

世间万象

# 一步好棋

李拴伍

从小学便闹腾着下棋的虎子，在村子里落了个“臭棋”的外号。

父亲去世后，臭棋与娘一起生活。没学得木工、瓦工等手艺人，他就在一个小建筑队当小工，每天早出晚归，有活就干，没活了就在村委会门前下棋，生活悠闲惬意。有人问他：“都过了四十，还不成家，你不愁吗？”臭棋却嬉笑着说：“愁什么？嘿嘿！”一笑了之。

和臭棋一起干活的，有个叫二狗的，他比臭棋小一轮有多。二狗父母去得早，臭棋便总带着二狗一起干活，二狗总唤臭棋“师傅”，二人形影不离。

村委会旁边有家小商店，两年前店主换成了本村一名四十多岁的寡妇，她带着唯一的女儿胖女经营着商店。臭棋和二狗自然成了商店的常客。

二狗与胖女看对了眼，可寡妇对二狗说：“别看我家胖女长得丑些，你没钱过日子，门都没有。”

二狗向臭棋讨主意。臭棋说：“我不

懂啥是恋爱。但你要真心想娶胖女，办法总是有的。”

半年后的一天，二狗果真带着胖女私奔了。大白天的，两人便从寡妇眼皮底下跑了。女人报了警，结果臭棋被派出所的人带走。在派出所，臭棋说：“二狗与胖女谈恋爱时间长了，大家都知道。这不是拐卖妇女，我也不是同伙。应该胖女妈不同意，没办法，二狗只能领着胖女跑了。”臭棋把自己撇得很干净。

胖女跟二狗走后，寡妇也无心继续开店了，她很快把店倒腾出去，去找女儿了。

臭棋没活干时，仍在村委会前棋摊上闲度光阴。有时输了棋，他便感慨地说：“我这辈子只走对了一步棋。”棋友们就问，是哪步棋？臭棋却不多说。后来有一天，臭棋还是说漏了嘴。他说：“胖女跟二狗这步棋啊，是走对了。你们别看我只顾下棋，耳朵却灵着，那天我就听到那寡妇说要胖女许给县城一个小商品批发老板的儿子，胖女不同

意。胖女是真心想要跟二狗的。怎么说二狗也叫我一声师傅，我总得把徒弟的事办好，对吧？”他接着说：“我爹当年要钱，将妹妹嫁给了一个赌棍，为这事我爹后悔了一辈子，离世时都没能合上眼。你们还不知道吧，我前段时间可听说了，寡妇之前看上的那个小商品批发老板的儿子就是个赌徒，被公安局的人抓走了，听说还判了刑。所以说，我这步棋可不就走对了呢！不信，你们看着，过不了多久，那女人要来感谢我。”

棋友们听了，一边点头一边笑：“感谢你？我看人家寡妇回来不打算你的腿就算你走运了。说说看，那会人家看得那么紧，你是怎么让二狗把胖女领跑的？”

臭棋挽了挽袖子，得意地说：“小棋一招。那天，我吃过早饭便来到那女人商店，说，我要十条美猴王烟。女人说没那么多。我说，那赶紧取去吧，急着用。女人刚走，我就让二狗领着胖女跑了。女人一回来，我只管拿了烟，放下钱，转

身就走。”棋友们哈哈大笑。

那天，臭棋又在那下棋，却觉得眼皮不停地跳，心里总觉得有事发生。棋正杀得酣，臭棋一抬眼，却下不动棋子了。几个人转身看时，只见二狗、胖女，还有那寡妇正抱着一个小胖孩子，站在棋摊前。臭棋有点儿不自在。女人说：“走，我有话要说。”臭棋问：“去哪里？”女人说：“去你家里说！”臭棋脸红得像个犯了错误的孩子，不肯挪步。女人说：“你是怕我会吃了你？你害得我将商店也倒腾了，更坏了胖女的名声，我真想砸了你的棋摊。”臭棋偷瞄了二狗一眼，却见二狗在偷笑，二狗说：“师傅，我妈早就不追究那事了。”臭棋这才正眼看了女人一眼。女人说：“走啊，去你家看看你娘。”臭棋脸上顿时舒展了许多，几个棋友也笑了。

