

扇底乾坤日月长

□陈明

关于扇子，你会想到什么？

是“清风坐向罗衫起，明月看从玉手生”的团扇，还是“袖怀雅物评诗书，挥洒自如点江山”的折扇，抑或是诸葛亮孔明手中童叟皆知的白羽扇？方圆方寸之间，和合圆融。扇之一物，障日引风，也许最能体现东方文人含蓄儒雅的意境。

有一把灵巧的檀香小折扇，算起来在我手中已经度过三十多年时光，是少年时代一位喜爱的老师所赠。打开纸质扇盒，明黄色的扇骨光洁完整，曲线顺滑，小骨镂空出花纹。金黄丝质扇面上绘有蝶戏竹石图，颇有点郑板桥的风格。扇钉坠有流苏，开启折扇，挥动之间，暗香徐徐，赏心悦目。时光荏苒，漂亮、有特色的折扇在手里流过不少，这一把还就成了心上的“白月光”。其实按现在看来，檀香小折扇算不上多么精致，因为常常把玩，扇面已经出现磨损的痕迹，扇盒也显出沧桑的老态，在众多光鲜亮丽的文玩饰物中并不起眼。可每到暑期，我还是会从抽屉里将它取出来，放在书桌上陪伴摩挲一番，很有点红袖添香的味道。那是来自少年时代夏天的味道，青苹果绿草地木课桌的味道。

上世纪八十年代，蒲扇是乡下人家夏日的恩物。原生态、朴实、亲民，大概家家户户都能拿出几把。经历过物质匮乏的年代，人们惜物，常用边角料碎布条把蒲扇边缘包裹起来，缝上细密的针脚，这样用着不容易损坏。

勤劳的主妇爱用它。清理好猪圈，喂完鸡鸭，屋子里外收拾齐整，打一桶井水将自己拾掇清爽，拿起蒲扇前后摇，凉快一会儿，转头又拎着蒲扇去灶间生火做饭去了。壮实的汉子爱用它。田间地头劳作回来，归置好农具，打水冲干净腿上的泥巴，仰头猛灌一气凉白开，抓起蒲扇一顿摇，待汗收一收就点根烟眯着眼美滋滋走开了。白发的老人爱用它。暑日昼长，做家务、带孙辈、驱蚊蝇，挥着蒲扇撵着娃，得空去祠堂门口石板凳上坐着，跟老姐妹东家长西家短地说说闲话。黄髻小儿也爱用它。骑马打仗，孩子的世界里蒲扇变化无穷大，更别谈模仿济公活佛的神奇破扇子，让你变啥就变啥。童年时代的夏夜，伴着萤火虫在竹榻上乘凉，吃着井水里冰过的沙瓤西瓜，听外公讲野史故事以及隔壁阿毛婶家三个儿子的笑话……最后迷迷糊糊睡着了，外婆还在不停摇着蒲扇为我消暑。

以前家里曾经有过一把麦秆编织的草扇，不知谁心灵手巧造就了它。扇子呈心形，粗细一致的麦秆紧密匀称排列组成扇面，麦秆和玻璃丝编织缠绕成简洁美观类似糖葫芦形状的扇柄，妙的是整个扇体看不到一个麦秆头露出来，又很结实紧凑。白玉色的扇子太过可爱，结果落到我眼里就拔不出来，整个夏天都霸着它不放。小孩子手上没轻重，又好动，结果圆润的麦秆上逐渐出现破

损。后来这把麦秆扇不知所踪，但我一直记得初见它时惊艳的模样。

编蔺草扇子是儿时夏天的一大乐趣。邻居阿毛婶家有时会做草帽补贴家用，我经常去厢房里帮忙（捣乱）。倒不是恶作剧，只是太喜欢她们编织草帽时发出的有节奏的“嗒嗒”声，那是蔺草被织成经纬相间的艺术品时生出的吟唱，我在旁边能痴痴地看上半天。不过阿毛婶手艺不精，她只会编草帽，村里年轻姑娘编织的带镂空花纹的金丝凉帽，那才叫艺术品。我常趁着没人的时候偷溜进去，拿起放在地上的草帽半成品，学着她们的样子放在膝头继续编织，结果大人回来一上手就知道我又去狗尾续貂了，免不了被笑话一番，还得拆掉重编。短些的蔺草可以拿来编扇子，抓几根蔺草起个头，然后在编织中逐渐添加更多的蔺草，螺旋状不断向四周延展。在她们灵巧的手里，平面的草扇很快就能完工。不一会儿，几片不同形状的草扇半成品就出炉了，然后修剪多余的草头，再拿回去配上合适的竹扇把，纯手工打造的扇子，说话间立刻就能拥有。

