



## 与谁种莲花

□王太生

一碗、一案、一枝莲，暗香浮动。

碗抱一枝莲，在手掌心细养。清代沈复在《浮生六记》里说，“以老莲子磨薄两头，入蛋壳使鸡翼之，俟雏成取出，用久中燕巢泥加天门冬十分之二，捣烂拌匀，植于小器中，灌以河水，晒以朝阳，花发大如酒杯，缩缩如碗口，亭亭可爱”。

这就有些老儿童的玩气，举止夸张，如一幅漫画。他把莲子两头磨尖，塞入生鸡蛋中，乘抱窝母鸡孵蛋时夹带其中，待小鸡雏出壳时取出，用燕窝泥加中药天门冬拌在一起，移放入一个钵盂，钵中舀河水，引早晨的阳光滤晒……这样，开出的碗莲有酒杯那么大小，勃勃见生机。

苏州人善治碗莲，从前有个叫卢彬士的老人，他所侍弄的碗莲，开始叫钵莲。莲花冰清玉洁，在他以为，须用定窑、钧窑烧制的精细古碗，方能养植，碗莲由此得名。生活温润的苏州人，夏季多用碗莲栽时出一缕荷韵清香。

碗莲是一道细爱。一粒莲，放在容器中清养，像沉淀水底一动不动的鱼，吐纳一串小气泡，方寸之地，攥一捧膏泥，萍叶暗生，莲心吐蕊，兀自开放。

门前几行垂柳，屋后一片池塘，下雨的时候也不感到寂寞，有雨点在荷叶上弹唱。

倘若宅后没有池塘，爱莲人把莲用碗来种。一掬浅水，莲在碗中，亭亭玉立，枯坐案头旁，便也享受到了荷塘清趣。

碗莲不独是文人喜爱，有情趣的人也会养一碗莲，流露主人生活性情。我曾到一食品厂访友，见简易办公的房舍前养几缸荷花，屋内桌上名片缭绕，落一层灰，置一碗莲，主人忙里偷闲，一边数钱，一边看上几眼。又在一棚户民居，见有人家用旧脸盆养莲，置一屋檐下，茵茵有生气。

文人抬头望天，低头细细看碗中青莲，胸臆间有潺潺流意。

装碗莲的容器，可以用一只青瓷莲花钵，也可以是一只紫砂小盆。莲只要有一掬清水，便会有站立舒展下去的理由。

此时再添几尾小红鱼，在此间根须尾部戏游，“鱼戏荷叶东，鱼戏荷叶西”，一只碗，也因此变得生动起来。

疏疏清水碧叶，微微呼吸，这正是养碗莲所要的效果，它可以惹得文人细细爱地看，一阵子的欢喜，一袖子的怜爱。

中国文人向来寄情于大山水，又喜欢清新文艺小天地。养一清浅碗莲，有莲的清水里，同样也能养一碗月，莲、月风雅，共映于一只宽腹青瓷大碗中。

碗莲供养的案头，最好能对着盏木格窗。窗子是透气的，空气流动。窗子又是房子的眼睛，以窗做衬托，碗莲的视觉效果会变得朦朦胧胧，虚虚实实。

碗莲是一个人的山水小品，它只供一个人欣赏。初夏临风，适宜朗读《爱莲说》，相看两不厌。

一只碗，经过火烧烤，慢慢冷却，沉静下来，盛过饭与粥、菜和汤，有人构思，用它来盛数片铜钱碧叶，倏地蹿出一枝荷，俏皮而灵动。我在博物馆里见到宋代的碗，斗笠、草帽形状，大口沿，小圈足，釉着影青、黑、酱、白诸色，纹绘婴戏、动物、植物、文字，在碗的内外壁，或碗内底心之上。

不知道周敦颐养没养过碗莲？想起九百年前的宋朝，在一个四周长满白莲的泽畔草庐里，他对朋友说，老夫不喜欢趋炎附势，独爱莲，出淤泥而不染，经过清水的洗涤却不显得妖艳。它的茎，中间贯通，外形挺直，不牵牵连连，也不枝枝节节，香气远播，更加显得清芬，笔直洁净地竖立在水中。人们可以远远地观赏，而不可轻易地玩弄它啊。