不久，女人又将村委会旁的商店开起来了，臭棋还在商店门前下棋，大家都叫他“老板”，因为现在他已与女人一块过了。

凡人心迹

# 人间烟火气

周德梅

清晨，我常常被卖豆腐的叫卖声吵醒，冬日日出比较晚，他来得稍晚一些，六点钟过来，夏天日出早，五点多他就来了，一个苍老的男声由远及近，再由近及远；“可有买豆腐滴！”

我家住在五楼，这声音恍在窗前，听虽听得，我买却不曾买，我没有为了买两块豆腐蓬头垢面趿拉着拖鞋从楼上飞奔而下的经历，只是每天被他叫醒着，久而久之，一到那个时候就醒了，有时候还要早醒几分钟，想着：我怎么又醒了？难道是因为这穿帘而过的光？难道是因为这一选声递上楼的鸟鸣？还是因为楼下絮絮的说话声？

小镇菜市场不大，却很热闹，卖菜的、卖水果的、卖活禽的、卖鱼卖虾的、卖鸡仔鸭仔的、卖花苗树苗的，除了固定的摊位，还有很多路边摊。乡下老人提来从菜园里采下的蔬果，挎来整篮鸡蛋，摘来一竹匾的栀子花；夏天，大水罐里插着含苞欲放的荷花骨朵，小三轮上挤满缀着白色花苞的小盆茉莉，开得一趟红的长春花、太阳花；秋天，一匾一匾的风柿子、懒柿子，一篮一篮的菱角、鸡头(芡实)；冬天，一口袋一口袋的萝卜、红薯，一筐一筐的黄心乌白菜，一捆一捆的大葱、芹菜……

所有的烟火气都像聚集到了那里，而那地方毕竟有限，所以又有一些走街串巷的老人，或拉板车，或骑三轮，沿街叫卖，板车上是码洗得干干净净的小葱、大蒜、小白菜、红薯、马铃薯，三轮上卖的是豆腐、豆皮、绿豆圆子、馓子，间或到了中午，猪肉摊的猪肉剩多了，市场人却散了，摊主也会骑着三轮，慢慢

地沿街溜达，一圈转下来，剩下的肉许就卖掉了。

天气渐渐热了，早市越赶越早，踩着露水从乡下赶来的老人，到了街市上，买好需要的东西，一转身走进人客满满的早点铺子，要上一碗胡辣汤或豆腐脑，再切上两块黄脆的烧饼，脸上便露出欣慰的笑容，从艰辛岁月里走过来的人，更易体察出生活中最细细微微的闲适和美好。

但迎河最出名的早点不是胡辣汤和豆腐脑，而是牛肉汤。不知是沾了淮南牛肉汤的名而出名，还是迎河牛肉汤已成为迎河标志性早餐，反正，许久未归的年轻人一回到家，总喜欢这样说：“约吗？明早去迎河吃牛肉汤？”或者说：“来吧，到迎河吃牛肉汤，我请客！”

潞河以一水之隔将寿县和霍邱分在了两个城市，但在迎河，一道潞水并没将两岸分开。清晨的河岸边，古朴的渡船一趟趟地将河西的人接到河东，赶迎河集是河西人久已形成的习惯，他们大清早赶到河岸边，吸一口潞河的清凉，再过河吃上一碗热腾腾的阳春面，面白、菜青、汤鲜，清爽得就像那路边竹匾里摆着的栀子。

朝霞给东天上涂抹了一层金黄的蛋液，辉煌明丽，艳光四射，朝阳照拂下的田野也被这“蛋黄”染了色，微微的风摇动植物的籽穗和叶子，云天、远树、乡路，构成一幅安详的画。从安详深处缓缓驶来的，是赶集归来的小菜贩子，有人一早从霍邱乘船过来，到迎河这边兑了菜，再赶回渡口，将河这边的人间烟火，搬到河那边……

生活感悟

# 我还行

尹 广

居住了二十余年的楼房要更换新电梯，对此，我是又喜又愁。

我所住的楼，每层两户。因住户少，每栋楼只有一部电梯。这就意味着，在改旧换新期间，没有电梯可乘，只能爬楼梯。我住在楼中间的九层，一楼是空层，空层上面是隔层。从一楼爬到二楼，等于爬到四楼，爬到九楼，相当于爬了十一楼。如果开车到车库，从车库到家里，等于爬了十三层楼梯。

