

如歌行板 李敬荣
赏荷



丰子恺《折荷图》。资料图

周日早上去公园散步，看到池塘里的荷花有的已盛开，硕大鲜艳，有的还是尖尖的花骨朵。碧绿的荷叶大如伞盖，叶上有露珠滚动，晶莹剔透，风一吹，滚来滚去。看着满池碧绿粉红，我浮想联翩。

小时候，我家堂屋正中墙上贴着一幅画，上面满是荷叶荷花，清清的池水碧波荡漾。这幅画总能带给年幼的我无限遐想，即使在学校里有了烦恼的事，看画后也能很快抛到九霄云外。那时的我，还没有见过真正的荷花。

中学时读到一篇文言文《爱莲说》，周敦颐在文中写道：“予独爱莲之出淤泥而不染，濯清涟而不妖，中通外直，不蔓不枝，香远益清，亭亭净植，可远观而不可亵玩焉。”莲花挺拔秀丽，品德清逸超群，可远观不可亵渎。作者不像世人甚爱富贵妖冶的牡丹，也不像陶渊明不为五斗米折腰，归隐田园。他在尘世中要当一名出淤泥而不染的君子。周敦颐对莲花的爱慕与赞美，表明了自己对美好理想的憧憬、对高尚情操的追求。

我最爱丰子恺先生的《折荷图》。画面里有两个“折得荷花浑忘却，空将荷叶盖头归”的孩子，一带远山，一湖碧水。湖里碧叶如盖，荷花亭亭。两个孩子，一个粉衣黑裙，一个蓝衣白裤，头上各顶着一张大荷叶，在湖边欢喜地走着。他们可能采了莲花，看见荷叶更可爱就采来戴在头上，却忘记了荷花。每次看这幅画，我都被带入一个充满生活情趣和可爱童稚的世界，宛如夏天的雨水里洋溢着泥土的芬芳。荷的意象，曾多次出现在丰子恺先生的书画与散文中。借物咏志，是其高洁飘逸品格的象征，如荷花满池，挥洒清香。

古往今来，歌咏荷花的诗词不胜枚举，例如李商隐的“惟有绿荷红菡萏，卷舒开合任天真”，王昌龄的“荷叶罗裙一色裁，芙蓉向脸两边开”，周邦彦的“叶上初阳干宿雨、水面清圆，一一风荷举”，苏

轼的“四面垂杨十里荷，问云何处最花多”……

年少时，家中墙上的荷花画、周敦颐的爱莲说、丰子恺先生的漫画、那些美妙的古诗词，让我深深地爱上荷花。眼前的绿叶红花美景，如一幅赏心悦目的画。我边欣赏，边感谢这一池荷花美了整个夏天，让我们在炎热世界里浮躁的心慢慢变得清凉。

百味书斋 侯淑荷
逛书店

经常听人说：“要么读书，要么旅行，灵魂和身体必须有一个在路上。”我觉得逛书店能够帮助我们开启灵魂之旅，是一件充满情调的雅事。

记得平生第一次走进书店，是临近春节的时候。母亲带我去新华书店买年画，那时我还没有上小学。推开新华书店的木门，我看见玻璃柜台后高高的书架上摆满了书，特别吸引我的是一个柜台里的小人书，这让我对书店充满了好奇。那一天，我和母亲在年画柜台前挑了一些年画便离开了。从此，我就莫名地喜欢上了书店。在以后的岁月里，书店成了我最喜欢去的地方。

上小学的时候，书店离学校很近。放学后，我常常走进书店，在卖小人书的柜台前流连。多数时候，因为没有钱，我只能隔着玻璃柜台眼巴巴地看看然后离开。每到夏天，母亲常常会给我五分钱买雪糕，我通常是舍不得花的，一天天攒起来。攒到够买一本小人书时，我会乐颠颠地跑进书店挑一本书回家。小人书多彩的世界，打开了我爱上书籍的一扇窗。

上初中时，我更加频繁地到书店看书，父母对此十分高兴，总是尽可能满足我对书籍的渴望。那段时间，我读了很多小说和诗歌，包括李存葆的《高山下的花环》、歌德的《少年维特之烦恼》、舒婷的诗集《双桅船》等。

读中专的时候，我离开了家乡，一个人在外读书。书店依旧是最喜欢去的地方。那几年里，我读了很多中外名著。结婚生了女儿后，我也喜欢带她逛书店，买她喜欢的书。不知不觉间，女儿也爱上了读书，爱上了逛书店的感觉。

在我的心里，遇见一家书店，不亚于遇见一处绝美的风景。书店是一个多姿多彩的世界，能让人沉醉其中、流连忘返。我每次外出旅游时，都会查阅浏览当地有特色的书店信息，然后安静地坐在店里看半天书，临走时再选几本带回家。这已经成了我多年的习惯。即使现在网上购书已十分方便，我却一直觉得在书店里亲手购买的书，多了些温度，弥足珍贵。况且逛书店本身，就是一种放松心灵的享受。

我与书店有过许多次这样美好的遇见，在被誉为南京重要文化地标、网红景点的先锋书店，苏州园区金鸡湖畔的诚品书店，北京南锣鼓巷的南锣书店……让我念念不忘的是在南锣书店看见的一段话：“在这里，你有着和一切有趣事物相遇的未知，也有着和一切新奇元素碰撞的惊喜。你生活的方式由你自己定义，你的心情由你自己做主！且不问来路，

