口述民俗

四川遂宁“荷花宴” 藕芯叶花子皆可入菜

荷花入菜，做出别致佳肴。

“荷花宴”造型优美。

麻婆豆腐、回锅肉、宫保鸡丁……看到这些，你脑海中是否已经出现了一幅幅让人垂涎欲滴的画面？

6月10日，国务院公布了第五批国家级非物质文化遗产代表性项目名录。四川入选非遗“国家队”的14个项目中，就包括了享誉海内外的川菜烹饪技艺。

四川遂宁，一个以荷花为市花的城市，就有一席名为“荷花宴”的名菜，荷花如何做出菜品丰富、味道别致的佳肴？

借市花之名 做家乡美味

荷花是中国十大名花之一，在中国有悠久的栽种历史，其出淤泥而不染的特性，深深影响了中国传统文人，赋予了它宁静淡泊的气质。

地处涪江中游的遂宁，自古沟渠纵横，往来水道清流涓涓，十分适合荷花莲藕的生长。因此，遂宁历来就有人工种植荷花莲藕的传统，其作为重要的农作物和食材，在遂宁有悠久的历史。2013年11月，荷花还被确定为遂宁市花。

“将本土文化融入酒楼经营一直是我的梦想，2012年重装时，我们就想要结合遂宁的荷花文化，于是在墙面绘制了大幅荷花，也把吊灯定制为荷花造型。”说起荷花宴，在遂宁开办酒楼的胡利英坦言，最初她并没有想到以菜肴的方式呈现，而更多体现在外在形式上——她甚至在餐厅顶楼和室内都种植了荷花。

2017年7月，第31届全国荷花展览在昆明和遂宁同期举行，国内外游客、各大媒体齐聚遂宁，不少人给她建言：何不尝试，做一桌荷花宴？

这个建议，胡利英心动了。

“荷花宴契合了遂宁的城市品牌，其代表的传统文化对当地人生活是潜移默化的，它也引导我们追寻真善美。”说干就干，胡利英当即和后厨团队商议制作，在充分调研和考察的情况下，结合人们食用荷花的传统，收集整理了大量以荷花为主辅料的地方特色菜肴，并组织专门的研发力量，对传统荷花系列的菜肴进行整理，并加以研究创新，将荷花宴的菜品一道一道落地。

结合古老传说 传承当地美食

要办荷花宴，难度不小。

与“菌子宴”“豆腐宴”本身食材品种和形态就很丰富不同，荷花毕竟只有一种食材，而且荷叶、荷花入菜难度大。

“我们经过反复推敲和尝试，太素了，客人吃完觉得寡淡；如果其他食材用多了，可能又冲淡了荷花的元素。”厨师们就地取材，选用遂宁本地出产的红花莲和白花莲作为主要原材料，将一株荷花的莲藕、莲茎、荷叶、荷花、莲蓬、莲子等统统入菜，荷叶锦囊、荷花藕泥、阳春藕夹、荷塘莲子红娘肉等一道道独具地方特色的名菜大放异彩。

代表菜“荷塘莲子红娘肉”与清代遂宁籍著名诗人、书画家，被誉为“清代蜀中诗人之冠”的张船山有关。当时张船山的原配夫人刚刚过世，内忧外虑淤积于心，以致日益憔悴消瘦，对其仰慕的才女林韵微看在眼里，急在心底。

一日，林韵微在郊外游赏，眼下青青的荷塘触发了她对诗人船山的牵挂，她灵机一动，创作了一道佳肴——荷塘莲米红烧肉。“荷塘”与“青莲”诗人的气韵一致，张船山易于接受；“蓬子”益气安神，缓解忧愁，促进睡眠；“红烧肉”软糯适口，补充体能。

张船山被林韵微的真心和才情打动，二人结为了伉俪。婚后二人吟诗作画，把酒唱和。鉴于此菜在二人婚姻当中起到了牵线搭桥的作用，张船山给它起了一个优雅的名字：鹊桥会，俗名红娘菜。从此，一道名菜与张、林二人之间的爱情佳话便在遂宁民间广为流传。

除此之外，还有一道“莲米豆花”改良自四川传统名菜鸡豆花，在鸡糁里加入了打成粉的莲子，再做成豆花状，放入清汤里，入口别有风味。

封面新闻记者 刘虎

莲子蛋挞。

夏至入头九 羽扇握在手

“夏至入头九，羽扇握在手。”转眼间，又来到了一年中白昼最长的这一天。6月21日，二十四节气之一的夏至，如期而至，宣告迎来酷暑。

据《恪遵宪度抄本》：“日北至，日长之至，日影短至，故曰夏至。至者，极也。”夏至之名由此而来。而早在公元前七世纪时，先人采用土圭测日影，就确定了夏至。在古代，夏至又称“夏节”“夏至节”，人们对于夏至的重视，不逊于一些传统的节日。

