清代沈朝初《忆江南》词云：“苏州好，廿四赏荷花。黄石彩桥停画鹢，水晶冰窖劈西瓜。痛饮对流霞。”此中的二十四，特指农历六月二十四，此日是荷花生日，又称“观莲节”。此月别称为“荷月”。荷花又名莲、芙蕖、水芙蓉等。未开的荷花，则叫菡萏。

观莲节历史悠久。据记载，宋代起已流行于吴越一带，至清代时最盛。因江南水乡湖塘溪浦遍布，荷花满目皆是。故在观莲节这天，男女老少倾城而出，人山人海，为荷莲庆寿，古称“荷诞”。苏州人多聚于葑门外荷花荡，画船箫鼓，观荷纳凉。明代张岱《陶庵梦忆》中记载：“楼船画舫至鱼蠡小艇，雇觅一空。远方游客，有持数万钱无所得舟，蚁旋于岸上者。”赏荷者多到有钱而租不到船，可见当时之盛况。

荷，通身都是宝，其实曰莲，其根曰藕。

周作人曾有一篇《藕的吃法》讲道，“其一是藕粥与蒸藕。”蒸藕即是糯米藕，北方如今也多见。将糯米洗净放入藕孔中同蒸，熟后切片，浇上桂花酱最宜，即是“桂花糯米藕”了，热食凉吃皆佳。周接着讲：“其二是藕脯，实在只是糖煮藕罢了。其三是藕粉，无须赘说。”

其实，夏季时节，一盘冰镇切片糖拌藕，亦是爽口解暑的上佳之选。多年之前的一个盛夏，曾在鲁中淄博，偶遇马踏湖白莲藕。此藕洁白如玉，如拍黄瓜般，轻拍即碎，食之甜如甘蔗，脆而无筋，惊为藕中妙物。实可称之为“佳藕天成”。

荷叶亦可入馔，经典名菜是“荷叶粉蒸肉”。将腌制好的带皮五花肉蒸熟，切片。选上等白米若干，入锅炒至微焦，碾碎。取一张新鲜荷叶，将米碎裹住一片片的卤肉，码入荷叶中，隔水蒸透。清香、酱香、米香、肉香纠缠交织，此是无敌的夏季时令美食。

莲子可甜食，宜制成“桂花莲子羹”。亦可与菱角、莲藕、芡实、茭白等一起炒食，即是大名鼎鼎的“荷塘小炒”了。装盘时，铺垫一张新鲜的碧绿荷叶，既文雅，又应景。荷塘小炒方实质名归。



插图 阿占

我见过最雅致的夏令小食，是在苏州的餐桌上。每客眼前一只碧翠的莲蓬，剥取其新鲜的莲子当做餐前水果。奇思妙想中，透着主人骨子里特有的文雅之气，实在令人难忘而怀念。

说到姑苏，我忆起了清代文人沈三白，他在《浮生六记》中，曾如此记述过妻子芸娘的可爱：“夏天荷花初开的时候，晚间含苞，早上开放。芸娘就用小纱囊，撮少许茶叶，放在荷花芯里，第二天早晨再取出茶来，用天泉水煮烹沏泡，茶水的清香味道真是绝佳！”

后来，苏州文人、品茶专家汪星伯也如法泡制。他在盛夏七夕节的前一晚，将碧螺春茶用桑皮纸分包成十余小包，置于拙政园莲池中盛开的荷花芯里。七夕日早起一一取出，在园内见山楼上为相约而至的文化名流们冲饮。此茶两三泡之后，竟莲香沁人。时苏州老作家、苏派盆景大师周瘦鹃先生即兴赋诗道：“玉井初收梅雨水，洞庭新摘碧螺春。昨宵曾就莲房宿，花露花香满一身。”

是雅士，亦是雅事！

荷花是中国画家们最擅浓墨重彩表现的题材之一，清代的八大山人、石涛、陈老莲；近现代的齐白石、溥心畲、张大千、吴湖帆等，皆是个中高手。清代大画家罗两峰的侧室方婉仪，生于农历六月二十四，故自号白莲居士，其亦通水墨丹青，有《生日偶作》诗曰：

