

# 莲花藕上开



荷莲一身宝，秋藕最补人。  
然而，诗人很偏心。  
信手拈来的诗句里，尽是荷叶之清香，荷花之清雅，却少有人吟咏藕。  
命运陷我于泥淖，我偏偏出落得洁白似玉。  
生于水下，不见日月，从不与红花碧叶争宠，却用柔弱之躯，托起水面清圆。  
这就是藕。

记者 陈也喆 / 配图 章丽珍

## 【泥中娇物】

76年前，为躲避战难，才子郁达夫偕妻携子，到了湖南汉寿这个地方。

有一天，当地的文化名人易君左邀请他同游西郊的花姑堤。

花姑堤长二里，满目都是藕。藕香四溢，郁达夫不由想起清人曹寅的诗句：“湖边不用关门睡，夜夜凉风香满楼。”若能在莲藕畔居住，大口贪婪地呼吸，才不会辜负香气与诗意。

不过，他很快被不远处的画面勾去了魂魄：

湖边，几个农夫插蒿停舟。他们伸臂探入稀软的肥泥中，稍稍用力，便采挖出一截截鲜藕。也有农夫，用灵巧的双脚，把藕勾出来。

两位水灵灵的少女，扎着头巾，身穿蓝印花布的斜襟衫，收拢递过来的藕，放入水塘内洗刷。

水清澈，眼眸也清澈。莲藕洁白，手臂也洁白。简直分不清哪个是藕，哪个是手臂。

这真是“玉腕枕香腮，荷花藕上开”。

郁达夫看得入了迷，易君左悄声告诉他：“这就是传

说中的玉臂藕。”

洗藕的少女看他们穿着长衫，一副倜傥闲散的样子，于是唱起了采藕歌：“长衫哪知短衣苦，消闲无聊乱谈藕。”

郁达夫与易君左的诗兴被勾了起来，当即一起吟诗道：“只因不解其中味，方来宝地问花姑。”

得知他们是大文豪，两位少女有些不好意思，羞赧地请他们去家里喝茶。

到家后，少女拿出一支刚采来洗净的嫩藕，折成几段，配上一盏茶，给他们品尝。

郁达夫第一次见到如此鲜嫩欲滴的藕，迟迟没有咬下去。易君左见状，打趣道：“你是舍不得这泥中娇物吧？”

带点逞能的意思，郁达夫咬了一大口下去。结果鲜藕汁多饱满，藕汁顺着他的嘴角，流到他的长衫上，还拉出长长的藕丝。弄得他吞也不是，吐也不是，一副尴尬滑稽样，逗得少女掩嘴笑。

临走时，少女们赠送他们每人一支长节的藕。郁达夫感慨万千。

乱世中的清新偶遇，犹如淡淡的藕香，让人眷恋。

## 【佳偶天成】

《诗经》里有荷花的记载：“山有扶苏，隰有荷花。”隰(xi)，意指低湿的地方，藕就生在那样不见天日的湿泥里。

陈志岁在《咏荷》说藕，“身处污泥未染泥，白茎埋地没人知。生机红绿清澄里，不待风来香满池。”