据《周礼·春官》载：“以夏日至，致地方物魈。”周代夏至祭神，意为清除荒年、饥饿和死亡。夏至日正是麦收时节，农人既感谢天赐丰收，又祈求获得“秋报”。而据司马迁所著《史记·封禅书》记载：“夏至日，祭地祇，皆用乐舞。”可以看出，夏至时值麦收，自古以来就有在此时庆祝丰收、祭祀祖先之俗，以祈求消灾年丰。

有趣的是，古代夏至还有一项放假的“福利”。宋代庞元英所撰写的《文昌杂录》里记载：“夏至之日始，百官放假三天。”宋代官员从夏至这天开始放假3天，回家休息。

而在民间，有着“冬至馄饨夏至面”的说法，夏至吃面成为一种习俗。“吃过夏至面，一天短一线”，因夏至新麦已经登场，所以夏至吃面也有尝新的意思。在清人潘荣陛所著的《帝京岁时纪胜》中记载，此日京师家家食冷淘面，即“过水面”。因为这个时候气候炎热，吃些生冷之物可以降火开胃，又不至于因寒凉而损害健康。

“不过夏至不热”“夏至三庚数头伏”。夏至的到来，宣告着炙热的盛夏即将来临。在没有冰箱也没有空调的古代，能够带来一丝凉意的，恐怕还得靠手中的一把小扇。于是在民间，妇女们互相赠送折扇、脂粉等什物，用来消夏避伏。

据《辽史·礼志》记载：“夏至日谓之‘朝节’，妇女进彩扇，以粉脂囊相赠遗。”此外，《酉阳杂俎·礼异》有载：“夏至日，进扇及粉脂囊，皆有辞。”彩扇用来纳凉，香囊可除汗臭，粉脂涂抹身体，防生痱子。

封面新闻记者 李雨心

旺苍端公戏：民间文化『活化石』

在川东北、陕南部分地区，流传着一种极具特色的民间傩戏——“旺苍端公戏”。

6月10日，第五批国家级非物质文化遗产代表性项目正式公布，旺苍端公戏名列其中，成为广元市继白花石刻、麻柳刺绣、射箭提阳戏和薅草锣鼓之后的又一个国家级“非遗”项目。

“旺苍端公戏”产生于四川省广元市旺苍县，流传于四川省北部米仓山南麓旺苍县境内及陕南山区。以巫师歌舞戏剧为载体，涵盖了原始宗教、民情民俗、文学艺术等诸方面的内容，其表现形式又集文学、音乐、舞蹈、戏剧、绘画、书法、雕刻、剪纸之大成，有表演、面具、唱腔、动作、器乐、语言等在内的六大独特表现特征，具有极高的研究和观赏价值。

“在表演过程中，需要借助服饰、面具、器乐等来渲染氛围，为了让观众更有代入感，服饰、器乐也会随着时代的发展不断更迭。”旺苍端公戏第十一代传承人何美绪介绍，旺苍端公戏是中国传统文化的一种体现，历时数百年，其表演、服装、道具，都传达了历史信息，是承载川东北人情、生活习性的重要载体，艺术感染力非常强。

现如今，旺苍端公戏已不是娱神与娱人相结合的表演形式，这项被称之为川东北文化发展的“活化石”，已经在时代的更迭中焕发出了新的活力。

为了让旺苍端公戏更贴近生活，第十代传承人何元礼把祖上传下的端公戏戏词进行了重新整理，记录、整理和自创出近乎失传的端公戏剧本《二十四孝歌》《造毛船》和《劝世人》等13本剧本，将新时代的观点、礼仪以一种轻松的方式讲给观众，能够使其更加轻易地接受。

在何元礼自编的戏曲《三娃取神水》中，讲了一个生病却不愿就医、用偏方治病，结果病得更重的何老汉的故事。借助何老汉的事例，来劝诫民众要相信科学，不要偏信鬼神。

令人遗憾的是，在被选入国家“非遗”名录时，何元礼老先生因病已离世20余天，享年72岁。

“父亲临走时，叮嘱我一定要把端公戏传承下去。”何美绪说，“我作为第十一代传承人，接下来将打造新时代传承队伍，让端公戏去糟粕取精华，同时开发出傩文化纪念产品，努力让这一民间文化绽放光彩。”

李康 封面新闻记者 刘彦谷