今年桃乡花更红

□ 孙松波

都说三月里桃花开。惊蛰刚过，乍暖还寒，闲来无事，去被誉为“中国桃都”的肥城桃源世界风景区，看看那期待已久的桃花！

或是周末的缘故，一路上，南来北往，车如流水。路两边的片片桃林，不能近前，一掠而过。

行约三公里，路右边石堰上有粉红色的“桃花盛开的地方”七个大字，分外醒目。

右拐顺路而上，漆黑而宽阔的柏油路两边，一墩墩的红叶石楠撒欢地开张了，棕红色的叶子亮得有点刺眼。偶有一两棵杏花，雪白雪白，近得前来，还能看到蜜蜂来来往往，嘤嘤嗡嗡，忙个不停。

继续前行，望见一青石垒砌的拱形大门，上面写着“桃花源”三个红色大字。大门旁立有刻着绿色字体“山东省乡村记忆工程文化遗产单位鱼山村”的石碑。听说村南横卧的小山像鲤鱼，村庄故而得名。过了大门，果然见到写有红色隶书“鱼山古村”四个大字的牌匾，牌匾旁有红黄两条锦鲤造型，活灵活现。

过牌匾，一巨石矗立，欧阳中石体书写的“春归此中”四个大字，清秀柔美中蕴含风骨和力量。

驻足于此，向西望去，整个村落，尽收眼底。家家户户，院落屋子，皆为石砌。高低起伏，错落有致。大部分村民已搬迁至仪阳街道办的鱼山社区，住进了明亮又漂亮的楼房。只有个别几户老人，恋恋不舍，独居于此。包村干部、青年志愿者们经常来此，同他们拉呱，消解寂寞。笑声不断，温情暖暖。

旁边有路标指向有机草莓采摘农场。听说路西边有四个草莓大棚，正是旺果期，每到周末，都有很多人带着孩子来这里摘草莓，体验生态农业的乐趣。村支书老宋笑呵呵地说，承包户收入二三十万，村里集体收入也达3万多元呢。

顺主路偏西南行，路边的榆叶梅灰褐色的枝丫上，红红的骨朵一嘟噜一嘟噜，似睡非睡，暗香盈盈，欲说还羞。穿插植有几株白玉兰，亭亭玉立，枝头花朵白白净净、莹雪似玉，香远益清，雅致圣洁，媚而不俗。一路望过去，成片的榆叶梅像是着了火，如烟似霞。

香雾弥漫之中，唐乡学院、鱼山书坊映入眼帘。这是科技培训基地、村民富脑的摇篮、精神怡悦的乐园。

正走着，一位硬朗的老太太从路边的院子里出来了。见到我们，笑着让我们家去喝水。定睛一看，哟，这不是宋大娘吗？前年夏天，和一位诗人来游玩，见她提着桶水，出来浇爬墙的豆角和吊瓜，问她年龄，答曰九十五。听村里人介绍，像这样高寿的老人还有好几位呢！

左拐上行，看到了宋家大院。这是典型的石头建筑群。听说有300多年的历史了。进得院里，可以看到石碾子、石磨、石槽、石凳子，迎门墙上用碎石片垒砌而成的一个大大的“福”字，格外引人注目，不少游客都在这里拍照留念。

出来院子西行20米，北望看到临坝而建的鱼山湖里绿水微澜，金鱼游戏；假山堆砌，独树而立；湖边石栏石亭，坚固挺拔，柳树吐绿，柳枝轻柔，柳芒茸茸，随风摇摆映水中。三三两两的游客，说说笑笑，凭栏观景，举目远眺。

站在鱼山村西边，往西望去，整个桃源世界旅游风景区坐落在群山环抱中。一沟沟、一片片、一行行、一棵棵，无以计数的桃树哦，一览无余。它们似乎还没有从冬去春来的喜悦里醒来，骨朵不大，看样子近期不会开。折身返回，朋友说有点乏，找个地方去喝茶吧。蓦然想起，宋家大院里的民宿桃花海唐乡。桃花海唐乡精品民宿项目是由北京唐乡投资管理有限公司投资建设，是继河北金山岭唐乡、威海海草房唐乡后全国第三个“唐乡”项目。项目里面绿地庭院古朴幽静，室内有兰草、绿萝、蟹爪兰，书香伴着茶香飘。

热情接待我们的牛经理是一位文化旅游专业刚毕业的大学生。他给我们泡的茶，不是日照绿，不是金骏眉，是茉莉花，香气袅袅，扑鼻而来。据他介绍，桃花还没开，他们已经在为桃花旅游节准备，策划了主题为“人约唐乡古村，桃咏华夏霓裳”的首届唐乡汉服节，招募唐乡汉服节形象大使，举办人比花娇游园会、唐乡雅集之同袍交流会、桃花微醺夜诗会等。如此，坚硬的石头建筑与温柔的桃花相遇，将是一种无法言说的美。

品着香茗，听着诗情画意的介绍，不觉已是中午。牛经理送我们出大门时，我看到大门的两边有几株盆栽的桃花，粉红色的骨朵已是含苞待放了。

今天，虽然没有看到桃花盛开，但是我知道，不久，桃花就会开了，而且一定会开得很红、很艳！

那时，漫山遍野的桃花开了，整个肥城成了花的海洋。天南海北的游客，车水马龙，川流不息，来肥城赏桃花，流连忘返；吃肥桃，乐不思归！

遇见一片竹

□ 刘波澜

喜欢竹子的人很多，名气最大的，当推苏东坡。有诗为证：“宁可食无肉，不可居无竹。”东坡居士烧得一手好红烧肉，烹制猪肉甚至有独门秘籍——“慢著火，少著水，火候中时它自美”。这样一个耽于美食的人，却肯把买肉的钱拿去栽种竹子，为何？

