



〔攝影／林學金〕

餐中很多向隅的散客，雖然在外一直央求加桌，可惜得到的答案是窒礙難行，他們只好一臉失望的離去。

一上桌就是蓮花茶，接下來的十二道菜，四喜拼盤、蓮子翡翠、蓮雞浴蘆薈、荷葉香飯、碧綠干貝、水晶蓮子、荷葉香魚、蓮子燴鮑魚、蓮子手卷、炸蓮餅、蓮子椰花、藕粉茶，樣樣都脫不了蓮子。不過，同行的兒子倒像是駱駝吃大麥糟蹋糧食，吃完了只跟我說雞湯裡的椰肉很好吃，完全忘了重點是來吃蓮子呀！不過我想也不能太苛責孩子，因為有些大菜並未彰顯出蓮

夏日賞荷 悠悠蓮花情

慕名前往

印象中，白河蓮花節已經舉辦三年了。在配合文建會文藝季活動及白河鎮農會的大力推展下，白河、蓮花、產業、生活、文化的關係越來越清楚、親密而且強烈。至少今年白河蓮花節開幕的第一天，7月13日，國內的各大電視新聞媒體，幾乎都有蓮花節的報導，而且是以正面、健康的農業新聞來處理，讓從事農業工作者感到特別高興。

於是，自己的心動，加上學生幫忙安排的行動，終於我也趕來白河了。

大啖蓮子美食

到了白河已是正午十分，南部的陽光強得像是加了刺針一樣，趕快帶著小孩一行人，躲到白河農會推廣部，蓮子美食大餐佳餚也正要開始，趕快對名入座，因為可是一定要先預定的。

子的特色，只是應時點卯一樣，每樣菜都灑一點蓮子點綴。反而會讓粗心的客人，嗅不出蓮子大餐第一女主角的威風吧！

比基尼湯

於是，我想到前不久，我才去了同在臺南縣的柳營鄉，由南

■看到蓮花節旌旗飄揚的場面，就知道是到了有特別活動的地方。





■白河路邊一字排開的蓮花特產攤子熱鬧滾滾，但多歸多，有特色的攤位卻不多。值得深入輔導朝精緻化、個性化，來強化觀光的特質。

元紡織關係企業經營的南元休閒農場，晚餐時他們也備有一道蓮子菜，同去的百餘人，都印象深刻，其實那只是一道普通的四神湯。

這下子該換您覺得奇怪了吧！四神湯有啥新鮮的，會讓這麼多人好奇？這道菜原來取名叫「腸吞蓮子」，在煮腸子前，先把蓮子灌進腸子，然後煮熟了，腸子就緊緊包著蓮子，再切成兩粒一段，下到四神湯料中上桌。蓮子和腸子看起來就很有趣，合在一起吃特別鬆腴軟糯，而且四神料本來又是大家熟悉的口味。於是這一道夜市的小吃，經過精緻的包裝打扮，就成了人人稱讚的佳餚。我想這就是

白河蓮子大餐未來可以努力的空間吧！

再告訴您一個祕密，我覺得腸吞蓮子應該叫「比基尼湯」更傳神，各位看官好好想一想，一定也會同意。

傳統與創新

不過，蓮子本來的地位，就是很傳統的在甜食中打轉，蓮蓉月餅、蓮子湯。這讓我想到，也許做成蓮蓉冰淇淋、蓮蓉冰棒，也許是新新人類更能接受的。另外荷花本來一身都是寶，蓮子大餐如果廣義一點從荷花大餐去發揚，會有更大的空間。因為傳統的荷花菜也不少，以白荷花瓣入菜的如荷花雞柳、荷花蓮蓬豆腐

燴蓮花、荷花蝦片、荷花爆里脊絲、荷花蝦泥卷、荷花鋪蛋湯、荷花溜魚片、荷花粟泥卷、蓮蓬荷花雞、鴛鴦觀荷花、鴨遊荷花池，總有十多道不一樣的感受，每年推陳出新一兩道，一定讓人對蓮子宴有年年嚐新、時時嚐鮮的衝動。而且即使傳統典型，幾乎是變不出花樣的蓮子甜湯，也有食譜記載以薄荷同煮，作為清涼的夏日飲品。

