

荷 缘

鱼丽



窗 外 苗 青 摄

在我看来，缘这个词，如荷池里的浮萍，未免聚散无定，缥缈难言。而且，缘深、缘浅，亦如水墨之荷，浓墨枯笔，淡定扫来，不以时间、距离的长远来定，而是有画者的主观意志在内。虽说缘深，但也会像荷叶上的水珠，只一阵风过，荷叶微倾，利落地泻走，不留一丝痕迹。即使缘浅，而努力，荷叶之珠，也会稳稳地聚住，隐有气象。与人、与物之缘，不过如此吧。

夏日，雨水正密。日子编排得忙碌，偶尔闲静，便待在屋里，翻翻山水花鸟画册。于是，就看到了古人今人笔下之荷。

荷，有别名几种，芙蕖、菡萏、莲……其中，菡萏这个词，有点香艳，曾经很吸引年少时的我。大学时，我不属中规中矩的好学生。只爱由着自己的性子来学习。上课看小说，下课背诗词。背到李璟的《摊破浣溪沙》，不由得会停顿下来，暗自玩味南唐中主的独家绝唱：“菡萏香销翠叶残，西风愁起绿波间。还与韶光共憔悴，不堪看。细雨梦回鸡塞远，小楼吹彻玉笙寒。多少泪珠何限恨，倚栏干。”看看窗外晴天白日，没什么栏杆好倚的，但是，想着词中意境，满足一下“少年不知愁滋味，爱上层楼”的情绪，倒也是青春时期的圆润句子。那时，对“不堪看”的人生，并不理解。但对李璟李煜父子二人的词，很是迷恋，因而，下功夫摊破了去读。

人至中年，眼里存了点世事，却只想拥有一点简单的心境，想起这些愁词丽句时，竟觉有些涩味。即使现在读迦陵品词，也不复当初，难以让我回到那时的心绪。与诗词之缘，也淡然若水，竟有些远了。但爱荷的心思，却一直是存了的。

现时，翻阅借来的画册，多与荷不期而遇。一幅一幅，偶有艳遇之感。任伯年、齐白石、吴昌硕、张大千、陆俨少、潘天寿……大师们原也是爱极画荷，笔下荷语妩媚，如果汇集起来，是可以出个二十四荷品的。潘天寿的《指墨荷花》，有一种“深幽孤峭”之美。朱色的明丽与紫色的深艳搭配，心思深邃。陆俨少以陆家山水和梅花为名，但是，他笔下的荷花，有些硬实的骨感，微微透出画家的一点人生坎坷。吴昌硕的《凉荷》倒也平常，并没有跳脱周敦颐《爱莲说》中“亭亭净植，中通外直”的文句之影，但题画诗很是古意迷离：“芙蕖盈把折秋边，检点军持护碧烟。莫叹蜗庐真个窄，横塘世界白瓯天。”曲折深邃的文句，似鱼尾波纹一荡，把荷画的平淡给遮蔽了。

买的《美术报》，借的《中国收藏》中，荷画也很多。但，也不是幅幅都让人上心。今人笔下的夏荷、秋荷，蕴涵有更多的匠心，笔法也多样，如荷梗上的突起，给人以实在的画感。但，看来看

去，有“菡萏香销”句，有“亭亭净植”句，却感觉缺少一种天真烂漫的意趣。从本质上讲，画荷，属传统题材，想夺出新意，确实很难。

我正欣赏着水墨之荷，美编王峥打来电话说：你看得出来吗？《柔软的心灵》一书封面的荷花，是从八大山人的画中移过来的。当时，听得如此一说，内心倒真是柔软了一下。王峥是通我的心思的。这也是缘吧。立刻上网查看了一下。果然，八大山人的荷花，笔法写意，有简单的清气。虽然简单至极，但是，却给我有“莲叶田田”之感。

《汉乐府》中，“江南可采莲，莲叶何田田。鱼戏莲叶东，鱼戏莲叶西，鱼戏莲叶南，鱼戏莲叶北。”这诗，写得湿润而清凉。如风吹漾动的莲，让人能看到花的阴面与阳面。却又活泼灵动，像风吹之时的荷叶，在水的伴奏下，一波一波荡开去。应是对自然保持一种非常松弛的态度，才能够写出这样的诗句吧。我觉得，古人的心思比近人的要简单，但是会达到极致。八大的画，也是如此。《汉乐府》中，还有一诗，“采莲南塘秋，莲花过人头，低头弄莲子，莲子清如水。”也属上品。清若水的诗句，富于弹性。从艺境上来说，这样的诗是荷叶上的茎脉，每一根走向都清楚，也都是简笔。相比之下，《爱莲说》精神高蹈，《摊破浣溪沙》愁绪凝噎，与我现在的心境相比，稍稍有些变调，因而，和简淡平和的情绪并不平仄相谐。

在我看来，画荷也是如此。能有“莲叶田田”之意、“清若水”之境，当属上品。这样的画境，可谓是民间笔意，语音是平的，却给人余音袅袅之感。比一些“赋比兴”画作，来得更为简静、平和些。

