



高贵华美 盛世气象

李白英才天纵,“五岁诵六甲,十岁观百家”,十五学剑术,观奇书,“作赋凌相如”,少年时期,即烂熟经籍,“制作不倦”。二十出头,李白已对自身才华充满自信,决心遵循《礼记·射义》的教导,到广阔天地间去历练修行,干一番事业。遂于开元十二年(724)他24岁那年,“仗剑去国,辞亲远游”,从此一路歌诗不断,一游就是一生。

唐玄宗开元、天宝40多年间,不仅是唐朝的极盛时期,也是我国古代经济、文化和国防力量最为强盛的时期。这种强盛在天地间焕发出的灿烂和辉煌就是华夏儿女引以为傲的大唐气象。李白的人生、歌诗,恰逢其时,绚丽于开元、天宝。空前的盛世气象,催生李白的绝世天才,李白无与伦比的诗篇,正是大唐气象在文化艺术上最为完美的展现。王国维《人间词话》说:“太白纯以气象胜。”确乎是也。特别是其咏荷之诗,境界阔大,气度恢宏,尤为高贵华美,非大唐莫能当之,非李白莫能吟出。

李白辞别蜀中故乡,沿岷江东下,经嘉州,至渝州,出三峡,过荆门,到江陵,听友人介绍,越州山水绝佳,“竹色溪下绿,荷花镜里香”,遂于开元十四年秋天,乘舟而往。至则惊艳不已,咏荷妙作,脱口而出。

第一首,《越女词》:……耶溪采莲女,见客棹歌回。笑入荷花去,羞着不出来……

第二首,《采莲曲》:若耶溪傍采莲女,笑隔荷花共人语。日照新妆水底明,风飘香袂空中举……

第三首,《绿水曲》:绿水明秋月,南湖采白蘋。荷花娇欲语,愁杀荡舟人。

在盛唐的天空下,在古越国的水乡里,荷花开得灿烂,采莲女笑得清纯,鲜花、玉颜,玉颜、鲜花,既竞相媲美,又互映其美,美美相携,水天皆美,水空一色,天地大美。荷花惊艳了李白,李白更惊艳了荷花。

26岁的大唐才子,一出手就彪炳千古。明清之际,王夫之著《唐诗评选》,极赞李白《采莲曲》之写诗高妙,说:“诗文至此,只存一片神光,更无形迹矣!”以盛世圣君自居的乾隆皇帝“御定”《唐宋诗醇》,也为李白的天才倾倒,说其《采莲曲》“绮而不艳,此自关乎天分”。



以荷喻美 借荷抒情

西施是越国美女,游览古越地,自然要写西施。古今有关西施的诗文多矣,其间不乏大家和名作,李白的《西施》却自有“高致”,非他人他作所能比。先写其表而传其神:“西施越溪女,出自苕萝山。秀色掩今古,荷花羞玉颜。浣纱弄碧水,自与清波闲。皓齿信难开,沉吟碧云间。”一位美超今古的佳丽,与荷花一起,足浴碧水清波,玉颜皓齿,雅洁矜持于碧云之间,横空出世于读者面前,令人惊叹,令人仰慕。关于西施的最后归宿,古来主要有两种说法,一为众所周知的惨烈悲剧,一为少有人道的高蹈善终。李白选择了后者,而且按照自己毕生追慕的鲁仲连“却秦振英声,后世仰末照”那样,加以升华:“一破夫差国,千秋竟不还。”将西施颂之为大义凛然、勇赴国难的志士,功成不居、远遁江湖的高士。能与如此美丽而高贵的女神媲美,大唐的越溪荷花,称其“秀色掩今古”,天下第一花,自是当之无愧了。

李白爱观荷赏荷,留下大量清丽隽永、超凡脱俗的咏荷诗。在其传世至今的诗文中,有近50首写及莲、荷,并常用其别名芙蓉、芙蕖、菡萏。在荷花盛开之际,读李诗,赏佳荷,以美悟美,遐思悠悠中,暑热自退,身心俱畅,恍惚间,似紧随诗仙,“手把芙蓉”,飘然高举矣。