另外荷葉入菜，雖多半當作包裹材取其清香，如廣式的蒸裹粽，荷葉粉蒸雞、荷葉粉蒸肉。《紅樓夢》裡的荷葉梗米粥，也是那些千金公子、老爺夫人，奄奄臥病的薄食，由荷葉滲出絲絲的碧綠，微染粥面白玉晶瑩的樣子，光看就已經很漂亮爽口了吧！





■光看蓮子大餐會場外，這一字排開壯觀的碟海場面，就知道吃對中國人有多致命的吸引力。

■水晶蓮子堪稱「超級波霸粉圓」。

不過，我想主辦單位取名蓮子大餐，而不是蓮花大餐，所以菜色都是蓮子的原因，可能是白河的蓮花主要就是生產鮮食用的蓮子，這種採子用的品種，蓮藕的產量很低，而且瘦小又短。所以，菜市場買的蓮藕是所謂的菜藕，不但肥嫩如古人形容之美女玉臂，而且個頭大，動則數十節長，兩者是不能相比的。

姥姥逛荷花園

吃罷午餐，陽光似乎更強了，我們也似乎習慣了這種乾熱。於是，按圖索驥，在白河四處閒逛起來。路邊都是一片一片的蓮田，但並沒有想像中一望無際的景象，因為是零散的穿插在田間。

而白河鎮上的人，此時也幾乎都在進行和蓮子有關的活動，三五個人聚在一起，不是在剝蓮子，就是在賣蓮子。蓮子攤上賣的東西，也全都在蓮子身上打轉，剝殼的蓮子通體雪白，但也賣不剝殼的蓮子就奇怪了，怎麼吃呀！老闆笑著說：就連殼一起煮熟當零食，一邊剝一邊吃呀！

想來這樣吃蓮子，一定也是像吃「蝟腳」一樣有趣吧！

巧手剝蓮子

剝蓮子殼還得有個板子，抽出個凹槽，凹槽中前半段的中央還鑲著一片刀刀，然後蓮子一次一粒放在凹槽中，在上一塊驚堂木大小的木塊結實的壓著，往前滾動，才能把硬硬的蓮殼劃開成兩半。看當地的人輕鬆的劃過，蓮子很順的就剖開，等自己動手蓮子滾了滿地，才知道還真不容易。



■蓮葉包飯，以新鮮的荷葉包油飯或炒飯，用牙籤別住，再上蒸鍋蒸熟打開食用時，就先聞到一股荷葉的清香。

■看小孩兒這般專注的吃蓮子手卷，有如人間美味，誰知道剩下的「老虎皮」，通通丟給媽媽善後，可以省起來煮海苔。

水晶蓮子

白河農會今年推出的新甜品是水晶蓮子湯，在蓮子外面包裹了一層地瓜粉，於是煮熟吃起來，就像一個包了餡的超級「波霸粉圓」，另外，還有一道新推出的熱菜，但我忘了。可見白河農會每年都很努力的開發新菜色。

■蓮子椰花，是蓮子、雞湯和椰肉一塊兒燉熟的湯品，味道清新。



■蓮花茶是配蓮子大餐的飲料，茶湯的顏色嬌紅柔曼，如果用透明杯子搭配一截荷梗當吸管，喝起來一定更有趣。





易。兒子、女兒則是興沖沖的賴著不肯走，因為他們嫻熟了其中的竅門，可是樂此不疲，可惜當地的活動中也沒有安排剝蓮子，我們是厚著臉皮，趁老太太去招呼客人，一屁股就霸著小板凳和工具，儘做些耽誤老太太賺錢的把戲。

蓮子攤上還有「蓮蕙」，就是蓮子的胚軸，俗稱蓮子心，很苦，小時候夏天沒啥清心飲料，我媽媽煮涼茶都會加一點，少少加一點就很苦，就是因為太苦了，所以想要吃蓮子一定得費神把心通掉，很費工又沒有機械取代，難怪大都是老人在剝蓮子。

蓮子的美麗與哀愁

至於白河蓮子為什麼特別出名，因為當地人說白河的蓮子特別鬆軟香糯，鮮食更是風味絕佳，歷久不衰。記得小時候住在臺中，夏天一到常常就有人挑著擔子，以沿途掃街的方式賣蓮

子，媽媽是江南人，一定會買一些聊解鄉愁吧！而現在的蓮農，不用這樣辛苦，有冰箱的幫忙，蓮子可以保鮮，加上蓮花節的促銷推廣，蓮農在這一個半月的活動中，就順利的把整季生產的蓮子銷售一空，真是很有效的運銷模式。