冰草疏帘小阁明，池边风景最关情。
淤泥不染青青水，我与荷花同日生。
我与荷花同日生。多美呀！

从青岛到海阳

王国梁

是海阳本地人，家离这就几里路，每天都得来海里“扒拉”几下子，要不然就手痒痒。

说着，老人穿戴好装备，让我守在一旁，他要请我吃本地小海鲜。当日天光晴好，老人沿沙滩下涉，扒拉了几下，毫无所获不说，额头还渗出一层细密的汗珠，在阳光下闪着晶亮，我在一旁静静看着，生怕弄出动静搅走收成。老人在水中身手灵活，但似乎印证他口中所言“今天水头不好”，被扒进笼网的，不是蛤蜊皮就是小石子，未曾见半条活物。眼见没有收获，我抬腕看表，也已近八点半，便嬉笑打趣道，明天再来。老人脸上也有些挂不住，但嘴上却不赶得紧，说等明天你再来，保准能有好东西上来。

告别老人，我转身沿着海浪线，往酒店走去，大概走了十几分钟，再回眸，老人已经不见，大概是刚才的表演没落着掌声，讪讪地离去了。也或许，刚才就没有老人？我有些恍惚，但老人的音容笑貌却在心中久久印刻。

之后的多日，天气阴霾，时而风雨大作，我再也未到海边去，只隔着阳台的玻璃，远眺海滩。偶尔有在沙滩上疯狂奔跑的身影，想必定是沉浸在爱情中的伴侣或天真烂漫的孩童。

刚从青岛到海阳时还颇感失落，空旷的马路，稀少的人烟，节奏突然放慢，人也变得慵懒。但只消住上些时日，再回青岛，便又觉得无法适应。到处是车，到处是人，经常的拥堵令人心烦气躁。大概是一方水土养一方人，可青岛与海阳，毕竟面对的同一片海，人类终将会遗忘的，都会在海里找到答案。时间如海，卷蚀每一粒沙，岁月如风，雕刻世间百态，人生如歌，奏响各自的乐章。

城市秀场

海阳是座安逸的小城。从青岛到海阳，驱车不过一个多小时，城市的样貌却有着千差万别。青岛的发展早早驶上快车道，对标的大多是深圳、广州之类的一线城市。而海阳作为烟台市的边陲小城，似乎还在精心谋划着自己的小秘密。城市规划沿着海滨一线横向铺排，新城高楼林立、人车稀疏，顺着环境优美的湿地公园延伸到老城，则又是另外一番面貌——楼宇高低错落、人多车密。大多是从乡村脱胎而来，显然还未褪洗净浓郁的乡土气息。

从城市布局看，海阳与青岛，以及与其他众多沿海城市，几乎如出一辙。向海而生，依海而建，人类从海洋而来的传说被进一步佐证。借亚沙会的东风，海阳得以舒展筋骨，海边一线兴盛打造，与老城之间似乎划出了界限，但显然无法切断所有联系，毕竟还是靠人来维系，人情不断，联系就一直在。老人大多住老城，年轻人在新老城之间往返，像海浪的堆叠与拍打，延宕出一代又一代勤劳的海阳人。

海阳人淳朴、忠厚、直率。因为工作的原因，需在海阳久居半年之久。住在酒店，离海不过百米。早饭后，向来要去海边走走。听听海浪、吹吹海风。一日清晨，遇见一位老者。盘腿坐在沙滩上，出神地望着海。身旁还放着网兜和类似耙子的装备，应该是打捞蛤蜊一类的工具。

彼时沙滩上只我二人，老人便抛出话茬，问我在這工作，我说是啊。老人又像自言自语道，年轻人就得努力工作啊。我微笑不置。他又自顾自介绍起自己的儿子，在宁波国企工作，他刚从宁波回来，儿子忙得顾不上他，他在那吃不惯也住不惯，还是回来舒服。我说您好福气啊，儿子出息。老人笑着说，凭自己本事吃饭吧，咱也帮不上。老人很健谈，说自己就