只问心之归处。南锣书店，让心情发光！”逛书店，让心情发光，我想这就是我爱逛书店的原因吧！

北京南锣书店。资料图

书籍犹如我们灵魂的摆渡人。书店是安放书籍的港湾，也是人类精神家园的栖息地。在这里，我们与一个又一个美好的风景邂逅。那些徜徉在书店里的时光，都在心头留下了美好的印记。博尔赫斯曾说过，“天堂应该是图书馆的模样。”我却认为，天堂也应该是书店的样子。

似水流年 刘晓妍
绿豆汤

小时候，每逢酷暑天，家里的餐桌上总少不了那碗甘甜可口的绿豆汤。喝上一口，仿佛置身于青山瀑布前，顿觉神清气爽、烦热尽消。

那时没有花样繁多的奶茶饮料，母亲煮的绿豆汤是我的最佳解暑饮品。每日放学归来，母亲已把煮好的绿豆汤晾凉放在餐桌上。不等头上汗珠落去，我便急着咕嘟咕嘟上一碗。

绿豆汤食材单一，做法也不复杂。煮之前，要挑选绿豆，丢掉烂掉的绿豆。母亲常常喊我一起挑选。我调皮地把手没入绿豆，感受豆子在手背滑过的感觉。看我这么玩，母亲也不恼，温声细语地告诉我：“绿豆有清热祛火功效，最适合夏天喝。”选好豆子，用水浸泡几分钟，沥去水分后放入冰箱冻一晚，就可以煮汤了。冷冻后的绿豆容易煮熟，而且口感绵软。

母亲用小砂锅来煮绿豆汤，据说这样煮更好喝。我站在边上，听着锅里的声音。煮汤时，母亲通常会加一点白醋进去，北方水质偏硬，这样可以防止绿豆汤变红。砂锅焖煮半个小时后，再加入老冰糖，一碗清甜爽口、降火消暑的绿豆汤就做好了。豆子软糯、粒粒开花，放入冰箱冷藏一会儿口感更佳。

高中住校后，我就很难再喝到母亲煮的绿豆汤了。一次，临近期末考，暑气重，考试压力大，我长了口疮。母亲知道后，每天煮好绿豆汤装在大保温杯里，顶着大太阳，中午时送到学校门口。我舍不得一下子喝完，总是带到教室里，等到下午再慢慢喝。有时，母亲还会在绿豆汤里加一些百合或薏米，这些都是绿豆的“黄金搭档”。

后来，离开家乡后，我喝过各式各样的绿豆汤，有的过于清淡，有的过于甜腻，总不似母亲煮的那碗有滋味。炎炎夏日里那碗绿豆汤，饱含着母亲的爱，一直流淌在我的记忆深处。

季候物语 杨晟宇
茄子家常不寻常

茄子一挂枝，夏天便走向深处了。远远望去，绿油油的藤叶之间，微微弯曲的茄子好似一弯弯紫色的新月，也是菜园里的别致一景。

成熟的茄子，外皮油光发亮，内里质嫩绵软，最是美味。所以每到夏天，我就要把茄子吃个够，生怕时节一过就错过美味。

茄子最简单的吃法是凉拌。小时候，外公经常给我们做凉拌茄子。他先把茄子架在灶火上烤熟，晾凉后把茄蒂和外皮撕掉，将茄肉撕成小条，然后撒上葱花和蒜末。加上适量酱油、香醋、食盐和辣椒面，淋上热油，凉拌茄子就做好了。清甜的茄肉加上佐料的调配，咸辣相宜、满口鲜香。现在，我们家里先把茄子上锅蒸熟再凉拌。这样做出来的凉拌茄子，少了些烟熏的香味，更加清甜润口。

炒食的茄子是最常见的，但炒茄子时切忌先放油，不然茄子未熟就吸饱了油，一口下去油腻齁人，毫无茄香。母亲炒茄子时，先将洗净切块的茄子放进锅中干焙，煎至茄子发软时出锅，然后放油把事先准备好的蒜末酱汁炒香，再放入先前焙好的茄子翻炒。这样炒出来的茄子，鲜香俱备、绵韧有余。

我的家乡还有一种茄子的吃法，便是茄子酢。外婆做的茄子酢最正宗。她先把新鲜的茄子洗净切成长条，放到太阳底下晾晒两三日。这期间，外婆把适量八角和茴香籽拌进大米里，用小火炒至金黄，再把炒好的米料磨成细粉，做为酢粉备用。等茄子晒干后，外婆先把茄子蒸二十分钟左右，蒸出茄香后趁热加进适量食盐、剁辣椒和先前备好的酢粉，然后再把均匀裹满酢料的茄子条放进一个干净的陶罐里，压实密封。发酵一两个月后，茄子酢就可以吃了。

茄子酢可以炒菜吃，也可以直接下饭。茄子酢吃起来有些酸甜，让原本的咸辣味变得更加鲜活。经过晒干、蒸制、发酵后的茄子，口感也从软糯变得有韧劲。细细咀嚼，发酵之后的米香附在茄香之上，别有一番风味。汪曾祺也曾说过：“茄子酢和酢辣子都是经过酒化的，吃起来带酒香。”

我曾以为茄子酢是茄子最为复杂的做法，直到我读到《红楼梦》中的茄鲞，才知道古时茄子还有更精细繁复的做法。细细查来，如今的茄子在许多地方的特色菜中都占有一席之地，除了我们老家的茄子酢，还有四川的鱼香茄子、山东的茄盒、东北的茄子炖土豆等。即使是“家常茄子”一菜，在网上一搜也有多种不同的做法。

看似普通的茄子，经过人们的巧思变成了一道道美味与特色兼备的菜肴。经过千百年的传承，茄子菜系不断扩大，虽是家常菜，却也不寻常。

茄子。资料图