我一生不爱运动，尤其害怕爬山爬楼。特别是几年前，我做过一次心脏搭桥手术，对于爬楼更是心有余悸。业委会和物业管理处事先发出公告，让我们业主们提前作好物资准备，要么先将重量级的粮油等物品提前储存起来，要么到外面租房住，并将享受一定的住房补助。我思来想去，决定坚守。

第一天开始爬楼，心里直打鼓。来到楼梯前，眼睛盯着面前的台阶，迈开了沉重的步子，数着台阶数，1、2、3……7、8……12、15……，越数腿越感到沉重，气也短了，开始喘了，不由自主地停了下来。歇了一会儿，再往上爬，心脏“突突”跳得厉害，感觉是身体牵引着腿脚前行。终于，费了九牛二虎之力爬到家，一屁股坐在沙发上，像一团泥似的瘫在那里。突然，手机响了，是顺丰的快递小哥打来的，说是我的快递到了，要我下楼领取。我擦着前胸后背的汗，跟他说，自己刚爬到家，能否帮我送上楼。以前有电梯时，快递小哥会爽快答应。这次快递小哥流露困难：“叔，今天我拉了一车货，如果爬上楼，会耽误时间，还担车上的货物。”我马上表示，我可以支付一点辛苦费。快递小哥婉言道，不是钱的问题，真的是现在抽不开身。下次，我先送完别人的货，最后再送您的。话讲到这个地步，

我只好再次走下楼……与徒手爬楼完全不同，抱着纸箱爬楼，像是抱着一座大山，爬几步，得找地方歇一会儿，缓过气来，再弯腰将梯面上的纸箱子抱起，继续爬楼。两个来回，到家如释重负地放下纸箱，全身像散了架似的。

生活要继续，至少每天得上下楼两次。我开始调整自己的心理和办法。爬楼时，我不再盯住前面的台阶，而是仰头朝上看，分散自己的注意力。脑子里不再惦记着还剩多少台阶和楼层，而是神游起来：从当年红军爬雪山过草地到有人骑车漫游祖国大地、有人划船遨游世界，想象他们的样子和心理活动。有时爬楼，回想起当年谈恋爱时的情景，那种单纯、期盼、痴迷、热烈，年轻真好。

我一生喜欢写作，并让我受益终生。写作首先要冲劲和灵感，要酝酿、发酵，我在爬楼时，就琢磨某篇文章如何构思，从哪个角度入手，怎么提炼？在酝酿和琢磨的过程中，不知不觉地到了家门口。有一次，因入戏太深，竟然超过自己所在楼层的楼层，爬到高楼层。

环境改变人。对于爬楼梯，我从之前的恐惧到爬楼梯时的艰难、痛苦再到还能接受、可以接受、乐于接受。除了改进方式方法外，也得益于我在心理上的调整。这使我想起几十年前在新疆部队时听说过的一则寓言：戈壁滩上有两粒种子，一粒种子在唠唠叨叨的抱怨中死了，另一粒种子调整自己的心态，默默地把根伸向大地，汲取每一滴水份，终于长成了一棵粗壮的胡杨。

在爬楼的经历中，我发现了自我，锻炼了自我，强化了自我，让我逾六旬的我感觉自己还行——看到了长期浑然不知的自身潜力，这是一个多大的人生收获啊。



安塞小鼓手

虞斌奎 摄

往事随想

# 岁月深处的歌声

董改正

高铁初落座，一个精致优雅的小妈妈抱着一团撕心裂肺的啼叫走过来，抱歉地对四邻微笑。放好行李后，小妈妈坐定，将身子绷成弯弓的“发声器”勉强放坐在腿上，猛地掏出一部手机，迅速划拉开屏幕，动作行云流水。一声卡通小孩的声音传来，那个发声器就像被切换到静音状态，立即变成了个好看的孩子，他双手握着手机，安静得像个天使。小妈妈拿出蓝牙耳机，孩子配合地侧过脑袋，任妈妈给他戴上。小妈妈拿出另一部手机，给自己也戴上耳机，开始他们的愉快旅程。