白河蓮子雖然栽培的歷史久，不過比較大面積增加生產，是在82年農會推行稻田轉作，一鄉鎮一特產的規劃下，才擴大增產。

近年雖有蓮花節的舉辦，蓮子也有供不應求的趨勢，可是蓮農並沒有再擴大生產規模。主要因為採蓮是很辛苦的行業，蓮花看起來搖曳生姿，但葉柄表面的剛毛硬棘，刮過皮膚、臉上的滋味可不好受，而蓮蓬也不是一次一起成熟，陸續採收的作物是最難機械化，更何況蓮花並不是農業生產中的重頭戲，也很少人會

為了少數的蓮農開發整套自動化或省工的器械。這種對人力需求殷切又粗重的農事，碰到農村人口外流、農業人力結構老化的問題，只有日漸沉重吧！

所以，雖說白河蓮子行情看俏，白河還是很多農民以生產稻作為主，畢竟水稻是國內產業自動化高達99%以上的作物。而白河的蓮農如果不能有計畫的解決基本問題，新一代的蓮農還會繼續投入嗎？

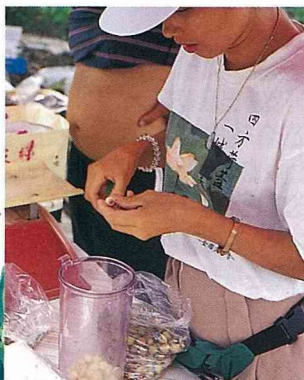
這可能就是白河蓮田東一塊、西一塊的原因。不過，目前來看，白河人還是比較幸福的，因為很多農舍旁就是綠波盪漾、荷豔飄香，是都會族夢寐以求的生活景觀。

藕粉片片得來不易

除了蓮子之外，大部分的觀光客買得最多的應該是蓮藕粉吧！因為藕粉耐藏、容易保存，加上蓮子大餐中最後上甜品就是的冰藕糊，滑潤爽口涼沁，讓很多食客印象深刻，躍躍欲試，想買一包回去，如法泡製一番。意外的是據農會的人員表示，很多購買藕粉的客人紛紛打電話詢問，為什麼自己沖的藕糊，沖起



■蓮蓬採收回來，要先剝出蓮子，當地人只用一支吃自助餐那種便宜的不鏽鋼湯匙，用腕力一撇一撇，大概用十來秒就扒完一個，讓都市佬驚為天技。



■蓮花節一開市，大概一半以上的白河人，都在進行和蓮子有關的事，這樣的蓮子西施，符合吳念真的「認真的女人最美麗」的標準吧！



來稀爛稀爛的，不像廚師弄的這般軟中帶勁的。原來一般人都先用少量水將藕粉化開，再沖入熱水燙熟藕粉，所以常常水就加過量，而且也吃不出藕粉若有似無一塊一塊的口感。

原來沖藕粉的秘訣，應該是燒開一鍋水，先放糖熬成甜度適中的滾糖水，然後改小火，把藕粉直接散入微揚的沸水中，這樣才能控制藕糊的濃度，也不會煮成一鍋沒有口感的漿糊。說來容易，反正試了兩回就八九不離十了，藕糊慢慢越煮越有模有樣了。

很多去過白河鎮的人，上超市也會留意起貨架上陳列的藕粉了，一看價錢！什麼？差了好多倍！不過，當聽白河人提起真假藕粉，那方法一、二、三，可是真有學問，例如真藕粉和水後，很容易再沈澱，生粉嚐在口中是較顆粒狀，沖成藕糊也較「Q身」等等，而還有一種假「真藕粉」，據說是整條藕烘乾後直接磨粉，也和真藕粉不一樣。



■藕粉茶，就是江南人說的藕糊，冰涼的吃，更符合消暑的需求，蓮子大餐席間，小孩們最喜歡的一道菜。所以大家都有買回去如法泡製的衝動。

■藕粉加工前要經兩道清洗手續，一是用滾筒，一是以強力的水幕噴洗，再以輸送帶送去研磨。這一大套機器佔了半間工作室，卻只做加工過程前半段的工作。



因為所謂的藕粉，是把藕中的澱粉洗出來。所以先把藕自田中挖起來，從前是完全靠人工，現在雖有掘土機械幫忙，但仍需依賴大量的人工檢拾。然後送至加工廠洗乾淨、去皮、研細，在這一堆堆灰褐色的藕渣中把藕粉漂洗出來，在幾經沈澱、漂洗，才得到澱粉塊。然後還要趁天氣乾熱的時候，用刨子，將藕粉刨成雪花片曬乾，才是顏色粉嫩的真正藕粉。蓮藕洗粉的效率並不十分高，10斤藕也洗不出3斤粉，好幾個工人工作一整天，大概就是賺個工