李白咏荷

碧荷生幽泉 朝日艳且鲜

刘隴有

美的仰慕引导着,美的憧憬激励着,李白不屈不挠,奋力向前,终于在天宝元年(742)其42岁之时,突破重重遮蔽,受到唐玄宗亲自召见。金銮殿上,唐玄宗对李白礼有加,命其“待诏翰林”。李白为自己规划的人生分为两步,先为社稷苍生建伟业,然后风流倜傥泛五湖,如今第一步就像西施当年得进越宫,已然登上高阶,建功在即,第二步则全由自己把握了。

李白欣喜若狂,急忙向越地荷花和西施报喜致敬,提笔写道:“镜湖三百里,菡萏发荷花。五月西施采,人看隘若耶。回舟不待月,归去越王家。”镜湖浩渺的水面上,所有的荷蕾全都绽放了,三百里的荷花,三百里的绽放。正是荷花盛开的五月,美女西施来采荷了。闻讯赶来观看的人们,挤满了整整一条和镜湖相连的若耶溪。人们知道,这是西施最后一次来这里采荷,她就要被越王召进宫了,去为这美丽的荷花,为这荷花盛开的一湖清涟,勇赴国难。重任在肩的西施行程紧迫,向送行的乡亲回眸一望,不待月亮升起,就乘舟出发了。何等气势,何等气魄,又何等深情!荷花一样的女神,女神一样的荷花。

李白一生都在行走,所到之处,见荷必赏。“江北荷花开,江南杨梅鲜”“魏都接燕赵,美女夸芙蓉”,他都为之击节。但最留恋的还是古吴越、潇湘一带的荷花,多次前往,往则盘桓久之,不忍离去。对此,他均有诗实录。

李白观荷赏荷写荷,其间总有佳丽的倩影,也常用荷花喻美心仪的佳丽,对其爱慕许氏就是如此。李白27岁时,在安陆与许氏结婚。许氏出自名门,多才艺,善抚琴,李白呼之为“如花人”。两人伉俪情深,李白却长期在外游历奔波,爱情与事业难以两全,李白也只能用深情的“诗书”弥补。在这些“诗书”中,李白就常用“荷花”和“芙蓉”赞誉许氏。《寄远》组诗第四首满是感慨:“青春已复过,白日忽相催。但恐荷花晚,令人意已推。”第十二首则凄美缠绵:“爱君芙蓉娟媚之艳色,若可餐兮难再得。怜君冰玉清迥之明心,情不极兮意已深。朝共琅玕之绮食,夜同鸳鸯之锦衾。恩情婉变忽为别,使人莫错乱愁心。乱愁心,涕如雪。寒灯灭梦魂欲绝,觉来相思生白发。盈盈汉水若可越……”真是“一行复一行,满纸情何极!”

王国维说:“大家之作,其言情也必沁人心脾,其写景也必豁人耳目。其辞脱口而出,无矫揉妆束之态。以其所见者真,所知者深也。”李白咏荷,正如此。



手把芙蓉 欲献玉京

《人间词话》品评诗词,“以境界为最上,有境界则自成高格”。而境界分两种,一种,“有我之境”;一种,“无我之境”。李白诗词多“有我之境,以我观物,故物我皆著我之色彩”。他的荷花诗,绝品特立,美盖千古,精髓就在饱“著我之色彩”,很多时候,直接就是李白自己。李白用一枝荷花,激情洋溢地向世界敞开他的心扉,展示他天地般博大的情怀和与日月齐辉的梦境。

盛唐气象雄浑,广用人才,士人建功立业之途甚多,尤以迅速拓展的科举取士,最为朝廷重视,最受士人青睐。“大道如青天”,李白却不屑一顾,特立独行,另辟蹊径,带着自己的诗文,遍谒地方长吏,以求其击赏而荐之至尊,让自己得以“中管、晏之谈,谋帝王之术。奋其智能,愿为辅弼,使寰区大定,海县清一。事君之道成,荣荣之义毕,然后与陶朱、留侯、浮五湖,戏沧洲”。扬才以示,豪迈以成,在其咏荷诗中,李白对自己所择人生之旅的美好和浪漫,有着形象生动的描述。

