

# 灼灼荷花次第开

◎杜光松(河南平顶山)



清晨,我去白鹭洲国家城市湿地公园散步。初夏的湖水清波中,荷花已开放,翠叶如玉盘,吸引了很多人打卡拍照。蜜蜂采蜜、蝴蝶飞舞,“小荷才露尖尖角,早有蜻蜓立上头”的风景跃入眼帘,“灼灼荷花瑞,亭亭出水中”的夏日美景让人陶醉。

荷花池位于公园西南湿地处,栽植有荷花和睡莲两个品种。荷花是单瓣花型,花蕾桃形,尖部带红色,花色粉白,瓣细长。放眼望去,满塘的荷花在清晨的阳光里竞相盛开、争奇斗艳。曲折的荷塘、碧绿的荷叶、娇艳的荷花,交相辉映,构成一幅美丽的画卷。另一种是睡莲,叶子为椭圆形,浮生于水面,偶尔有几朵花凌波而出,像极了浮在水面上的荷花灯。

“白鹭青莎岸,红莲碧水湖。”湖中的荷花高低不一,次第开放,微风过处,绿叶翻浪,红衣隐现。细看水中,几尾小鱼摇头摆尾,在荷叶间穿梭。远处的湖面上,白鹭、野鸭等野生禽类在游弋。休闲的人们围着湖边三三两两散步、慢跑,还有一队队高举彩旗健步走的人群,挥舞着手臂,伴着音响里嘹亮的歌声,昂首挺胸,环湖而行。

然而在二十年前,这里还是采煤塌

陷地,污水横流,垃圾遍地,荒草连片,不仅人迹罕至,连鸟儿也很少在此栖息。如今,经过生态治理,这里变成了风水宝地,水中荷花、岸边垂柳与亲水廊亭相映衬,湖清水秀、鸟语花香。

偌大的园区内栖息着灰雁、白鹭、白骨顶鸡、白鹅、野鸭等近20种野生禽类,生长着合欢、柳树、木槿、碧桃、大叶女贞等百余种植物,还有紫薇林、桂花林、梨园、杏园、木瓜园、石榴园等特色园林景观,形成了“春有花、夏有荷、秋有果、冬有绿”四季都有景的城市湿地公园。

荷花花型清秀,香气四溢,沁人心脾,自古就受到人们的喜爱和追捧,寄托着人们心中洁身自爱、不同流合污的高洁追求。“青荷盖绿水,芙蓉披红鲜。下有并根藕,上有并蒂莲”,这是古人用来形容并蒂莲美妙身姿的诗句。并蒂莲是荷花中最为珍贵的品种之一,一根花茎上,开两朵花,是同心、同根、同福、同生的象征,也有夫妻永结同心、百年好合的美好寓意。

我国古代民间就有折梅赠远、采莲怀人的传统。荷花全身是宝,藕和莲子能食用,根茎、荷叶、花及种子的胚芽等都可入药。自古国人就视莲子为珍贵食

品,如今仍然是高级滋补营养品,可见荷花食文化之丰富多彩。

有一个著名的荷花定律,非常耐人寻味。在一个荷花池里,第一天荷花开放的很少,第二天开放的数量是第一天的两倍,之后的每一天,荷花都会以前一天两倍的量开放。如果第30天,荷花开满了整个池塘。那么,哪一天荷花开半个池塘?有人回答说是第15天,错。答案是第29天。到第29天时荷花仅仅开满了一半,直到最后一天才会开满另一半。最后一天的速度最快,等于前29天的总和。

荷花定律告诉我们一个道理:越到最后,越关键。拼到最后,拼的不是运气和聪明,而是毅力。越接近成功,就会越困难,此时,越需要全力以赴的坚持。有一种成功,叫永不言弃;有一种结果,叫荷花满塘。