錢，而且要連續作業一、兩天，半夜還得起來換沈澱的水，否則藕粉會酸敗，成了餿水。於是，在這種只有部份作業流程機械化的幫助下，這才了解，藕粉片片，真是得來不易呀！

蓮花節的活動導覽圖上，就推薦一個參觀藕粉加工示範的點，是到賴崑泉農友的家，賴先生同時也是神農獎得主，當他聽說我是《鄉間小路》的特約作者時，特地跑回家拿他訂閱的《鄉間小路》給我們看，賴太太則是一直親切的招呼客人，奉上冰涼的藕粉糊、蓮花茶。這對夫妻身上保持著臺灣農家平實、溫馨的特質，可惜後來一波波參觀的人潮，沒有機會和賴先生多談一會，希望以後能再見面。



■白河農會出品藕粉及蓮花茶，包裝精美，外面以收縮膜防潮，是很方便的伴手禮。
■蓮花排在乾燥盤中，層層疊在電器烘箱中烘乾，就不怕天候的影響。





白河農會很有意思，或說滿有義氣的，藕農將製好的藕粉交農會，以每斤300元的價格收購，然後再加以包裝、運銷，以400元賣出，並不算什麼暴利，因為讀過經濟學的人都知道，還有一些管銷、廣告費、庫存等等。而農民也很有意思，自己要另外印包裝紙盒，然後在大太陽下賣一整天，競爭之下每斤都是賣300元。老實說，這樣並無利可圖，因為大家得陪上時間、人力，不如由農會集中設置經銷點，建立優良品牌的形象。

因為，我們在白河逛了大半天，只看了一兩個攤位，其他看不看都一樣，因為千篇一律，賣的東西都是蓮子、藕粉、蓮子心，所以不會有悠閒訪勝的心情，耐心的慢慢看，反正買過藕粉、蓮子就好回家了，這樣對旅遊的品質、深度及趣味都會大大的降低，走馬看花嘛！

展現蓮的空靈之美

相對這些典型的特產攤位，那些賣蓮花、蓮栽的攤位，就顯

得有創意多了，但販賣形式仍顯得粗糙，不能吸引很多消費者的目光。如蓮花切花的部份也只是用水桶稀落的插在水中，蓮葉的成熟葉又都很大，嫩葉的大小倒是相配，卻又不耐瓶插，所以看到一個很天才的農戶，用鋸齒花邊剪刀，把蓮葉剪掉一部份，害我端詳了半天，以為是

什麼新品種，缺刻為什麼那麼整齊，而且一般蓮花是「全緣」葉，即葉緣整齊的意思。難怪愛因斯坦說，專家是訓練有素的狗，很容易迷失在專業的好奇裡。也害老闆很高興，他看我愛不釋手，以為碰到慷慨的買主了。

目前在本省各地的花市都已經可以買到具體而微的蓮花盆栽，彷彿是蓮花池的縮影。而白河的蓮花栽植，只是簡單的將老熟的蓮子，泡在水中發芽，或是好一點的用個紙杯、塑膠杯盛了些田土，零散的長了幾片葉子。

如果是以野趣的角度，這樣是足夠了，可是如果以園藝的眼

■少數的蓮花攤子，開始賣蓮花栽子，可惜產品形式太粗糙，沒能充份發揮觀賞的特性和利用價值。

光來看，這完全不是一個具備吸引力的商品，因為它沒有飽滿的外觀、統一的規格及可直接欣賞應用的價值。所以，我想即使是只利用蓮子發芽這個階段的特性，種子量用多一點，種成吊盆，會比較符合蓮栽稀落空靈的氣質，或是根本用個透明玻璃容器水栽，把這些迷你蓮葉、蓮梗當抽象畫的線條，自由分佈在容器中，一定充滿另一種清涼的夏日風情。