《古风》其26写道:碧荷生幽泉,朝日艳且鲜。秋花冒绿水,密叶罗青烟。秀色空绝世,馨香为谁传?坐看飞霜满,凋此红芳年。结根未得所,愿托华池边。

《折荷有赠》写道:涉江玩秋水,爱此红蕖鲜。攀荷弄其珠,荡漾不成圆。佳人彩云里,欲赠隔远天。相思无因见,怅望凉风前。

前代诗论家认定这是两首“比兴言志”诗,读之则是。前一首,李白将自己比作秀色绝世、朝阳下姿态万千的幽泉碧荷,不愿在荒野飞霜中枉自凋残,而要“托华池”大展辉光。第二首将自己喻为辛勤的采花人、赤诚的献花者,遍涉秋水,采得鲜美红荷,露珠滚动,欲献佳人,却云天阻隔,献之无期。



《荷花》 陈师曾作

前一首写于开元十六年,后一首写于开元十七年。李白时年二十八,出蜀数年,一路诗酒交友,投谒献文,名声渐起,一介平民,一个游子,竟得与名门结亲,李白对自己独辟之径信心满满,故自期待高。“华池”既被“远天”所隔,何不腾升飞越,径直赴之!恰好此时,安陆所在的前任都督马公,又对李白“一见尽礼,许为奇才”,对其诗文中肯到位的赞许,说:“诸人之文,犹山无烟霞,春无草树。李白之文,雄浑奔放,名章俊语,络绎间起,光明洞彻,句句动人。”开元十八年,李白30岁这年春夏之交,他毅然自安陆启程,取道南阳,直奔大唐京都长安,去践行他“书剑许明时”的崇高理想。

李白初到长安,放眼望去,“荷花初红柳条碧”,尽是美好。但刚一举手投足,不遭冷遇碰壁,便逢欺诈凶险。拜高官被拒,谒公主难逢,还被五陵豪少困殴。君门九重,一重也没撞开。为大展襟抱,李白一生曾三赴长安。第一次,意气风发,“飞扬跋扈”而奔去,无尽感慨,吟着《行路难》而离开。

但李白并未对自己择定的奋进之路失去信心,依然故我,继续行走于名山大川,继续一路歌诗不停,或挥毫题壁,或广为投谒。到开元末,《行路难》《蜀道难》《将进酒》《梁园吟》《梁甫吟》等“奔逸气,耸高格,清人心神,惊人魂魄”的名篇,已然风行天下,震动朝野。天宝元年,唐玄宗亲自下诏,征李白入朝,李白遂二赴长安。

这一次,水到渠成,风光无比。李白一到京,著名诗人,年过八旬的秘书监贺知章,就第一个慕名造访,惊赞李白的姿容,急请出文拜读。李白出示《蜀道难》,贺知章读未毕,已“称叹者数四”,号李白为“谪仙人”。又见李白的《乌栖曲》,边叹赏,边吟诵,说:“此诗可以泣鬼神矣!”

贺知章立即向唐玄宗汇报,唐玄宗遂召李白至金銮殿,“降辇步迎,如见园、绮”。听李白论当今世务,又令草答蕃书,李白辩如悬河,笔不停辘。唐玄宗嘉之,以坐床方丈赐食于前,“御手和羹,德音褒美”。命李白待诏翰林院,专掌密命,并欲处以可言之任,多陪侍从之游。

据《太平广记》“李翰林白应诏草《白莲花开序》及宫词十首”记:一天,宫中白莲花盛开,唐玄宗与嫔妃泛舟其中,游乐赏荷,欢洽之际,召李白作序记之。这时李白已在翰林院中喝得大醉,唐玄宗