不觉莞尔，想起那些年哄孩子的场景。窗外风景掠过，心头一幅帧图在翻动，一曲曲歌声就像一只只鸟雀，从故乡的暮色里飞来。

首先入耳的是父亲苍老的歌声。那是十三年前，女儿五岁，寄养在父母那儿。家中已有三十多年没有女儿了，石头一般的父亲柔软下来，看孙女的眼神里尽是宠溺。那个秋日的黄昏，我从小城赶回，夕阳绮丽，晚霞满天，大群的雅雀驮着夕晖喳喳地飞舞，正是暮色苍茫之际。七十一岁的老父，背着我五岁的女儿，迎着夕照慢慢走着。女儿应是睡熟了，小小的脑袋搭在父亲的肩头，双手一左一右，垂在父亲的胸前。父亲尽力让自己的腰弯得更舒缓，让女儿躺得更舒服。我听见父亲在唱歌，歌声弥漫在四面围拢过来的夜色里：

好大月亮好卖狗，  
 拣个铜钱打烧酒，  
 走一步，喝一口，

人生百味

“百六十里荷花田，几千万家鱼鸭边。舟子搵篙撑不得，红粉照人娇可怜。”郑板桥笔下如此壮丽养眼的花海，真令人大呼过瘾，欣然陶醉。

我打小就生长在这样的鱼米之乡，看惯了荷，也深爱着荷，更喜欢品尝荷莲入饌的吃物，如李渔所言：“至其可人之口者，则莲实与藕皆并列盘餐而互芬齿颊者。”其实自根至叶，从花到实，甚至新发的嫩芽都可以一饱口福。

当你兴致勃勃地注视一朵荷花时，水中的淤泥里已结出了一段花香藕——花还开着，藕已生成也。此时藕段极其鲜嫩，掉落在地就是一堆藕泥。洗净，生食，嘎嘣脆，有冰山乍裂的质感，清甜又凉爽，“冷比雪霜甘比蜜，一片入口沉痛楚。”著名老饕苏东坡写过一首《菩萨蛮》：“手红冰碗藕，藕碗冰红手。郎笑藕丝长，长丝藕笑郎。”冰碗藕就是花香藕，也只有花香藕才配得上词的意境与情趣。不过欲得花香藕，得有经验的藕农才行，他们打眼一瞧，便知哪些花下有藕，弯腰下水，出手就是一枝胖嘟嘟的嫩藕，切成片，拌白糖，凉丝丝的饱含甘汁，要是在溽暑天气里，打嘴巴也不肯丢的。

那高擎高梗上千娇百媚的花朵，也可以烹调上桌。荷花饌可是历史悠久，宋代林洪的《山家清供》中有一道“莲房鱼包”，摘下荷花

问你老爹爹可要小花狗？

如果这时候女儿是醒的，她应该学小狗“汪汪”地叫起来。但此刻她睡着了，雪一样的安静。祖孙俩相依相偎着，在童谣声中，一个沉入睡眠，一个沉入往事。他们一起走进梦里。

想起母亲的哼唱。那是夏夜的庭院里，三张蚊帐各垂自帐顶的桑树枝梧树枝椶树枝，在珍贵的小南风中轻轻摇晃。夜黑得浓厚，厚得令人安心，蚊帐外，一群群萤火虫在小风里飘荡，轻若浮光，飘如水里的光点。“该睡了。”母亲在最里面的蚊帐中轻缓说道。我和弟弟睡意全无，还在说着白天的事情。母亲的歌谣就在此时响起：

“火萤虫，点点红，哥哥骑马我骑龙……骑我的马，上扬州，扬州里面一枝花，摆摆尾子到娘家……”

母亲轻轻地哼唱着，由清晰到模糊，终于杳杳如渐行渐远的旧梦。星月在天，我们睡着了。

想起往生的外婆，她有多少哄睡的歌谣啊！四十多年前，我是个多么烦人的小孩啊，是个分贝多么吓人的发声器啊！在那个名叫“路东王家”的小村里，在那个晚饭后必清水洗尘的小院里，在那张已经被汗渍和岁月包浆的竹床上，我的外婆为我唱了多少星月，为我唱来了多少个绵软的夜，那些歌谣，今天依然浮漾在我的心里，如云如月，如月光捏成的行板。