我從小就滿喜歡植物，當然也種過蓮子，我還記得是用一個缺角的飯碗，用棉繩編了一個網籃兜住碗，碗裡放些小石子壓住十幾粒蓮子，掛在前門邊的鐵窗上，每天換水，長出很多迷你的荷葉，每個看到的街坊鄰居都覺得好可愛，誇我手巧心思細，只有我媽說，我就會無所事是。

不過一般直接到市場買回來的蓮子，都已經去心了，所以無論如何泡水也長不出來。而在白河有很多人都在剝蓮子，有些蓮子已經老熟變黑個子也緊縮的蓮子，他們是不要的，如果開口跟他們要個一、兩個，他們都會大方的說：「在你拿啦！」，這就是閩南人隨和的體現。但是這樣的蓮子雖然新鮮，卻不表示容易發芽，因為種皮太乾太硬，幾乎就不透水，種子喝不到水，是難以發動開始發芽。尤其是蓮子，有些考古學家，在古墓中挖出幾百年前的老蓮子，





■賴崑泉是個給人平實感覺的蓮農，不厭其煩的為參觀的遊客示範藕粉加工的過程，他同時也是去年神農獎的得主。

「臺胞」、不只是知性觀光，而是享有國際化的專業地位。而且蓮花節已經3年努力有了今天這樣的規模與基礎，堪稱國內產業與文化結和，最有開創性的模式，只差將蓮花節推向國際化的雄心與決心了。

見蓮與建蓮

在與白河相關的蓮花品種的記載中，其中有一品種為見蓮，巧的是從前在福建建溪岸，也以生產蓮花蓮子著名，當地稱之「建蓮」。而見蓮與建蓮的閩南語讀音相同，不知是否意味二者的關連，是一個有趣的話題，待有心人考證吧！

蓮蓬滿地堆

白河路邊另一項奇景就是堆滿了蓮蓬，這也是很可惜的，沒有善加利用。好在蓮蓬大概含水量少，加上南部充足的陽光，很快就將青翠的蓮蓬曬成乾巴巴的褐色，換成別種農業廢棄物早就惡臭滿天了吧！

蓮蓬也是中藥材，藥性大概也是清新涼血的一類，記得小時候長牙或牙齦腫痛，媽媽會買些回來熬些涼茶，加點糖，加上媽媽的關心，大概就不痛了。

至於蓮蓬到底有沒有其他用途呢？我記得《漢聲》曾經出了一本童玩專輯，把乾蓮蓬，戴個小帽、貼上棉花鬍子，紮成老釣叟的模樣，是很有創意又環保的童玩。做成乾燥花材或聖誕花環，應該也是不錯的點子，而且一想到宜蘭童玩節，光靠冬山河的水，就能替縣政府賺進上億的營收，那滿地的蓮蓬，不也可以「寶嗎！」

還能發芽，就知道這層保護是多密實。

這種帶殼的蓮子就是這麼帶種，播種前一定得要先去殼，或是用小刀切破去掉一些種皮，這樣它就狠不起來，很快就會發芽，要小心不要切傷蓮子，或是切錯頭了，把芽給切掉了，這樣蓮子又很容易就爛掉，而且臭不可當，十里薰風，威力驚人呀！應該要切尖的那一頭才對，但我每次切之前，每次都要想一下，都要犧牲幾粒來練習，難怪外子老愛笑我，記性好是好，但是忘性不也差。

蓮花產業文化資訊館

參觀途中在白河農會玉豐分部的後面有一棟樓兩層樓建築，是今年蓮花節才新開幕啓用的蓮花產業文化資訊館，以微型博物館的形態，於蓮花的生活

文物及白河蓮花產業古往今來的介紹，可以讓參觀者在短時間對這個文雅的農業有梗概的了解。可惜館方沒有安排導覽解說，可能是建物的二樓也尚未完工，希望不要和臺灣很多其他地方的參觀點一樣，是硬體比軟體強，用力建設無心維護。

期待國際蓮花節

另外，大概是當導遊當多了，總是希望能有更多、更切確的參觀主題，會讓人覺得旅程豐富的感覺。因此，也許當地蓮農關心的是，什麼品種的荷花不管是大白蓮、慈蓮、見蓮、長粒、圓粒蓮子，誰的產量高、誰的蓮子多。我想更多花色、更多觀賞蓮花品種的包羅萬象，會讓更多的觀光客感興趣的。所以，如果不只是賞荷、不只是欣賞一片壯麗荷海，而是更知性的需求，而是世界蒐羅最多品種的蓮花園