乃命大宦官高力士前往翰林院,亲扶李白登舟载至,至则李白醉酣依旧,“中贵人以冷水沃之,稍醒”。李白带着醺醺酒意和迷蒙睡意,“御前索笔一挥,文不加点”,一篇《白莲花开序》美文和十首《宫词》妙诗,顷刻即就。唐玄宗自是高兴异常,一众嫔妃、宫女和宦官也随之欢腾。科举大兴,满朝文士,宫中更不之辞赋高手,但这样不可思议的写作场景,这般美轮美奂的佳构,还从未见过呢。

当然,最得意的还是李白。少年时就妙笔生花自负自傲的惊世文才,青年时就自定的特立独行诗文鸣世的兼济之路,终于朝霞初现,即将霞光漫天了!尤其令他惊喜的是,这突然天降的美好,乃是他终生心仪的荷花所赐。

传奇般的人,传奇般的事,很快传遍朝野,人闻人羨。然而,事情很快就转向推进了。诗文写得再好,同僚嫉妒了,大大咧咧不拘小节,宦官厌烦了,谗言随之风起。自由散漫,言行不谨,皇帝觉其“非廊庙器”了。李白也逐渐发现,唐玄宗只是把自己当帮闲使用,奉命作文,凑湊热闹而已。天宝二年,他在一首《古风》诗中写道:“美人出南国,灼灼芙蓉姿。皓齿终不发,芳心空自持。由来紫宫女,共妒青蛾眉。归去潇湘泪,沅沔何足悲。”诗中继承屈原传统,用“香草”“美人”比喻君子。李白把自己比作荷花一样的南国“美人”,芳心皓齿,亭亭卓立,却不可避免地遭宦官女妒,决心断然归去。天宝三年春,遂上书请还,唐玄宗顺水推舟,赐金放归。

李白二赴长安,世传“长安三年”,实则不足一年半。李白一心要让他种的荷花植根“华池”,这次终于发现:“华池”虽豪华阔绰,却并不适宜幽泉碧荷移植,唯有山川自然间那片水域,才是他的荷花“飞扬跋扈”般绽放的天地。

离开长安后,李白长期漫游各地,求仙访道,常人名山。但始终不忘“兼济”,时刻关注民生,留意时政,“身在江湖,心存魏阙”。他以诗人的敏锐,比常人较早地发现了安禄山的野心,并于天宝十一年冬天,冒着“燕山雪花大如席”的严寒,到幽州考察,探知实情后,“揽涕黄金台,呼天哭昭王”。旋入长安,欲向朝廷汇报献策,但不为“当途”者所用。

这是李白平生第三次,也是最后一次赴长安,依然报国无望。但李白比以前更加揪心地关注着国家的安危。天宝十四年十一月,安禄山反于范阳,年底即攻陷唐王朝东都洛阳。李白避难吴中,却心系中原。在写于唐肃宗至德元年(756)的一首《古风》中,他记述了当时的悲愤,他幻想自己登上长安附近的华山,在“素手把芙蓉”的仙人引领下,“俯视洛阳川,茫茫走胡兵。流血涂野草,豺狼尽冠缨”。唐肃宗上元元年(760),流放遇赦不久的李白隐居庐山,又“遥见仙人彩云里,手把芙蓉朝玉京”。两年后,62岁的李白,已垂垂老矣,得知名将李光弼将率大兵平乱,立即奔赴“请缨,冀申一割”。诗料半道得病,怅然而返,“天夺壮士心”,徒唤奈何!



本色天然 一枝青莲

李白赞誉一位友人的诗曰:“清水出芙蓉,天然去雕饰。”三百年后,王安石又借之以赞李白,说:“诗人各有所得,清水出芙蓉,天然去雕饰,此李白所得也。”

读李白诗,想见其为人,眼前常会有一枝鲜荷,不蔓不枝,不染纤尘,亭亭卓立于秋水碧云间,美得清纯,美得自然。有时就会觉得,那鲜荷就是诗仙,就是李白。

是的,李白本来就自号“青莲居士”。在《答湖州迦叶司马问白是何人》一诗中,李白既风趣洒脱,又不无自豪地写道:“青莲居士谪仙人。”“青莲居士”,乃自号;“谪仙人”,乃前辈大家赠与。

