

# 荷荣荷枯两有姿

顾桐文/图



盆荷



吻荷



双珠



枯荷

拍荷，是大众摄影中的一个热门，尤其受老年摄友喜爱，池边采摘花影，既休闲，又娱乐。荷花的别称，有二三十个之多，最常说的是莲花、芙蓉、红蕖、菡萏等。荷花生于水上，花形花色娇妍一茎，叶硕叶圆翠嫩无比，单从视觉欣赏上就令人爱怜。荷花入镜，有物种之美的先天决定因素。其凌波泻影，亭亭净植；其红裳碧盖，出污不染，即使随手一拍，也觉清雅怡人。

当然并不止于此。应该说，荷花根植深厚的人文传统。国人爱荷有象征意义，早在《诗经·国风·泽陂》中就写：“彼泽之陂，有蒲与荷。有美一人，伤如之何？寤寐无为，涕泗滂沱……”这是以“荷”起兴，表达情爱思念，其物象与人映照，进入到唯美状态。六朝（东吴、东晋，南朝的宋、齐、梁、陈）江南，咏荷吟莲的诗章词赋一时为盛，有代表性的如萧绎（梁元帝，508—555）的《采莲赋》，所写“棹将移而藻挂，船欲动而萍开”“恐沾裳而浅笑，畏船倾而敛裾”之句，场景如同绘画，生动细微，美到极致，让人一读间如身在其境。而真正使荷花深入人心的，还是宋时周敦颐，他的一篇《爱莲说》，寄寓志趣，超尘拔俗，将荷与君子画为等号。千年以度，吟荷、写荷、绘荷，及至当下的拍荷，可谓：取来荷姿态，抒发人精神。

弄影荷花，过去以南方为多，得益于丰富的湖泽资源。现在北方亦盛，太原宜居城市建设，使生态性、观赏性水系渐为完善，使得公园荷池、景区荷塘如珠缀串。荷花拍摄，怎样算好？因为各人审美眼光不同，不能一概而论。但也有共识，即荷花入镜的新意与美感。具体说，可总结为三个方面：一是要有趣。如蜻蜓立在花尖，如鸟雀攀在茎上，如蛱蝶挂在叶边。还如，买来摄影用烟饼，点燃后，让花间叶上烟雾缭绕，一如仙境。二是要具姿态。拍荷花有“宏观”，更有“微观”。即，在“接天莲叶无穷碧，映日荷花别样红”的大场景下，不妨选单茎或几茎拍摄，做荷花姿态的近景演绎。从一定意义上讲，此最能体现荷的本色，红瓣殷殷，翠干亭亭，碧叶田田。三是要生格调。荷花摄影，多在日光下进行，但在无日光的雨天拍摄，也有奇效，即花叶吃色饱满，会溢出湿淋淋的画意。而月光下拍荷，就能收获朱自清《荷塘月色》中所写的“叶子与花仿佛在牛乳中洗过一样”的光影味道。

荷是水生草本，一季生死，花期错落，叠加起来也只两三个月的拍摄时间，这多少让人叹惋。但，生则有态，死则有型，“豪华落尽见真淳”，一池一塘的残藕，一株一茎的枯叶，会释放出荷的“悲剧”美。唐李商隐有佳句“留得枯荷听雨声”，之于摄影是，拍得残荷见疏影。现正初冬，池塘萧然，用镜头写下这一季荷的走过：盛开的热烈与凋零的闾寂。

## 国学入门

# 中国文学的兴起与发展

金夷

中国文学的起源是诗歌，韵文先于散文。上古时期，散文多为各种神话传说，《山海经》和《淮南子》都有记载。

上古时期，人们因狩猎、求偶、祭祀产生了一种有节奏、有韵律、有感情色彩的语言表达载体——诗歌。人们在干活的过程中，不自觉地哼唱出一些声响（劳动号子），以缓解劳作疲劳，协调动作。既把活干了，又舒缓了心情。最终形成带有一定节奏的简捷民谣韵文，这就是最初的歌词，简称诗。

