

车行海口江东，邂逅荷花满池，霎时间被注入满目清凉。

满池的荷花或直立，或斜伸，如花在野，尽态极妍。绿意中，花朵粉红面庞微垂，犹如美人酡颜。夏季的风拂过湖面，荷花在水中颤巍巍地摇曳，散来香风一片。

风荷语夏，这清新花朵给人间无尽的夏日平添几许趣味。

荷花，尽管早被谈说、描绘、拍摄了无数遍，可数千年来，人们仍在人生的不同阶段，一次次重新爱上它。

夏荷

图海南日报记者 封烁
文海南日报记者 邓钰

A 娉婷一水间

谁能说，荷花不是最适合夏天的花朵。

它不拘南北，择水而居，无论在精致园林、城市公园，还是乡野村落、山脚湖畔，总能自得其乐，点缀出绚丽多姿的夏日盛景。

莲是中国的原生物种，古人对它早就了如指掌。中国最早的释义词典《尔雅》，便给荷花的各部分都取了专名：花茎为“茄”，叶片为“蕖”，莲鞭为“密”，花苞为“菡萏”，果实为“莲”，根为“藕”，莲子为“菡”，莲芯为“蕚”。

荷花的姿态极具张力，花朵妍丽，叶片蓬勃。从它的两个别名“芙蕖”和“芙蓉”中，便可见一斑：“芙”本为“扶”，意为挺立，形容它的姿态。“蕖”本为“渠”，意为宽大，说的是荷叶；“蓉”本为“容”，指的是它碗状容器一般的花形。

择水而生，随处可见，荷花这份亲和力，总让人们在不经意中忘记，它是这么独特而个性的花朵。

荷花的观赏期，似乎格外长。当别的花朵只能盛放数日，挣得人们须臾喜爱时，它却霸道地赚足了人们一整个夏天的关注。

从荷钱出水之日，便成为池塘中小小点缀。随着天暖日长，荷叶开始挺出水面，一天比一天高，一片比一片大，如忠诚护卫，等待红粉佳人的出场。

直到盛夏，那俏丽的、娇妍的花朵终于在层层叠叠的叶片中探出头来，不慌不忙地崭露头角。有风，荷花作出飘飘然的态度，无风，也呈现出窈窕的、柔软的体态。

人们早在荷花未开以前，就先享受到它那无穷的闲雅意态。而随着花一批接一批地开放，从夏天直开到秋天，漫天的凉爽意境沁润心脾。

等到荷花谢了，水面下又暗藏玄机。它又在花蒂下生出莲蓬，莲蓬里结了莲子，高高地耸立着，和翠绿的荷叶一起屹立在水面上。

从夏到秋，这辛劳的花朵，一刻不停，为人们送去美的滋养。



海口江东用本村的荷花。

B 窗台一缕香

如何品鉴一朵荷花？

李渔在《芙蕖》中说，荷花可目、可鼻、可口，更慷慨称赞道，“无一时一刻不适耳目之观，无一物一丝不备家常之用者也”。

闻芬芳，赏姿态，绘姿色，存光影……人们乐此不疲地尝试，与荷花频频互动，创造出一份心照不宣的默契。

说来，荷花也是最早应用于插花的花卉之一。荷花、荷叶、莲藕和莲实皆为花材。甚至，碗、盘、罐、瓶皆可为花器。

如果说荷塘是大户人家的诗意，而盆荷、碗莲里装着寻常人家的惬意。文学家郑逸梅先生在《花果小品》中说：“荷植诸缸中，藉以点缀庭院，隔帘望之，清绝入画”。

坐落于海口中山路骑楼老街的一处咖啡厅里，庭院中便养了一缸荷花，隔着窗望向空旷的青石板庭院，荷花投影进入窗子围成的画框，甚美。

千百年来，为何总是荷花，让人们情有独钟？

朱光潜在《谈美》中分享，美感经验即是人的情趣和物的姿态的往复

回流。

具体而言，人不但移情于物，将自我的意蕴和情趣投射于物，还要吸收物的姿态于自我，在不知不觉地模仿物的形象，受到美的意象沁润。

所以，人们对荷花的喜爱，并非从天而降，它一半在花朵自身芳华之美，一半藏在古往今来的万千审美经验投射之中。

中国人善于寓物以情、赋物以趣，以各种方式与荷花打了数千年交道。千百年来，人格与花格相互渗透，彼此寄托。于是，荷花的美，便有了千层面貌——

它是《诗经》里“彼泽之陂”的女子化身；也是《楚辞》中屈原“以为衣裳”的芳洁之志；它是《爱莲说》里周敦颐眼里“可远观不可亵玩”的花之君子；也是《如梦令》中李清照“误入藕花深处”的尽兴洒脱……

借着这份绵延的审美记忆，今人赏荷，仿佛能透过接天莲叶与映日荷花，穿越至一个个历史现场、文人身畔，与古人互诉衷肠，构建一份诗情画意的光景。



荷花。

C 芙蕖一身鲜

荷花与夏日如此适配，还在于一身消暑的鲜美滋味。在食之无味的苦夏，荷花却总有法子，撬开人们的唇齿，在舌尖留下几许芬芳。

李渔说荷花的可口之处在“莲实与藕皆并列盘餐而互芬齿颊者也”。

可李渔还是多少低估了荷花的“食力”，荷叶、荷花、荷梗、莲子、莲藕……荷花通身可以入馔，无一不是消暑之宝。

苦夏求美膳，芙蕖一身鲜，荷花是人们夏日餐桌上的解语花。

《本草纲目》中说荷花、莲子、莲衣、莲房、莲须、莲子心、荷叶、荷梗、藕节等均可药用。荷花能活血止血；莲子能养心益肾；荷叶能清暑利湿、减肥瘦身；荷梗能通气行水。

沈复《浮生六记》中记叙：“夏月荷花初开时，晚含而晓放，芸用小纱囊撮茶叶少许，置花心。明早取出，烹天泉水泡之，香韵尤绝。”

上好茶叶裹入纱布，整团藏进荷花苞，氤氲一夜，隔日取茶，泉水冲泡。再讲究些，将荷花瓣当茶则、杯托，凑一案清清凉凉的茶席。

中国各地，物候不同，荷花入馔，南北各异。

在苏州，鼎鼎有名的粉蒸肉，是由人们以肉和粉裹上鲜荷叶，隔水蒸熟，肉与粉便尽染荷叶香气。

在岭南，荷叶饭、糯米鸡，都是用大片的荷叶作为餐盘，直接裹挟糯米和腌好的猪肉、鸡肉等配料，高温蒸熟，让荷叶香渗入食材。

花朵本身，也可消暑。出水芙蓉，去托取蒂，冲入沸水已是香饮一盏。要想长久品茗，将它晾晒风干，便是清新的花式茶饮。

夏日漫长，骄阳似火，品荷是闲暇日子里的第一要紧事。■



海口江东用本村荷花满池。