舌尖上的大暑

周游

大暑是我国大部分地区一年中阳光最强烈、最炎热的节气,此时“湿热交蒸”到达顶点。吴澄的《月令七十二候集解》记载:“大暑,六月中。暑,热也,就热之中分为大小,月初为小,月中为大,今则热气犹大也。”大暑正值三伏天,这个时节饮食很是讲究,既要防暑降温,还要注意祛湿。

大暑吃粉蒸肉。关于粉蒸肉的做法,袁枚《随园食单》有记载:“用精肥豕半之内,炒米粉黄色,拌面蒸之,下用白菜作垫,熟时不但肉美,菜亦美。以不见水,故味独全。江西人菜也。”作为粉蒸肉的起源地,江西不少地方还保留古老的粉蒸肉做法,用菜叶为垫。筵席宴则是独具特色的以粉蒸肉为主角的传统宴席形式,一笼粉蒸肉有近桌子大,十分霸道。在江西,米粉肉除了粉蒸肉,还有粉鲜肉、粉糊肉、粉煎肉、粉煎肉、粉晒肉、粉酥肉、粉炒肉和粉烧肉等,这么丰富的表现形式在别的省份是很少见的。该菜发源于江西,主要流行于南方,现已渗透到全国。江南地区的厨师爱用新鲜荷叶将炒熟的香米粉和经调味的猪肉包裹起来蒸,其味清香,鲜美软糯而不腻。

大暑食童子鸡。鸡在禽中被尊为羽族之首,对于人类的贡献最大,尤其是雄鸡。河北民间流传着一首《烧鸡歌》:“烧鸡之补如何,请君听我慢慢歌。鸡有五宝用有别,选得其色补益多。丹色雄鸡性甘温,补虚补气最稳妥。白色雌

鸡味微酸,伤中消渴获佳果。乌色雄鸡亦甘温,风湿麻痹能避过。黄色雌鸡性甘酸,添精补髓止剧痛。乌首童鸡味甘平,妇人诸虚皆可补。一鸡之力虽轻微,大暑便知功效多。”江南水乡也流传着一首《地鸡歌》,歌词大同小异。不只是北方人有吃大暑吃童子鸡的习俗,南方人在大暑天也有这一习惯。民间有一传统的进补方法就是大暑吃鸡,童子鸡体内含有一定的生长激素,对处于生长发育期的孩子以及激素水平下降的中老年人有补益作用。制作童子鸡时加入适量生姜,食用时可以调节人体在夏季内外温差,使得人体能适应外界环境,起到去湿强身的作。

大暑吃仙草。“避暑云食仙人掌,向晚风生罗汉松。”仙草又名仙人掌、凉粉草,属唇形科凉粉草属一年生草本宿根植物。其草味甘性凉,用于消暑凉血、治疗高血压和肌肉关节疼痛等症。仙草的精华在于叶子,茎部其次,以叶子越多的品质越佳。经采收干燥后的仙草干,以存放到隔年的品质最佳,其胶质多,能熬煮出最味道的仙草茶。仙草可煎汁与米浆混合煮熟,冷却后即成黑色胶状物,质韧而软,以糖拌之可作夏天解暑品。存放多年的老仙草干最适合炖鸡。熬煮后的仙草各地叫法不一,广东大部分地区和广西一带称为凉粉,广东梅州一带称作仙人板、仙牛板、草板,浙江和福建一带称为草冻、仙草冻。

大暑啜荔枝。荔枝还有许多别称,譬如琼珠、福果、丹芝、山芝、天芝、荔枝等。荔枝是岭南名果,以其色、香、味、形,驰名中外。古往今来,许多文人墨客为其题诗作赋,加以推崇和赞誉,尤其苏轼被贬岭南,竟要“日啜荔枝三百颗,不辞长作岭南人”。曹学全有《荔枝歌》云:“海内如推百果王,鲜食荔枝终第一。”为此,民间有“花中之王推牡丹,果中之王属荔枝”之说。在莆田,大暑的习俗是家家户户吃荔枝,叫作“过大暑”。传言,荔枝营养价值和人参一样高,所以大暑这天吃荔枝,最爽口、最滋补。不过,“一只荔枝三把火”,尽管荔枝营养丰富,味道鲜美,但它毕竟属于温性水果,多食还是会上火的。