周朝伊始，周天子为了了解百姓生活，设采诗官深入民间搜集歌谣，同时也收集一些反映国家和朝廷的诗。后来，孔子将这些从西周至春秋五百多年的诗歌整理编订到一起，成为中国最早的诗歌总集——《诗经》。诗三百分为《风》《雅》《颂》三部分，作者全无姓名，但却影响了中国文学上千年。

《楚辞》是春秋战国时期流传于楚地的一种诗体，它打破《诗经》四言诗的成规，为不整齐的长短句，启发了后代各种诗歌体裁的产生。代表人物是战国时期楚国士大夫屈原，代表作《离骚》，为中国古代诗歌史上最长的政治抒情诗，既是我国第一首个人创作的诗歌，同时也是中国第一部浪漫主义诗歌总集。

除了这些诗歌，诸子百家个人思想类散文（政论文）在这一时期也非常盛行。如兵家与道家的格言体散文《孙子兵法》《老子》，语录体散文集《论语》，对话式论辩体散文《孟子》《庄子》，论说体散文《荀子》与《韩非子》。先秦时期的《尚书》是我国最早的散文集，《左传》与《战国策》是当时的历史散文。秦汉时期还出现了被誉为“史家之绝唱，无韵之离骚”的《史记》。

汉朝流行以五言为主的乐府诗。乐府原指汉族古代民歌音乐。秦代朝廷设立的音乐管理机构，西汉时期沿用，专门收集编纂各地民间音乐、整理改编与创作音乐、进行演唱及演奏。后来，“乐府”成为一种带有音乐性的诗体名称。

著名的《孔雀东南飞》是我国历史上最长的叙事诗，它与后来北朝的《木兰辞》，并称为“乐府双璧”。

汉朝还有一种汉赋骈文，为韵文和散文的结合体。汉末，有了讲究对仗和声律的骈文（四六体），盛行于南北朝。

魏晋南北朝时期出现了一种整齐的七言诗，并出现两位代表人物。一个是“三曹”（曹操与他的儿子曹丕、曹植），作品被后人称为“建安文学”；另一位是陶渊明，他创作的诗歌在我国文学史上独树一帜，成为中国田园诗的鼻祖。



## 普宁豆酱拌生菜

王瑞庆文/图

生菜，非常普通，顾名思义就是可以生着吃的菜，西餐中常用来拌沙拉。我对生食比较谨慎，即使做凉拌菜，大多也要先用沸水焯过。生菜大多时候都用来煮面，就是在面条起锅之前下一把生菜，片刻捞出，作为补充蔬菜的权宜之计。

用普宁豆酱调味的生菜，颜色淡绿，口感极脆，豆酱的味道鲜香温和，非常适口。普宁豆酱，源自广东普宁地方的传统豆制品，用黄豆发酵晒制，颜色金黄，不像四川豆瓣酱那么火辣，也没有北方酱料的咸厚，味道醇香温和，是调味料也可以当蘸料。

这道菜是跟着真正的潮州菜大厨学的，大厨的菜谱用了玻璃生菜。特意上网查了，玻璃生菜是生菜的一个品种，长的样子跟我们平时常见的生菜差不多，我就买了常用的生菜。这道菜为了菜相好看，只用菜梗，用剪刀剪掉菜叶，菜梗呈梭形。剪掉的菜叶或煮或炒，做成其他菜式，也不会浪费。准备一大碗加冰块的水，同时烧一锅开水。水沸之后把生菜梗放入锅内5秒钟，快速捞出放入冰水里过凉，然后沥干水分放大一点儿的碗中。普宁豆酱加适量生抽搅拌均匀，酱里的豆粒可以碾碎，但要保留部分完整的豆粒，起油锅，热油，放入调好的豆酱汁，酱汁起泡后离火倒入生菜碗里拌匀，然后摆盘上桌。

心得：我担心豆酱会咸，加了自己家里的柠檬蜜稀释了一下；生菜叶片留着，或煮或炒，也不会浪费。