



自然

新荷一尺高

王天生

新荷出水一尺多高,有点像人,一个少年。少年从懵懂中醒来,一抬头,一踢腿,伸伸胳膊,蹦蹦跳跳,就有一尺多高。

荷,可以生长到两米以上,在江南田田的荷塘里,足够遮没一条小船和船上坐着的采莲女。

我喜欢初夏的荷,和它虎虎有生机的样子。从前的荷花,和现在的没有什么区别,柔柔地醒在池塘。

那年,我在杭州西湖边,与一枝荷,坐成平行的姿势。荷花依然年轻,铺天盖地,长相恣肆。我时不时翻出那张旧照片,照片上有我趿拉着一双浅灰凉鞋,坐在湖边一块石头上,那双鞋早已不知去向。

走过的一条路,会记住那里的标志。上初中时,为了抄近路,走城郊接合部的农田小道,路边有一大片荷花水田,铺着连天碧叶。读过的一本书,会闻到里面的气息。孙犁的《荷花淀》,有大片大片荷叶,这样粉色荷花,文字里有婆娑的影子。

在中国许多地方,你都有可能遇到一株荷。野外荷是成片的,一片荷,才能构成一小块风景。荷丛中,有一群鱼,游来游去。只要有一掬水,就有舒展下去的理由。上初中时,我就读的那所百年老校,图书馆山墙大殿合围的天井里,有一口荷缸。正是盛夏草木忘情时节,荷醒了,从叶间钻罅而出,一枝独秀。陶质水缸,裹衬着荷的亭亭玉立,陶仅用这一缸水,将荷捧在掌心。

汪曾祺种荷花,“每年要种两缸荷花,种荷花的藕不是吃的藕,要瘦得多,节间也长,颜色黄褐,叫作‘藕秧子’。在缸底铺一层马粪,厚约半尺,把藕秧子盘在马粪上,倒进多半缸河泥,晒几

天,到河泥坼裂,有缝,倒两担水,将平缸沿。过个把星期,就有小荷叶嘴冒出来。过几天荷叶长大了,冒出花骨朵了。荷花开了,露出嫩黄的小莲蓬,很多很多花蕊。清香清香的。荷花好像说:‘我开了。’”

荷叶下面是藕。周作人《藕与莲花》谈到莲荷小吃:“其一,乡下的切片生吃;其二,北京的配小菱角冰镇;其三,薄片糖醋拌;其四,煮藕粥藕脯……荷叶用于粉蒸肉,花瓣可以酿酒。”

在西塘古镇吃荷叶包的粉蒸肉,油而不腻,有一股淡淡的清香。粉蒸肉是杭州一带的特色名菜,始于清末,相传用“曲院风荷”的鲜荷叶,将炒熟的香米粉和经过调味的猪肉裹包起来,蒸制而成。

荷在莲塘,积聚而生。季羨林《清塘荷韵》里说,荷在莲塘会“走”。“从我撒种的地方出发,向东西南北四面扩展。我无法知道,荷花是怎样在深水中淤泥里走动。反正从露出水面荷叶来看,每天至少要走半尺的距离。”

我喜欢浅水荷塘这样的清静地方。有时幻想,在我的生活中,也有这样一片荷塘,一大片繁杂,包裹一小片安静。下雨天,可以打一把伞,到荷塘垂柳边散步,听雨点打在荷叶上。天晴时,还可以邀上一位写诗的朋友,用干净的荷叶,包二两花生米、半斤猪头肉,坐在荷塘边喝酒。荷叶上有两颗水珠滚动;我和朋友一边喝酒,一边谈诗:“荷,是一只摊在水面上的盘子,水天之间的容器,珠玉清气,包裹或者承托……”朋友傻傻望着一大片摇曳的荷,说,他现在不想写诗了,真想摘几片回去,煮一大锅荷叶粥。