大暑食冬瓜。冬瓜,又名冬瓜、白瓜、枕瓜。宋代郑清之的《冬瓜》一诗云:“剪剪黄花秋后春,霜皮露叶护长身。生来笼统君休笑,腹里能容数百人。”冬瓜肉质细嫩,清淡爽口。冬瓜食用的方法颇多,既可单独切片,抑或剁块,烧、炖成汤清味美的素肴,亦可与芦笋、蘑菇、西瓜、西红柿等做成素席名菜,还可与鱼、肉、虾、蟹、火腿、燕窝等相配,烹制成香浓味鲜的荤肴。在岭南尤其是珠三角一带,每逢大暑当日或暑热天气,几乎家家户户都煲冬瓜荷叶消暑汤。

大暑饮伏茶。入伏之后,南方人消暑的习惯之一还有饮伏茶。江浙人平素有喝绿茶、白茶和姜茶的习俗,江西人有喝擂茶和乌梅茶的习俗,然而大暑时节,南方人多饮用花草茶,譬如菊花茶、薄荷茶、荷叶茶、茉莉花茶、决明子茶和六一散茶等。值得一提的是六一散茶,它由滑石六份、甘草一份研磨成末儿,能使积于体内的暑热通过小便排出。

古人将大暑分为三候:“一候腐草为萤;二候土润溽暑;三候大雨时行。”大暑是夏季最后一个节气,大暑到了,意味着酷热的夏天快要结束了。

这帮屠整整的自切了半个时辰,用荷叶包了,道:“提糍,教人送去?”

鲁达道:“送甚么!且住!再要十斤都是肥的,不要见些精的在上面,也要切做臊子。”……

话说《水浒传》里,鲁提辖救助了金翠莲父女二人,为了让这对可怜的父女能够安心地逃离渭州,鲁提辖亲自前往郑屠的肉铺里拖延时间,并打着小种经略相公的幌子向郑屠要了十斤精肉、十斤肥肉、十斤寸金软骨,而且还提出要求:全部切成臊子。肉被切成了细碎的臊子,那该如何才能稳妥地打包装起来呢?那便是用荷叶包了起来。

其实,用荷叶打包的场景在很多古典小说中出现过。明初小说家罗贯中的《三遂平妖传》里有个角色叫胡永儿,话说有一次胡永儿大雪天去买炊饼,小二便是用一片荷叶将炊饼包起来递给了永儿。

如此看来,荷叶是古代摊贩们做买卖不可或缺“打包神器”,售卖吃食时都要随时准备着荷叶,顾客来了,就从摊子底下掏出一片荷叶,将食物包好让顾客带走。

夏季是荷花盛开和荷叶最为繁盛的季节,自然是不缺荷叶的,但《三遂平妖传》里讲的是下雪天依然用荷叶打包,可见古人会在夏季将荷叶收集起来,将其晾干保存,制作成干荷叶,到了冬天再拿出来使用。

不仅摊贩们需要荷叶来打包,居家生活的古人也会准备一些荷叶以备不时之需。比如,明末清初出现的描写济公故事的中篇小说《鹄头陀传》里提到过,有一次济公走到毛太尉家,毛太尉用新笋招待济公,其滋味极美,后来济公还将一盘新笋用荷叶包了带回去孝敬长辈。