荷叶起舞,花香四溢。“荷”你相约,漫步湖畔,淡淡的清香扑鼻而来。“江南可采莲,莲叶何田田”。赏荷何须去江南,鹰城的荷花就可以满足你所有的想象。在这个城市,除了白鹭洲国家城市湿地公园,白龟湖国家湿地公园、湛河源莲花湿地景区的荷花也已开放,为炎夏带来缕缕清香。

夏至到来,一碗凉面引起我对童年的无限回忆。

老家那时的一碗凉面里,有爷爷奶奶尊老敬老的孝道传承,有爱幼护犊的一往情深,有勤俭持家的良好家风,能把穷日子过得活色生香。那棕色的麻汁拌蒜泥,芝麻酱的香润了穷日子的彷徨,翠绿的黄瓜丝和碎红萝卜丁,给我童年的岁月增添了彩色的光。奶奶做的宽宽窄窄的面条子,就像一根根柔软的绳索,缠绕着那些回不去的时光和记忆。

俗话说“芒种三天见麦茬”。芒种之后便是夏至。这时,“三夏”大忙刚过,玉米苗淹过了麦茬。新麦下来那段时间,家家推碾拉磨。到芒种夏至交接,新面正好上案。新麦面格外劲道,香味十足。加之即将入伏,天气开始闷热起来,炎天暑日,将出锅的面条过一遍凉水,浇上卤子和醋蒜汁,神仙看了都会馋得流口水。

尽管有了白面,但奶奶过日子向来精打细算。奶奶是擀面条的好手,不仅白面条擀得又细又匀,就是秫面和红薯面也能做出花样来。奶奶先将黑面和好,再和块白面,把白面擀成片,然后把黑面包住。随着大擀面杖灵活地滚动,转眼工夫,一张白白的大面片便叠起在案板上。等用刀切成面条,黑白相间,

煞是好看。

那会儿不光白面紧缺,而且缺油少盐,菜也只是豆角、黄瓜、茄子、西红柿等几样时令菜,所以拌冷汤的卤没多少花样。吃的时候,把菜用水焯熟,然后用开水把放在大碗里的盐粒溶化;菜籽油烧到冒烟,等漂在上面的那层沫下去了,放上几粒花椒,噼里啪啦一阵爆响,香味儿顿时四溢开来。趁热把花椒油浇到卤上,再淋上盐水,面条出锅后捞到凉水盆里,浇上香喷喷的冷汤就可以大口大口地吃了!到夏至这天,奶奶会多调一份瓜豆酱,炒一锅茄子丁、西红柿鸡蛋,于是,夏至面就有了仪式感。

我初中毕业那年,家乡开始实行家庭联产承包责任制,粮食逐年丰收,农村人的日子好了起来,也开始食不厌精。虽然如此,家乡人夏至吃面的传统始终没变。只是如今吃夏至面,卤越发讲究了,超市也天天都有新鲜面条,不用费劲地动手擀面了。

夏至日,农民田头赶夕阳,观星赏月闻花香,归来凉面飘香,如今人们要享受一下“冬至饺子夏至面”的“吃”文化。民间传说,夏天吃热面“避恶”,能够驱除邪恶。不过,我们豫北地区流行夏至吃凉面。清人潘荣陛在《帝京岁时纪胜》中说:“夏至,大祀方泽,乃国之大典。是日,家家俱食冷淘面,即过水

面是也……冷淘面爽口适宜,天下无比。”“冷淘面”就是今天的凉面。人们把切细的手擀面条下到沸水锅里煮熟,捞出放进冷水里浸泡片刻,盛到碗里,拌上芝麻酱、鸡蛋卤、炸面酱、葱蒜等,一碗弹牙爽口的凉面便端上桌来!