从初夏一枝绿荷旁逸,到古人所说的“一一风荷举”,我尤喜欢新荷出水一尺高。

本版配图 / 傅心奋

美食

蒸双臭与凉拌荆芥

钱红丽

有一年深秋,访小城绍兴。从鲁迅故居出来,乘乌篷船到沈园。走走停停间,天色向晚,宴席被安排在一家不起眼的老店。

美味接二连三:清蒸带鱼、醉蟹、河虾。作为一名内地人,实在吃不惯醉蟹,同桌一名本地人则频频叫好,他孜孜不倦,啜了一匹又一匹,不时咪口黄酒,呷得津津有味……不为所动的我,枯坐静等,总归有那一道菜的。俄顷,果然来了,唤名“蒸双臭”,臭苋菜秆与臭豆腐同蒸。陪同的当地女孩教会我“苋菜梗”的绍兴方言——汉菜光,“光”字不可拖音,如蜻蜓点水般迅速收起。

这道蒸双臭与皖地雪菜炖豆腐同质,食材、做法上略略不同。皖地用炖的方式,豆腐则是新鲜豆腐。绍兴这道菜则是清蒸,用的是臭豆腐。臭苋菜秆被切得整齐,一截截隐身于臭豆腐中。这道菜于视觉上,便夺人眼目,水墨画一样洒开,苋菜秆尚有一点绿意,臭豆腐的白里点染了丝丝缕缕的墨黑。紧接着,一阵臭香时隐时现,直接将嗅觉点燃,唾液横生。夹一根苋菜秆,直接吮吸,果冻一样的芯子飞一般入喉,容不得仔细体味,瞬间化为无形,不太咸,唇齿间萦绕淡淡香气。吃到后来,忽然思念起白米饭,假若来上一盏,浇上蒸双臭汤汁,哗哗刨下去的快感,胜却人间无数……

当晚,我们吃的是面。宴席尾声,不免伤感,真是一颗农业文明培养起来的胃,纵然受过几十年城市文明洗礼,也不改淳朴本质,无视一桌山珍海味,偏偏难舍臭汁淘饭。

食物发酵后的淡淡臭味,何以吃到嘴里却又那么香,惹人成瘾?

芜湖臭干,徽州臭鳊鱼,绍兴臭苋菜秆……这些食物滋味上的无穷奥义,确乎博大精深,当真值得为之写一篇哲学论文——何以闻起来臭,吃起来却又那么香?

商城坐落于大别山中,隶属河南信阳市管辖,这里的炖菜历史悠久,且专门成立了一个炖菜协会。那几日的餐桌上,一道道炖菜,样样滋润可口,老鸭汤尤其,炉火温着,喝到末了,也是烫的。鸭汤凉了,腥气重,纵然夏日,也要喝热的。鸭汤里有铁棍山药、枸杞,也搁冬瓜、干香菇,或者海带结。久炖致香,汤的鲜美无匹,自不待言。

一次晚宴上,一道凉拌荆芥非常惊艳,滋味殊异,至今不忘。

新鲜荆芥,焯水断生后,烈日下晒干。吃它时,温水泡发,洗净,碎切,拌之香醋、麻油、蒜粒,撒点儿熟芝麻。这道凉菜随同白切牛肉、油炸花生米等小菜,一起做了头道冷盘。不起眼的白碟里,墨一般乌黑,团成圆锥型。起先,不经意夹一丝丝,入嘴,石破天惊,先是薄荷般的凉润,继而齿颊生香。满桌珍馐,众人纷纷饕餮大餐。圆桌上的转盘来来回回无数次,独我一人,钟情那一碟凉拌荆芥。当夜,所有的美食皆失色。

小小一碟凉菜,简直惊鸿照影。餐后,嘴里一股似淡若浓的香气,久久不散。

每临夏日,我们这座城市的菜场,也能见到荆芥的身影,向来喜欢闻嗅它特有的药香气。我做西红柿鸡蛋面时,放几株荆芥在面汤上作香头。偶尔,也会买二三两,凉拌,吃到嘴的,单纯是一份粗朴的药香,不及商城那次晚宴上吃到的底蕴深厚。

几年后,遇见河南作家冯杰老师。无意中说起商城之旅,当我开始夸赞商城的面食以及炖菜的美味时,冯老师操一口浓重的河南腔,云淡风轻道:商城有一道凉拌荆芥可美……我简直要跳起来,终于遇见一位懂得食物之美的老饕。

凉拌荆芥,何以如此美味?往后再也不曾遇见。