江南无疑是多荷的。沧浪亭外，西子湖边，都有出水很高的荷。盛夏，去古漪园看荷。荷池披离，馥馥郁郁，太阳的阴影，静静掠过，只略微，于空气中，浮动简单的酷暑涩味。旁边有秀气颀长的白鹤，文句搭配得很好。一座园林，必得养一方荷塘，才得有其灵动性。园林与荷，是古典中的藕丝，牵扯不断，让我很容易就记住了其中的脉络、转折。

现在，已是秋天了呀，天气疏朗静阔，有老僧补衲的沉稳。我还在想荷。原因是，我想的是画荷。简简单单、素白一张宣纸，上面有荷，田田之荷，就会贮存住一夏的清凉。我与荷的缘分，不算深，没有特别的过渡句。但是，我却想稳住这一张荷叶上的深深浅浅，不让它流泻而走。与荷为缘，也有追求圆满的意味在内。圆满光滑如莲子，嘉实可爱。

回头去查，《尔雅·释草》里，说“荷，芙蕖。其茎茄，其叶遮，其本密，其华菡萏，其实莲……”由菡萏而莲，走向并不曲折难解，原来，当初喜欢的菡萏，是花，是青春的粉红、粉白、粉紫……而现在喜欢简单至极的荷，是果，是简单圆润、清淡如水的莲子。

静夜，闭上眼，全是摇摇曳曳之荷，水波涟漪，迹痕处处。我希望周敦颐没有写过《爱莲说》，这样，我喜爱起荷来，简单至极，不用奔着载道一路而去。

美味饺面

李晋

故乡人对部分食物的表述很含糊，如包子，又称馒头，改编为馒头的包子加上原先的馒头分别叫做肉馒头、菜馒头、糖馒头、光馒头；如馄饨，称作小饺子，以与菜肉馅的大饺子划清界限，以和面条搭档成为饺面。

吃饺面没有时令性，只有时间性，早晨十点半去面馆，是吃不到饺面的，有时甚至更早就吃不到了——店家的馄饨皮和馅料用完了。这时食客只好委曲求全地来一碗光面，吃不到饺面的食客心里还有一股怨气——也可能是披单气，批单就是被子，常说人睁开睡眼后是有些郁闷的。此刻积郁之气要发泄，筷子嗖嗖地指向面条，一碗面很快无了踪迹。

等候饺面时间要略长些，饺面里的面条和馄饨皮是店家手工擀制的。包馄饨都是现包，店家往筷子头挑一点粉红的肉馅，往手中的馄饨皮中间一按，紧紧一握，一只馄饨就出手了，扔到了一旁的托盘里，前后时间不过数秒而已。

还有一种价格要高上一半的饺面，里面用的馄饨个头要大些，肉馅要足些，这种馄饨叫“麻雀头”，但事实上没有麻雀头那么大，外形上也只是和雀头有勉强的相似，它的形象更接近于春夏时节，穿着罩衫、透出里面红胸衣的丰满女郎身体，这是食色同源角度的观察。

饺面中的面，或粗、或细，粗面有嚼劲，年轻人喜欢；软面吃起来要柔软，老年人爱食。我家附近的一家面档，生意很好，去了多次，我发现下面者戴着丁腈手套，下锅前，会把面条放手上拿捏盘揉，后知此举可让煮后的面条更好地吸收作料。

下饺面要大锅，煮饺面的水装满大半锅子，可反复使用，俗称“大汤”。家庭煮的面条没有外面好吃的缘故，与不是“大汤”很有关系，“大汤”要配猛火，因此有的店家在炉口处还摆了一只鼓风机。饺面入锅要讲顺序，煮好馄饨，捞上来后再下面条，因为面条煮熟的时间要短些。

饺面的汤有红白两色，红汤打底的是熬过的虾子酱油；白汤是鳝骨或猪骨吊的汤，吃红白汤之前都要撒上青蒜花、胡椒粉，均匀一拌，香味热气一起上扬，坐在跟前能感到脸上有一丝湿润感，一般的食客拿纸巾擦擦脸就可以了，而戴眼镜的食客就要摘掉眼镜，蒙着头食用，所以两个戴眼镜的熟人在面馆碰面打招呼的机率是很低的。

十个左右的馄饨，二两不到的面条，就是饺面的构成主体，无论是外观，还是口感，馄饨和面条形成了很好的衬托。有些人吃到最后，是要连汤碗里残留的小块馄饨皮、小根面条都要挑上来吃掉的，为的是把美味时刻延续得更长久。要是人多的场合，食饺面者就会说上“粒粒皆辛苦”的话语自我打个圆场。

某冬天的一个清晨，我赶着去办事，先去面馆吃早饭，虽然有饺面提供，我也想吃饺面，但担心耽误时间，就只点了一份面条。在吃到临近碗底时，我一阵惊喜，里面竟有两只馄饨，这应该是下面者在打捞上一位食客馄饨时，不慎遗落到锅里的“漏网之鱼”，这让我有幸吃到了一碗低配版饺面，这样的运气不是什么时候都有，回过头来想，那天我应该去买彩票。