夏日的夜最是值得期待。傍晚时分,奶奶便嘱咐我们打扫屋前的空地,打扫干净后铺上苇席,一家人吃完晚饭便坐在苇席上乘凉。大人聊家长里短,而我们小孩子往苇席上一躺,望着那满天的繁星,别提有多惬意了。奶奶摇着大蒲扇为我们驱赶蚊子,一边讲牛郎织女的故事。她说,每年七夕,牛郎织女星会合在一起。我不信,有一年我发誓不睡觉一定要看看到底有没有会合,睁大眼睛看着天空,可最后还是不知不觉睡着了。

夏天的声音也极为动听。夜晚伴着蛐蛐的叫声入睡,清晨会被蝉鸣声叫醒。宋代慧开和尚有一首诗这样写道:“春有百花秋有月,夏有凉风冬有雪。若无闲事挂心头,便是人间好时节。”是呀,四季的变换本是自然的交替,每个季节都有它的妙处,关键在于我们如何去看待它。

时代在发展,夏至面依然在吃。不变的是传统,变的是生活的品位。这是继承,也是发展。

# 奶奶做的夏至面

◎薛宏新(河南原阳)



# 豆腐菜里的深情

◎王帅许(河南郟县)



大概所有人的家乡都有一道令人魂牵梦绕的美食,对于我而言,最忘不了的就是老家的小吃豆腐菜。

一般认为,豆腐菜的创制归功于一名集市小贩——他以大骨汤做底,将炸好的豆腐片切成细丝,配上红薯粉条作为主料,另加入八角、茴香、葱花、胡椒粉、辣椒油等辅料调味增香,用大锅烩成这种小吃。今人依时令、成本、口味偏好等因素对食材酌情增减,已衍生出诸多各具特色的版本。

我还记得,初中时二楼餐厅西北角的第一个窗口就是卖豆腐菜的。这家店的汤底由鸡架熬成,它选用的细粉丝洁白如雪,很是筋道。刚出锅的豆腐菜冒着腾腾热气,夹起一筷子粉丝,吹一吹、晃几下降温,之后一口吞下,口中满清爽滑鲜香的味道。

美味从不缺少食客,每次放学,都有一群小伙伴快步跑去,只为避开人流,抢先尝到这份校园里的招牌餐。有段时间,我们宿舍几人为了能吃上这碗豆腐

菜,专门做了部署——采用抽签的方式,每天派出一名代表,放学后以百米冲刺的速度冲向餐厅,为全宿舍的人刷卡买饭。那段时间,我们宿舍的人每天中午都挤在第二排中间的那张桌子上,边吃着美味的豆腐菜边唠嗑,那情景如今还甚是怀念。

读了高中,学校实行分批就餐,不用“抢饭”了。我很快发现,西一餐厅同样有一家火爆的豆腐菜。那是少数民族食堂,豆腐菜的做法融合了一些民族的特色,口味独特。戴白帽的师傅总是扯大了嗓门给我们提醒——有啥要求提前说啊,不说就按我的标准来了。师傅性情豁达,为人大方,常常是有求必应。一次,我鼓起勇气抖机灵“我的豆腐粉条菜,多来豆腐不要粉条”,逗得众人哈哈大笑。

在西一餐厅里,我常常遇到一位同学,她通常在最靠近出口的几个座位上。她举止优雅,面容姣好,言行间很有大家闺秀的模样。面对她时,我

常难掩自卑感,所以从不主动同她交谈,但她总是主动和我打招呼。哪怕时至今日,那情景还在我记忆里翻江倒海。

青春一天天地流逝,高考后返校领取文件那天,我约了两个好友一起去前些天寻得的宝藏豆腐菜店。刚一落座,便见到她从门外走来。我故意把脸转向一边,假装没看到她。那果然成了我们迄今为止的最后一面。我常从那家店门前经过,却不敢往里看,既怕她在那里出现,又怕与她再也见不到。

后来,小镇的街上也开了家豆腐菜店,我尝了一次,是难得的口感,便记下招牌上的加盟热线,以拜师学艺的名义同师傅成了好友。

上周末,师傅从朋友圈里了解到我爱写作,鼓励我提笔一记家乡的这道小吃。我想,值得一记的除了这份豆腐菜外,还有这些年凝结在豆腐菜里的深厚情感。