生活有感

一粥一饭

鲁北

“丰收不忘歉年”，是挂在父亲嘴边的一句话。父亲是“一粥一饭当思来之不易，半丝半缕恒念物力维艰”的践行者。

譬如，吃剩菜剩饭。

父母吃剩饭剩菜，是这几年的事情。

以前，也吃剩饭剩菜，但很少。那些年，生活本来就拮据，没有多少剩饭剩菜。偶尔饭菜做的多一点，一人多吃一点，就吃完了。记得二十世纪六七十年代，家家户户养着鸡、养着鸭、喂着猪、喂着狗，剩下星星点点的饭菜，也不够它们打牙祭，圈里的猪，大多用刷锅的泔水，拌上点麸子，充饥。有时候猪在圈里饿得嗷嗷叫，鸡和鸭在草丛里觅食吃，狗也是到处打食，或抢点鸡食、鸭食。那时候，人都吃不饱，牲灵就跟着挨饿。

这些年，农民的日子都好起来，父母的日子也红火。父母虽然不种地了，但不缺吃、不缺喝。我们兄弟姐妹4个，小日子都过得像模像样，不缺父母吃的、喝的、用的。隔三差五，我，或者弟弟、两个妹妹买上鱼肉去看父母，父母的冰箱里填得满满的。往往是，排骨炖上一锅，鱼炖上一锅，肴肉三五种，就那么大一个胃，怎么能装得下？一顿饭吃下来，剩的饭菜一盆子一碗的。这些剩饭、剩菜，父母分门别类，放到冰箱里，或放到饭橱里。

吃完饭，我们兄弟姐妹一抹嘴，各奔东西了，剩下的饭菜，父母不吃，谁吃？原来圈里有猪，院子里有鸡，倒给它们，定是狼吞虎咽。现在猪也没有了，鸡也没有了，一只宠物狗，不吃这些东西。

父母出生于二十世纪四十年代，成长在国家困难时期，经历了人生的风雨坎坷和特殊年代。经历过食不果腹的岁月，遇到了三年自然灾害，那时候吃糠咽菜，野菜、树皮都成了充饥之物，胡萝卜缨子拌点麻油，豆腐渣饭对他们来说都食之如饴。听母亲说，那时口粮短缺、物资匮乏，野菜、树皮都是好的，连棉花籽皮也吃。吃了棉花籽皮，拉不下屎了，憋个半死。母亲说，憋死总比饿死好。

父母这代人感受过什么叫饥荒，真实体验过食物的珍贵。所以，无论是在穷困的年月，还是在后来丰裕起来的日子，他们始终坚持克勤克俭，节俭的习惯已经融入到父母的骨子里。

我们知道，吃剩饭剩菜不好，但那些剩饭剩菜就倒进屋前的垃圾桶里吗？父母要命也舍不得。

我的小妹是最反对父母吃剩饭剩菜的一个。小妹嫁在当村，去父母那儿最经常。在父母家里，她看到一口一点的剩饭剩菜，不管三七二十一，统统倒进泔水桶里。母亲看到了，心疼地骂她烧包，殃及。以至于很长时间，感觉小妹要来了，母亲早早地把剩饭剩菜藏起来。

父母都是80多岁的人了，吃了半辈子剩饭剩菜了，想改变他们的习惯，是一时半霎改变不了的。唯一能做到的是，吃多少，做多少。

但每到周末，十几口或二十几口围拢在父母膝下，吃饭，谁能做的饭菜，让这些人吃干吃净？

总会剩下一些饭菜。这些饭菜，还得父母吃。

“锄禾日当午，汗滴禾下土，谁知盘中餐，粒粒皆辛苦。”不管是在物资丰富的今天还是将来，谁也不能忘记过去的艰苦。