〔攝影／林學金〕

蓮呀！荷呀！

寫到這裡，到底該用蓮花、荷花、蓮荷，自己都用迷糊了。我相信很多人也有這樣的懷疑，不過令人訝異的是，蓮花就是荷花，荷花就是蓮花，因為在中國怪都怪那些自古以來的騷人墨客，他們就是蓮荷不分的，所以古典文學的詩、詞、歌、賦裡愛蓮詠荷，表白的都是同一個對象。就是白河看到的這種，葉片高高的挺在水面，下面長蓮藕、開花結蓮蓬、收蓮子。而為什麼現代人斤斤計較要知道蓮荷的分別呢？

最主要是因為近代引進園藝栽培、庭院觀賞用的睡蓮之故，因為睡蓮也是水生植物，花也和荷花神似，不過花瓣較細長，睡蓮的葉片是平貼水面。糟糕的是幼年的荷花，在生育的某一階段葉片，也是貼在水面，是後來的成熟葉才是挺出水面，不過睡蓮葉片是心型，荷花是盾狀葉，在植物分類上，就是說荷花的葉柄是長在葉片中央，不像大部分的葉片是葉柄後面接著葉片。

越說我想很多人越迷糊不懂，應該說荷花的葉片像倒掀開的鍋蓋，鍋紐就是葉柄，而其他的葉子不管葉片大小、形狀，都是比較像湯匙，匙柄是葉柄、匙身是

■新闢的賞荷區，入口處的蓮花雕塑及蓮花燈。裡面還有涼亭，供遊客小憩。不論是遠觀近賞，真正是被蓮花包圍的感覺。

葉片。另一方面荷花的葉片較紙質硬挺，表面有細絨毛，看起來霧霧的像絨布的感覺，而睡蓮葉片較肉質柔軟表面泛著光澤。如果可以挖起來看根部就不會錯，因為蓮花是長藕的，算是根莖，每一節上都會長葉出來，而睡蓮是塊根，像一個長滿瘤的蕃薯，黑不啦噠的，葉片是叢生而出。麻煩的是很多人又把睡蓮簡稱蓮花，蓮呀！荷呀！雞同鴨講的困擾於焉而生。

白河蓮花經

在白河逛了一天下來，還真的是滿有趣的。而且每個白河人似乎都有一套說不完的蓮花經，不管他是不是蓮農，蓮花的種種他們都瞭若指掌。外子本來經過白荷蘭園，想找蘭友聊一聊，可是聊來聊去，不知是生疏，還是國內蝴蝶蘭生態丕變，話題又全都回到蓮花節，可見蓮花節的確是深遠的影響了白河人的生活。

蓮花英雄榜

白河農會編印了一本「蓮花英雄榜」，把白河地區的蓮農粗略整理出一些栽培數字及地理資

料，對白河蓮農倒是好的鼓舞。因為很多蓮農會很驕傲的翻給我看，記載他的那一頁，還有他的照片哦！我在白河農會玉豐分部等車時，農會的樓梯就堆了一疊。書中提到白河約有687戶人家從事蓮花耕作，種植總面積為300公頃，佔全省三分之二的產量，難怪白河蓮子名聲響亮。

在白河還看到很多有趣的招牌，如招攬蓮子大餐的招牌，還有冷飲攤前一字排開的蓮子冰品，居然還有蓮子豆花，真是因地制宜十分應景。還有賣荷葉包飯的小販，也十分貼近蓮花節的特色。還有湊熱鬧的商展，標榜蓮花文物展，其實是掛羊頭賣狗肉，也是臺灣夜市文化的感染。

總之，白河人的生活，想必因熱鬧的蓮花節，也開始有了很多的變化。至少在看蓮子特產的攤位，也看到很多年輕人積極的投入，必是能賺錢的農業，才能吸引他們回鄉工作吧！假日水泄不通的人潮，是否也將訓練白河人更加世故了呢？而當白河人目前樂觀的表示，至少已經因蓮花節活動，開闢了三條大馬路，正是一年一條，驕傲於白河的繁榮。但對這樣一個原本純樸的鄉下小鎮，會產生怎樣的人文波瀾呢？在假期結束返家之後，我一面烹煮著蓮子湯，一面不禁如是的反思……

■