待到秋风起，扇子的舞台又该落下帷幕了。时至今日，火辣辣的酷暑天气，离开空调人们似乎活不下去，但从情感上而言，我更倾向于扇子。它温柔内敛、知情达意，既不咄咄逼人，也不矫揉造作。一扇在手，清风徐来；持扇可以观人，亦可自省；更多的，当然是心底的那份自在和清凉。

碧水漾红菱

□钟正和

江南的软水温山，孕育出了丰富多彩的水中菜蔬，譬如莲藕、荸荠、水芹……当然，还有各种各样的菱角。在成员众多的菱角家族里，又以红菱最具特色。

红菱，顾名思义，其颜色是红的。较之一般菱角，它们独有的艳若桃李的色彩，极能引人注目。尤其是刚出水的红菱，那种经水乡孕育出的嫩生生的红，红得水灵，红得润泽，不浓亦不淡，红得极其雅致，就像豆蔻年华里少女红润的脸蛋，让人忍不住伸手去抚一把。这也使得我老是疑心，像红菱这样一生都纯洁美丽的物事，生来不应该仅仅是为了吃的吧。

初夏时节的河塘里，经常可见成片盈盈的青绿菱叶。至盛夏，于翡翠似的绿色里又撒起繁星般白色或淡黄色的细花，清香袭人。待花谢后，粼粼碧波里，便有了星星点点的红菱，宛如无数颗红玛瑙珍藏于绿水间。

俗话有“鲜菱宿藕”之说，意指不吃隔天摘的菱，藕却可放几天食用。为了能尝到当天采摘的水灵灵的鲜品，最好的办法，还是自己到菱塘里，一边采一边吃。

由于自幼在水边长大，不少乡人都有灵活运用菱桶摘菱的本领。每年一到秋日菱季，他们便纷纷坐到椭圆形的木桶里，用木板或干脆徒手划水，击开水花，悠悠地穿梭在青翠翠、密匝匝的菱塘中。

红菱颜色鲜艳，在绿油油的叶片、白花花的根须里分外显眼。只需轻轻扯起菱叶，再用指甲对着叶柄上那么一掐，随着轻溢的汁水，鲜嫩润泽的红菱便扑落落跌在了你的掌中。

清人李符在《咏菱》词中写道“雪藕也输甜脆”，可见嫩红菱的滋味很好。刚采撷下的红菱水灵红艳，入口甜脆，称之为佳果毫不为过。

乡人吃红菱，一般以鲜食为主，讲究的是鲜、嫩。由于质地极嫩，红菱极好剥，抓住两个腰角一掰，带着微微清香的粉白色菱肉便裸露在你的眼前。将之含到嘴里，略加咀嚼，当一种愉悦牙齿的生脆快感过后，接踵而来的便是被牙齿压榨出的，一股淡淡的清甜中略带涩味的鲜汁，充盈于口腔之中，兴奋着你的味觉。

初尝红菱之人，或许会觉得它们不如荸荠爽，也不及甘蔗甜。但红菱的口味胜在自然，起初并无惊奇，甚至会觉得寡淡，但经咀嚼之后，唇齿之间便会有种餐风饮露的清新风味，完全有别于一般蔬果，更是任何膏粱厚味所不能给予的。那是一种集天地精华、得阳光雨露的味道。

除鲜食之外，近些年也有将红菱入菜的。将剥出的菱肉与芡实、莲藕、茭白等水田珍品清炒一盘，谓之“荷塘小炒”。菱肉的清香与芡实的糯软、莲藕的脆嫩相映成趣，更难得的是彼此搭配得天衣无缝，好一派清新荷塘的模样。

有人喜欢在红菱前加一个水字，称其为“水红菱”。然恰是这个“水”字，道出了红菱的出身和鲜活灵性。红菱是不能离开水的，一生都浸润在明澈河塘里的它们，唯有在水的滋润下，才能保持鲜活的生命。因此，即便上市之时，也多用一个盆或桶放以清水盛着。一旦离开了水，只消过得半天，红菱表皮就会起皱，原先的鲜红也会变紫变黑，不再娇艳。

记得早年有一部英国电影叫《红菱艳》，剧情和红菱并无关系。只不过翻译时借红菱来形容红舞鞋，喻为青春短暂，可谓绝妙。

总第7005期 配图 汤青 投稿邮箱: essay@cmb.com.cn

