

途中的风景

## 紫缘香草园

·黄京京



在电视剧《一帘幽梦》里,女主角站在薰衣草花海中等待爱人。那个令人魂牵梦绕的普罗旺斯,美则美矣,可惜太远,去之不易。终于有一天,我来到山东济南紫缘香草园,这才赫然发现——普罗旺斯,早已被搬到了自己的家门口。

推开香草园的大门,踏过一道隆起的小木桥,不禁惊叹,这里竟然隐藏着一片如此浪漫的花海!紫色的薰衣草、夺目的波斯菊、金黄的向日葵、热烈的红玫瑰……如亭亭玉立的美人,含笑观望,各自芬芳。设计者别出心裁地将随风缓缓旋转的欧式风车也“植入”了香草园中,另有憨态可掬的小火车头,闭上眼睛仿佛能听到它“咔嚓咔嚓”与时间赛跑。

除了薰衣草,园里还有一种紫色的花儿。远远看去,它和薰衣草长得很像,俯首细看却又不同,花朵像绣球一样,区别于薰衣草的长条花穗。出于好奇,我问香草园的工作人员这是什么草,对方微笑着“调皮”地回应:“神马草?”我再问:“对啊,这是什么草?”他们又重复:“神马草。”如此反复,我早已哭笑不得,对方笑着带我去看简介牌,上面赫然写着3个大字:神马草。神马草?同行的人都忍俊不禁,如此搞怪的名字让这种秀气的小花显得分外调皮。

花海的一侧是郁郁葱葱的小树林,林中设置了秋千、木椅,还有高耸的林中木屋,自木屋俯视香草园,看花海与蓝天相接,颇为壮观。从树林出来,便抵达了占地60亩的蒙林草原部落。恰好午餐时分,在别具特色的蒙古包里品尝地道的手抓羊肉和烤羊串儿,饮了奶酒,喝了奶茶,还欣赏到了蒙古同胞带来的草原歌曲,可谓不虚此行。



远方的风情

## 晒秋人家

舌尖的美食

## 泉州花生汤

福建的花生汤以厦门的黄则和花生汤店和福州闽食园的最为正宗,在外来旅客、港、澳、台同胞及海外侨胞中,也早已闻名。前者距今已有五十多年历史,而后者已在历史的长河中被人淡忘,只听老一辈的人有时会说起,它代表了福州,代表了福州的甜汤。

花生汤这道美食发源于泉州,后传至闽南地区乃至福建沿海地区。在泉州有句农谚:“旧历六月十九日三项新”,新花生就是其中之一。泉州市镇上的甜点铺、摊,是常年都有花生仁汤供应的,但是总不如七八月间那样花生新,味道鲜美。泉州人做花生仁汤,另有一番的匠心和创造,剥开的花生仁要粒粒饱满,要先用开水去膜。炖的时候,把去膜的花生仁,倒入钵中,添加足够的水量,用火慢慢地炖,直炖至花生仁表面上看起来虽然洁白完整,实则稍为用指一按,烂

如泥浆为止。食用时,舀二三匙花生仁放在碗中,放些

白糖,泡以开水就成。泡后的花生仁,立刻带些小小的白油珠,和稀稀的花生仁浮在碗上,一时香味四溢,入口生津,富有营养。

在泉州的婚庆、生日乃至大大小小的庆祝场合都可以看到花生汤的身影,花生仁的粒粒饱满象征了泉州人渴望圆满的美好祝愿,花生汤也已经彻底融入了泉州乃至福建的饮食文化之中,饱含着人们的美好祝愿,成了餐桌上的一道亮丽的风景线。



·天亮

·李栖竹

平生第一次见到梯田,是在江西婺源一个叫篁(音同皇)岭的小村。本以为“独坐幽篁里”,定是人烟稀少、翠竹环抱之地,却不想车一拐弯,映入眼帘的却是漫山遍野的梯田,田里成片种植着绿的水稻、金的皇菊、红的串串红、紫的三角梅……层层叠叠,从幽深的谷底直铺到云端去,仿佛一脚踏空,掉进了一个巨型的调色盘里。

顺着弯弯曲曲的青石板路进村,才发现篁岭的“调色盘”远不止花田这一项。婺源古属徽州,白墙黛瓦的徽派房屋依山而建,冬瓜梁、雕花窗,家家窗前支起一排粗木棍子,搭着大大小小的圆形晒匾,匾里摊晒着黄的谷子、红的辣椒、绿的箬叶……远远望去,尽是圆润纯净的色块儿,比起花花绿绿的梯田,又是另一种味道。

江南地界,梯田村落并不难见,但这“晒秋人家”的景观,却是篁岭独一份儿。说是“晒秋”,其实各个季节都有晒的:春晒水笋、蕨菜,夏晒箬叶、萝卜,秋晒辣椒、稻谷,冬晒糯米糍粑,除了晒匾里的粮食蔬菜,房檐上还挂着熏鱼、腊肉、板鸭,看起来长满霉菌,脏兮兮、腻糊糊,用竹竿儿挑下来,滚水洗净了,或蒸或煮,或凉拌或炒菜,味道都堪称绝妙。

篁岭村历史悠久,除了村里几栋数百年的老屋,村口的古树也是明证。按照当地风水之说,水流入村,出村之处称为“水口”,在水口处种树育林,有助于封锁财运,关乎全村的风水命脉。村口至今保留着很多几百岁高龄的“风水树”:银杏、冬青、枫香、樟树,还有非常珍贵的红豆杉,村民对其保护有加,敬若神明。

这样一个传统农耕的小村,如今也搞起了旅游。梯田里的那些花儿,便是旅游公司雇人种上的,村里500米“天街”两旁渐渐地开起了茶坊、酒肆、书场、砚庄,运气好的时候,还会撞上傩舞、龙灯、黄梅戏、徽剧、踩高跷、划旱船、抬阁等民俗表演。曾经养在深闺人未识的“晒秋人家”,正在慢慢揭开神秘的面纱,向游客款款走来。