那个高铁上的孩子终于睡着了，雪一样的安静。小妈妈收了手机，将他搂在怀里，望着车窗外疾驰而去的风景，如面对流水，如面对时光。

五彩地絮语

# 浅喜

杨福成

浅喜，是极妙的境界。

记得是在逛泉城路步行街的时候，我看到一个门面的牌坊上就写着这么两个字，还是弘一法师写的，那时懵懵懂懂的，后来，越琢磨这两个字越好。

看竹子，到江苏天目湖边的南山竹海看，那真是漫山遍野，郁郁葱葱，饱了眼福，喜不？大喜。

在家中，种一小竹，就一支杆生枝生叶，水灵灵的，清清静静，喜不？浅喜。

怎么说呢？掂量掂量，此浅喜，似乎并不逊色于那大喜，让人满意得傻乎乎。

朋友喜欢书法，而且写得还不错。

有人建议他到北京进修一下，当个书法家；有人建议他去文化市场租个店，卖字挣钱。他都摇头，说只是喜欢而已，不求出名，不求挣钱。

这，也算是浅喜吧，让人艳羡，称道。

某画家，身居高位，画得也不错，但一平尺开价几十万，一幅要卖几百万几千万，那就让金农、八大汗颜了。

结果，好景不长，撻了官，罚了钱，还险些蹲了号，搞得灰头土脸，让人笑骂。

这就丢了大喜，没了小喜，给祖宗丢人喽！

一个人会点东西，拥有点东西，不奢望多强，不求太多，并能保持一份沉静，无疑是不凡的智慧，它意味着人的成熟以及对于事物规律不同寻常的理解。

浅喜，是心情的豁达，是生活的潇洒，是在理性的基础上，对人生的一种规范、一种认识、一种化解，它更是让生活走向良性健康的一个向导，用自己的能力觅得自己生活的质量，找到自己活着的自在与安稳。

浅喜的智慧，贵在养成了一颗浅浅的心，遇大海不惊，遇高山不屈，遇螻蚁不骄，而且还晓得，世事三分醒，七分真糊涂。

浅喜，是浅浅的，如浪花舔舐海岸，把澎湃和汹涌都埋藏在柔软的细沙里。

心香一瓣

# 陪护夜的拉锯战

陈 呈

窗外夜色已浓，星星是一颗也没有的，月亮像水墨画一样渲染出一圈朦朦胧胧的光晕。我躺在靠窗的病床上，转头看向天花板垂下来的空空的吊瓶挂杆，有些失眠。这病床上的“旧人”白天已经康复出院，“新客”暂未入住，让我有此殊遇，不用睡在又窄又硬的陪护床上。

早些时候走廊上往来的各式足音渐息，隔壁的聊天声也渐渐小了，只听见母亲所在的病床边“滴滴——嘟”两声小一声大的体征监测仪的声响。

“这机器声音是不是太大了，影响你睡觉吗？要不要找护士来关了？你明天一早还要赶去上班。”母亲的声音从隔挡两床的蓝色帘子那边传来。

我从小睡觉对光不敏感，对声音却很在意，但我惊诧于母亲隔着帘子也能“料事如神”。“不要紧，你这才术后第二天，有这机器监测着，心里踏实。”我赶紧说。

“要不然你回家去？真没必要陪我。我就搞个小息肉，也不会有啥问题。”看来母亲又要跟我继续“劝退”的拉锯战。

“哎呀，真没啥，我该陪的。以前都是老爸陪的。”我回道。

确实工作多年，这还是我第一次为母亲住院陪床。还记得，我刚入职不久，母亲住院，她自己看病就医，照旧靶彩超，听了医生诊断后，当机立断决定手术，术前自己签了手术同意书，进手术室前才告知我和父亲。我那时工作紧张，加上刚刚入职，生怕影响自己在单位的表现，连个事假也不敢请。等我下班赶到病床前，父亲早已坐在母亲病床边。那天晚上父亲也说：“你留下来照顾你妈。”母亲却说：“孩子刚入职，单位管得又严，别让她为难。你们都回去，我自己没问题。”我懦弱地沉默了。父亲缓缓看了我一眼，对她说道：“那我来，你这腋下的创口，晚上喝水都不方便……”

“你回去吧！希望交警未班车还没收，不行让你爸来把你接回去，‘滴滴’你晚上一个人坐，不安全……”母亲的声音又把我唤回现实。

“真不用了，老妈，你别操心我，我明天早上到点走就是。”我回道。

“那我把这机器关了。”她说，而后生怕我会拒绝似的，又赶紧补充了一句，“我也怕闹。”

还没等我掀开帘子坐起来，先是窸窸窣窣拔管子的声音，按开关的声音，然后体征监测仪的声音就戛然而止了。

“你赶紧睡吧。”母亲安排得明明白白的。

“那晚安。”我不好再说什么。

于是，在住院病房难得的静谧中，我终于沉沉睡去，梦中母亲不时染黑的短发长成了年轻时乌黑亮丽的长马尾，我似乎变矮不少，拉着母亲还没有长皱纹的纤长的手，又走在那条通往童年的老筒子楼的路上。