清代小说《儒林外史》第一回写王冕在秦家放牛,秦家有时会煮些腌鱼腊肉给他吃,王冕舍不得自己一个人吃,而是要带回去跟母亲一起分享,那么他如何将这些腌鱼腊肉带回去的

荷叶古人的打包神器

善俊

呢?便是拿块荷叶包了回家。除了小说里有这样的场景描写,在古诗词里也记录了许多古人用荷叶来打包的场景。比如,唐朝诗人李颀写过一首《渔父歌》,叙述一个白发老人在清澈的江岸边钓鱼:“绿水饭香稻,青荷包紫鳞。”用江水煮饭,用青荷叶包裹起来的鱼。明朝诗人袁凯在《浦口竹枝》里也提到过:“更将荷叶包鱼蟹。”如此看来,古人用荷叶将鱼蟹打包起来是很普遍的事。

荷叶还能包一些特别的食材,比如冰,冬天的冰让人看着瑟瑟发抖,但在夏天,人们一看见冰块就抑制不住自己内心的激动。古代没有冰箱,但皇宫里有地窖,可以将冬天的冰储藏到夏季,宋朝诗人孔武仲有一次便有幸尝到了从宫里送出来的冰块,那些冰块便是用荷叶裹着的,孔武仲还为此写了一首《食冰》来记录这件事——“冬冰冽冽虽可畏,夏冰皎皎人共喜。休论中使押金槃,荷叶裹来深宫裏。”

据宋朝学者吴自牧的《梦粱录》记载,七月盛夏时节,瓜果梨枣等瓜果纷纷上市,集市里叫卖声不绝。那些富贵人家买瓜果便用金盒子打包装起来,如果是寻常人家则“以小新荷叶包裹,掺以麝香,用红小素系之”,这便是一种用新鲜荷叶保存食品的方法。

对于要出门的人来说,荷叶还能用来包裹米饭。唐朝文学家柳宗元被贬到柳州为官时,就写诗记录了当地人的生活状况,其中就有“青箬裹盐归峒客,绿荷包饭趁虚人”的場景,人们拿着青箬竹叶裹盐巴,用绿荷包包裹饭食。南宋诗人杨万里写的《竹枝歌》里也有“更把

绿荷包热饭”之句,就是用荷叶包着的热饭,不仅能果腹,还能驱寒。

用荷叶包饭,那要用什么当下饭菜呢?宋朝文学家苏辙很羡慕农家闲适的生活,曾表示:“青荷包饭蒲为道,悠然独往深渊鱼。”青荷包饭加上蒲菜制作的腌菜,看着水中鱼儿多么的自由自在,有这样悠闲的生活,人生真是乐不可言。南宋诗人张镃也有自己喜欢的下饭菜,“绿荷裹饭荐瓠瓜”,瓠瓜就是人们所熟知的葫芦。

其实,荷叶不仅仅可以直接包热饭,还可以将生米和鱼肉蔬菜等一起用荷叶包裹好后蒸熟,这样的吃法和现在的糯米鸡颇有些相似。清朝人李调元在《南越笔记》中记载,东莞等地区有用香糯米混以鱼肉等各色作料,再用荷叶包起来蒸熟的小吃,单是这种烹饪方式便能让人们感受到其香气之浓郁,而这道小吃的名字就叫作荷包饭。

用荷叶包裹食材直接蒸熟的吃法并不只是出现在清朝,比如上面曾提到李颀的“青荷包紫鳞”,因为一旁还煮着米饭,所以这新鲜的鱼鲜极有可能被做成了“荷包鱼”。李颀应该对这种吃法颇为喜欢,他还曾送给书法家张旭一首诗,诗中写“荷叶裹江鱼,白饭炙香粳”,香米配鲜鱼,才能吃得更有滋味呀!

此外,宋朝诗人王十朋介绍过一种腌鱼方法:“红曲盐鱼裹蓴鲜。”用红曲盐巴抹在鱼上,之后用荷叶包裹起来腌制。荷叶与鱼,都是自然界的水中之物,将荷叶的清香与鱼肉的细腻融为一体,人们仿佛从诗句中便能闻到鱼肉的清香。

荷叶不仅是自然界的美丽景观,还能为人提供打包便利,减少出门烦恼,更关键的是其环保无污染,充分体现了古人与自然和谐相处的生存之道与生态智慧。