它那么白，那么香，才女林徽因也喜欢它。

1917年，古装美人月份牌开始在上海流行。那年，林徽因才13岁，跟随父亲林长民，在北京与天津之间奔波。

这一年，徐志摩从北洋大学（今天津大学）转入北京大学，拜梁启超为师。

世界真小，她与他，似乎冥冥之中就会遇见似的。

后来，林徽因与徐志摩有过一段感情纠葛，而梁启超的儿子最终成为她的丈夫。

因为父亲常年在外，林徽因6岁就会替祖父代笔写家书。她早熟聪慧，家人都把她当作主心骨。

很多家务事，都是由这个小姑娘操持的。也因此，剥夺了她孩提时代的很多乐趣。

在林徽因的小说《模影零篇》里，可以依稀看到她仅

有的童趣。

她童年时的回忆，就是跟绣绣一起吃藕。绣绣是邻居家女孩，比她小2岁。

她们常常听国文先生讲书，讲故事，课间便在房间里一边喝汽水，一边吃藕。

两个少女咬着脆生生、甜津津的藕，娇语俏音回荡在洋房里。

藕与偶谐音，年幼的她嚼着藕片的时候，也许幻想过日后与自己佳偶天成的那个人是谁。

那样的时光很短暂。一个月后，林徽因随家人迁回北京。一年后，14岁的林徽因第一次见到梁思成。此后，徐志摩、林徽因、梁思成三人，铸就了一段民国传奇。

难得的是，徐志摩、梁思成，乃至后来出现的金岳霖，都把林徽因当作水中清莲，人间四月天。



## 【熟藕浓香】

藕这东西，毕竟不是观赏的，吃下去，才是它的本分。

汪曾祺爱吃吃玩，玩起来又很文艺。童年时，他很喜欢捉蟋蟀玩，捉回来，养在家里看着。

有时正在外面玩，忽然想起蟋蟀还没喂，就赶紧回家，吃一段藕，分蟋蟀一口。

吃晚饭的时候，蟋蟀叫了，他便举着筷子听半天，听完了，对着父亲嘻嘻一笑。

那种与蟋蟀同吃一段藕的童真，不加掩饰地在他的文字中流泻。

汪曾祺还写过一篇小说《熟藕》。篇幅很短，却掩卷难忘。

一个叫刘小红的妹子，眼睛大大，冰雪聪明，整条街的人都喜欢她。她很喜欢吃零嘴，最爱吃的是王老卖的熟藕。

王老无儿无女，一辈子卖熟藕。煮熟藕很费时间，一锅藕得煮七八个小时，一口咬下去，满口糯香。

王老对刘小红很好。刘小红患了伤寒，吃什么都不见好，吃了熟藕竟好了。

最后，王老去世，再也没人做熟藕，那香味却永远存在似的。

王老做的熟藕，到底是麻辣味的，卤味的，还是甜味的，没有细讲。能让小红吃了二十年不腻，这味道光想想，也够好了。

乾隆年间的江南才子袁枚，也天生爱吃熟藕，尤其爱那种嫩藕煮熟后的味道，软糯糯香，咬下去又有韧劲。不像老藕，煮熟后一堆烂泥，吃起来倒是不费力，却很没嚼劲，而且毫无色相可言。

袁枚写的《随园食单》中，还写到糯米藕的做法：藕眼里灌入糯米，用红糖蜜汁煨熟，与藕汤一起煮，味道极好。

江南一带的熟藕，除了糯米藕，还有糖醋藕。

《白门食谱》里讲糖醋藕的做法很简单：切成薄片，以糖和醋烹成，最耐人寻味。过几天，依然香生齿颊。

过去的人，口味寡淡，如今即便山珍海味也很难口有余香了。

好东西，还是要静下心来，慢慢品的。

## 【藕有百色】

藕似乎有各种颜色。

红藕香残玉簟秋。藕是红色。

碧藕花开水殿凉。藕是碧绿色。

白藕新花照水开。藕是白色。

叶圣陶说“鲜嫩五色的长节的藕”，这里的藕，又是五光十色。

藕梢头的那一段，长得细嫩，叫做藕枪，较老的叫藕朴。它是叶圣陶思恋故乡时候的珍品，也是可以大口嚼着解渴的凡物。

上面说的碧藕，是神话传说中仙人所食的藕。晋人王嘉的《拾遗记·周穆王》里写道：碧藕，长千常，七尺为常也。仙人不食人间烟火，碧藕应是一种生藕吧。

藕还有一个雅名叫“花香藕”。光是念叨着，就有风流婉转的诗韵。其实，花香藕三字是讹传。

明代《江宁县志》载：“花有红白二种，白花者佳，花开时藕极嫩，谓之花下藕。”

花下藕，叫得多了，以讹传讹，成了花香藕。细嗅起来，藕还真有淡淡的荷花香。

藕还可以是胭脂色，谓之“胭脂藕”。藕与紫甘蓝混在一起，加点白米醋，变幻成粉色的胭脂藕。酸甜可口，是下火的良方。

那么，藕究竟是什么颜色呢？

它是花红叶绿下的素色，是菊色秋光里的一抹玉色。