# 荷莲入饌

朱秀坤

中的嫩莲房，掏了藕，抠去莲子，将藕片切成了丁，加酒、酱、香料之类填入小莲房，一起蒸熟后又装进莲花之中，与新鲜莲子、菊花、菱角一并装盘，要那荷塘的清韵与优雅意境。不过如此繁琐矫情，有点令人生厌了。书中也有简易的“雪霞羹”，将刚采的荷花去掉花心和花蒂，开水焯过，与豆腐同煮就是，说是“红白交错，恍如雪霁之霞”，倒是养眼又清新的别致小食。

更寻常的做法则是炸荷花，打两只鸡蛋，调一盆面糊，新鲜荷花拖了面糊，油锅里一炸，撒点白糖就成，特别香脆，口齿留香是必然。也可熬荷花粥，将荷花瓣撒入糯米粥中，加冰糖煮至黏稠即可，清暑祛湿、活血美颜的。更有趣的是学了《浮生六记》里的芸娘，“用小纱囊撮茶叶少许，置花心。明早取出，烹天泉水泡之”，如在藕香榭中啜两口，心中俱是雅意，香韵尤绝。

比花香藕更为娇嫩的是藕带，也叫藕鞭、

藕心菜，指头粗细，五六寸长，雪白细嫩，带一点点淡黄芽尖。从初出水面的小荷尖尖角往下，自淤泥中摘取的幼嫩根状茎就是。斜切成段，加了泡椒，剁入红椒圈，用菜籽油爆炒，脆嫩清甜酸爽，百吃不厌。

新鲜荷叶包裹食材，一经烹煮，相辅相成相得益彰，更能激发出令人垂涎的醇香滋味。荷叶糯米鸡，将新母鸡切块，入糯米、香菇、盐、糖、生抽、料酒，腌渍一小时，包进焯好的老绿色荷叶中，以香蒲草捆扎，上笼蒸熟，一股子浓郁的鸡肉香、糯米香以及荷叶清香弥漫开来，直往你鼻孔里钻。拆开，荷叶还是碧绿生青，铺陈其中的糯米鸡色、香、味俱佳，让人欲罢不能。类似的荷叶排骨饭，荷叶粉蒸肉莫不如此，食指大动是必然。

古人还喜“先以酒入荷叶束之，又包鱼酢他叶内”，就是《山家清供》中提到的“碧筒酒”了，说一帮文朋诗友从藕花深处赏荷先如此操作，待回程后酒带了荷叶味，包裹的腌鱼也

被阳光晒熟，“各取酒及酢作供，真佳适也。”苏东坡也好这一口，诗云“碧筒时作象鼻弯，白微带荷心苦”，想来在杭州时泛舟西湖，他也品尝过的，真浪漫得可以。

也可将荷叶铺在将熟未熟的糯米粥面上，或者撕碎荷叶，与绿豆、大米一起入锅，盖好锅盖，小火再焖会子。揭开来，就是一锅浅碧荷叶粥，煮开的绿豆如小青花散漫在锅中，那种纯天然的清香真是令人着迷。若能盛入冰箱稍稍冷藏，则是炎夏里的消暑佳品。

“记得那人同坐，纤手剥莲蓬。”金农的题画诗让人浮思联翩，与心愛的“那人”一起，边看荷，边剥莲蓬，应是惬意享受了。褪去莲子浅青淡黄的外衣，就能得到水嫩鲜甜的雪白莲子肉，最是清爽可口。随口一吟，“旋折荷花剥莲子，露为风味月为香”是也。等莲子稍老，与百合、红枣一起，文火熬上两小时，冰镇后入口，连肉糜烂一抿即化，最是午睡醒来绝妙滋味。便是那剔出的莲子心，清苦、清凉、泡茶喝，一股清香，可以清心安神的。托了青白的小茶盅，由小女儿笑吟吟送来，也能让人觉得家的温馨。

关于荷莲的食物，还有好多：藕夹、藕圆、藕饼、藕粉、桂花糖藕……中空七窍，不染一尘的爱物，有口福，慢慢品尝吧。岂但爽口，自可观心。