



扫码收藏



# 泥中白玉泽畔藕

王书君

在春节期间的餐桌上，能吃到正宗的泽畔藕，需要很大的福分。

泽畔藕因产地而得名。这一点看似随意，其实正跟其他诸多地理标志产品名字的来历一样，名正而言顺，易称而好记。

泽畔村位于隆尧县西南部，古时这里属于大陆泽畔，故李阳河流经此地，是名副其实的水乡泽国。那时候，一带波光潋滟，一碧万顷，蒹葭苍苍，莲荷弥望，鹭飞鱼跃，渔舟唱晚。也就是说，在很久以前，这里的先民就已经开始种藕。

岁月流转，沧海桑田。后来，随着地质、气候和水文的变化，大陆泽的面积不断萎缩，这里由水泽渐渐变为土田，但“泽畔”这个村名却流传下来。

没了水，怎能种藕？这一点还真没难倒聪明智慧、富有探索创新精神的泽畔人民。谁让他们世世代代对这片地域有着深厚的感情，谁让这里种出的藕是如此好吃呢！

经过一段时间的摸索，泽畔人逐渐创造了一种用土围池，池里蓄水，泥中种藕的新模式。

每年春末夏初，当地人就开始在用土围起的荷池里松土、施肥、种藕，然后抽取地下水注入池内，并保持池子里的水不干涸，一直要持续到中秋节前后。

莲藕在泥土里静静地生长着，它并不寂寞。当小荷才露尖尖角的时候，早有蜻蜓飞立其上。及田田的荷叶出水很高，为下面的青蛙撑起遮阳伞，好使它们鼓起腮帮子尽情地高歌。接天莲叶承风滚珠，映日荷花争白斗红。荷花盛开的时节，自然也会吸引成群结队的游客来这里打卡，向花间留照。待红藕香残，秋风萧瑟，留得枯荷听雨，也是一种别样的享受呢。

在接下来的四五个月里，已经长成的莲藕就要不声不响地在泥土里闷着，如蚕蛹蝶变，期待着出世时的那一精彩瞬间。

阴历冬月后，泽畔藕终于可以面世了。新出土的藕，身上往往还

包裹着一层黏泥，抠掉这些泥土，一根根莲藕就像一弯弯玉臂，光洁白嫩，或长或短，粗细匀称，曲直有致，令人望之销魂。

泽畔藕区别于其它藕的一个最重要的特征，就是切开后，横断面呈现出七个椭圆形的孔。而其它品种的藕，孔或多或少，绝不会是七个。所以，吃了泽畔藕，你不七窍玲珑才怪呢。

泽畔藕切成片可凉拌，切成丁可热炒，剁碎了可做馅。无论哪种吃法，吃到嘴里，鲜脆可口，“轻握雪愁先碎，细比餐冰听却无。”色、香、味、形、声，众妙毕备。

泽畔藕用醋拌后不会着色，跟它出淤泥而不染、濯清涟而不妖一样的做派。即便是切多了，一时吃不完，只要用清水浸泡起来，搁好几天，颜色也不会变黑发暗，更不会影响口感。

“根是泥中玉，心承露下珠。在君塘下种，埋没任春浦。”春节时有几节泽畔藕可享，那你真就很有口福！



## 大学生的淬炼（水粉画）

石哲

## 冬日吟（二首）

吕巧灵

一  
风冷三冬树，梅开万朵花。  
鬓霜摇素笔，欲画一诗葩。

二  
雪白泉城路，琼芳绽旷林。  
吴拳柔似水，雅韵约梅吟。