他说，“无肉令人瘦，无竹令人俗”，吃不吃肉仅关乎形体胖瘦，爱竹与否却关乎一个人的品格。

竹子，本属南方生长的草木，我所居住的北方小城，是不会有野生竹的。出人意料的是，在小城的一些角落，偶尔也会看到人家庭院里或者房前屋后，栽着几杆竹。

每次见到，我都会凝视着那几杆青青的竹子，猜想房子主人格调如此清雅，应该是个读书人，内心不免生出几分敬重。

曾网购几支竹子，却未曾养活，不知是水土不服，还是栽培不得法，终是不了了之。

我眼里，竹有三可爱：一是其形笔直，枝干修长挺拔，风吹不折，雪压不弯；二是其色翠绿，竹子的绿，绿得清新，翠得透明，如同水洗过一般；三是其声飒然，风过竹林，凤尾森森，竹子会发出“簌簌簌簌”的响声，声音爽脆利落。

有人把竹子比为草木界的美人，我却觉得竹子当是草木界的谦谦君子，外形清秀，气质儒雅。

要是有一大片青翠的竹林，该有多好！可以像王维那样，“独坐幽篁里，弹琴复长啸”，可以倚着修竹读几页书，也可以看着小巧细长的竹叶发一会儿呆，还可以摘几片竹叶，洗净，放入白瓷杯里，沸水一冲，水落叶浮，片刻之后，汤色碧绿澄澈，满杯春色。

不过，在这北方的小城，想有一片青翠的竹林，终究是一个奢望。何时能遇见一片竹林啊？每念及此，心中便顿时生出一团清雅之意。

青青芫荽情

□ 马庆民

春分过后，天气渐暖，野菜开始肆意滋长，人们的餐桌上也变得热闹起来，散发着春天的清香。

昨天，母亲特意录了小视频，向我炫耀她捯饬的菜地，口口声声夸赞着那一畦青青的芫荽。看着视频，我仿佛置身绿油油的菜地，心情顿时好起来。

母亲口里的芫荽，就是大伙常说的香菜，也称胡荽，因为它原产于地中海地区，历史记载是张骞从西域带回来的。

我觉得，春天的青菜里，它是最嫩的、最鲜的，也是最香的，但并非人人都能接受芫荽的香。对于这一青菜物种，向来两派阵营泾渭分明。喜欢的人爱得要命，如王世襄老先生就是其中颇具代表性的人物。他在《锦灰堆》里写道：“香菜也须在农贸市场上选购，细而长的不如短而茁的好。做一盘炒鳝糊，如果胡椒粉、香菜不合格，未免太煞风景了。”显然，他对芫荽是情有独钟的。

而另一位美食大家梁实秋，更是爱得要命，他在《雅舍谈吃》中说盐爆肚儿是他的最爱，其做法：不勾芡粉，但必须要加一些芫荽梗、葱花，才能清清爽爽；又在《白肉》一篇中讲，吃白肉下饭，须佐一碟芫荽末……可见，梁先生嗜芫荽如命，离不开。

可是不喜欢芫荽的人却对它恨得要死，不管是在家，还是下馆子，定要刻意嘱咐一句：“不要放芫荽！”在他们看来，这几片叶子，有着“离经叛道”的气味，能将整顿饭毁掉。清代美食大咖袁枚，将日常所食所闻整理成一册《随园食单》传世，成为近现代饮食界的“武林秘籍”。整整一部食单，涉猎广深，然无一提及芫荽，尤其在芫荽应该出现的场合，也多以葱、蒜、椒等替代，显然，袁枚是讨厌芫荽之人。

最懂人间烟火气的汪曾祺老爷子，更是对芫荽避之不及，曾明确表态“不喜欢吃芫荽，以为有臭虫味”，可见其对芫荽似乎有“咬牙切齿”的恨。

然而，尽管有人爱有人恨，但作为酒家饭馆、市井坊间常用的提味菜，绝大多数时候，芫荽是必不可少的调味品。一盆牛肉火锅、一碗肉丝面、一盘凉拌菜……撒些芫荽菜、葱花上去，独有的气场，桀骜不驯的冲劲，红和绿绝妙搭配，不仅能锦上添花，也能让人满口生津，齿颊留香。

老家人吃芫荽则更简单，薅一把下来，用水洗净，切碎，配上香椿芽，放进一个鲜辣椒，加少许盐、香油、味精，用筷子搅拌均匀就可以吃了。就着馒头，再配上一碗玉米粥，甭提多美了。

我喜欢吃芫荽，做菜出锅时必不可少要放一些。《本草纲目》里称：“芫荽性味辛温香窜，内通心脾，外达四肢”，开胃消郁，还可止痛解毒。

芫荽虽不是餐桌上的主角，却成全着一道道美味佳肴，不张扬、不妖艳，随遇而安，甘愿当配角，用它明媚而生动的味道，让平淡变得鲜活起来……

征稿启事

“齐迹”副刊为宣传推广齐文化而生。因为齐文化的兼容并包特性，她也接纳广义上的齐文化稿件，比如涉及聊斋文化、鲁商文化、黄河文化等与本土文化相关的内容。

投稿邮箱：lzcbfk@126.com，或登录“文学现场”网站，选择晨报《齐迹》副刊板块投稿。来稿请注明建设银行开户行、开户名、账号，联系电话、通讯地址、邮政编码。谢绝一稿多投。

今日16版 地址：山东省淄博市柳泉路280号 邮编：255000 广告许可证：鲁工商广字3700004000144 零售每份1.00元
新闻热线及投诉电话：0533-3585000 发行征订电话：0533-3595671 广告订版电话：0533-2270969 鲁中晨报印务有限公司电话：0533－8409106