我有一只空碗，却不知与谁种莲花？

## 六月的“仙人冻”

□米丽宏

作为北方人，我的记忆里一直存留着南方之夏的记忆。这记忆，又总被“仙人冻”一抹药草之香温柔覆盖着。

六岁那年，姥姥带我到福建闽清的姨姥姥家探亲，从春末一直住到了秋凉。六月的福建也很闷热，姨姥姥就隔三差五为我们做一种名叫“仙人冻”的小吃。她总在屋角或路边扯回一把绿草。那草叶片厚厚，密布一层茸茸细毛，像我娘种在大门外石臼里的薄荷。姨姥姥说是烧仙草。我问，是吃了会飞起来的“仙草”吗？姨姥姥说，飞不起来，但是呢，会很凉快。

在姨姥姥的故事里，仙草是嫦娥的男人后羿变的。说古时候，天上长出了十个太阳，晒得大地直冒烟，老百姓没法生活。一个名叫后羿的英雄拉满神弓，一口气射下了九个太阳。后羿为民除了害，西王母送他一丸仙药。吃了这种药，能长生不老，升天成仙。谁知，仙药被后羿的妻子嫦娥偷吃了，嫦娥哭着飞到了月亮上。后羿为了追回嫦娥，命百姓献出一千童男童女去仙人岛上采仙人草。百姓们听了大惊，纷纷携儿带女逃往别处。后羿变成了孤家寡人，郁郁死去。不久，后羿坟上生出一种草，人们发现，这种草能降温解暑，清心除火。

姨姥姥一边讲着，一边把绿草洗净、剁碎，加水熬煮。那时，用的是煤球炉，她半掩了火口，用小火“咕嘟”着熬啊熬，一边熬，一边不停地搅拌。等汤汁变成深绿色，有了黏黏的拉丝，便用细网勺把草末儿滤净，放了几勺白糖进去，又把藕粉打成糊儿，倒在锅里。片刻，锅里起了泡，姨姥姥就把那半锅糊糊倒在盆里，晾着。

那糊糊变成“冻儿”，得两三个钟头。自从我知道它是仙草后，我就抑制不住好奇心，不停地跑去看。等它凝成晶莹碧绿的果冻，我兴奋地大叫：“冻住了！冻住了！”

姨姥姥把“果冻”切成一方方，盛一碗给我，再盛一碗给姥

姥。碗里的“仙人冻”颤颤巍巍，像一块块软软的玻璃，泛着水光；鼻子嗅一嗅，有淡淡的草药香；尝一尝，口里是甜丝丝的清凉。心里呢，又满足又兴奋，层层涟漪像夏夜的清风，轻轻吹拂。

当我在微信上，跟南方的小隐互侃消暑小食时，三十年前“仙人冻”的味道忽然漫起。小隐说，现在超市里有“仙人冻粉”，你可以买来做一做。她发我一份“八宝烧仙草”的制作秘笈。我用眼一瞄，呵，最紧要的操作，还是“冻”的过程呀。其他，便是锦上添花，我尽可随意发挥了。

在“仙人冻”上面浇一勺蜂蜜，点缀几片薄荷叶，便是一道静静妖娆的午后甜点了。而将猕猴桃、西瓜、甜瓜、桃子切成小块，铺在“仙人冻”上，再浇些许蜂蜜，这道甜点就有了立体感，色彩缤纷，味道纷繁，像优美的女花腔演唱，既清亮又华美。

还可以在其中加入煮熟的黑糯米团子、鲜红的玫瑰酱，撒些许白芝麻、葡萄干……这样，就变成了主食，又去暑又充饥。那种甜美的呼唤，能唤醒苦夏的恹恹食欲。

那天吃罢“仙人冻”，我特意在手机上查了一下。我想知道，这道不俗的清凉小食有没有岁月风平的不凡经历？果然找到了，《本草纲目拾遗》道：“仙人冻，一名凉粉草。出广中，茎叶秀丽，香犹藿檀，以汁和米粉食之止饥。”

不错，它的确有一种古典气质。那一抹药草香，那清韵悠悠的植物精华，像一首清凉老歌谣，引着我穿越时光，去叩访那悠远朴素的旧时光。