



灵岩心语

副刊专栏“灵岩心语”刊登长清本地知名作家、散文家的写景、记人、忆事、抒怀，推出一些名家专栏，尤其欢迎那些关乎长清美丽山水、人文情怀、乡土气息浓厚的用心之作，歌咏长清山水之美，走笔长清街头坊间。同时，为了鼓励新人，副刊还将择优刊登长清本地高中初中小学生的优秀习作，欢迎投稿。

本栏目由长清区自来水服务中心水长清牌矿泉水赞助，感谢该单位对长清乡土文化传播的鼎力支持。投稿邮箱：qlwbjrcq@163.com。

花开吉祥

■ 莺歌唱晚

陈莹

夏日午后，友人约去茶社消暑。

茶社规模不大，是个以卖茶为主，捎带喝茶的店铺。大凡专售茶叶的门店，好像都可以供顾客免费品茶；讲究点儿的，还配有漂亮的女茶艺师，现场进行“功夫茶”的表演服务。我们走进茶社，老板娘笑盈盈迎上前来，寒暄过几句，她忽然问我：“大哥，你身上是不是洒了香水？”

我知晓，茶叶是排斥其他异味儿的。赶忙解释，某乃粗俗之人，从来没用过任何香水。老板娘坚持说我身上有异香，其他人也凑过来嗅嗅，说确有香味儿。我很纳闷，自己又不似薛宝钗吃什么冷香丸，身上异香何来？于是翻遍浑身口袋，结果从裤兜里摸出了几枚干瘪的小白花，立时清香扑鼻。

怪哉，香花怎会揣进本人的裤兜里？想了半天，恍然大悟。不久前，妻子从街上买回两盆茉莉，花事正盛，香气氤氲。早上，我去阳台上浇花，看见几朵花儿掉落在地板上，虽已枯萎，但依然白净，便随手捡起，放进了口袋。没想到多半天过去，馥郁如初。“零落成泥碾作尘，只有香如故。”哎，这茉莉花



的秉性，倒与陆放翁笔下的梅花有几分相像哩。

喝着功夫茶，聊天便增添了谈资和雅趣。大家七嘴八舌，谈笑风生，话题聚焦在茉莉花以及茉莉花茶上。

据史书记载，茉莉花最早起源于古罗马帝国。汉朝时期，通过海上丝绸之路漂流到古波斯、天竺；之后一路花香，随印

度佛教传到了中国福州。唐朝时，茉莉花被赋予玉骨冰肌、淡泊名利的寓意，成为洁身自好、高风亮节的象征。茉莉花从此摇身一变，贵为“天香”，与菩提一起，被尊为佛家圣物。

古人赞美茉莉花的诗词不少，佼佼者当推宋代诗人江奎的《茉莉》：“虽无艳态惊群目，幸有清香压九秋。应是仙娥宴

归去，醉来掉下玉搔天。灵种移来自越裳，何人提挈上蛮航。他年我若修花史，列作人间第一香。”花之香在古代是保健品，常作药引；而茶叶能入药，可解百毒。查《中药大辞典》，茉莉花“理气开郁，辟秽和中”，有清肝明目、生津止渴、祛痰治痢、通便利水、祛风解表、疗痿坚齿、强心益气、降压抗癌等功效，益处多矣。宋代时兴“引香入茶”，遂有花茶。在入茶的香花中，茉莉花以绝对优势占据“第一香”，其他花儿则屈居其后。于是乎，茉莉花茶独领风骚，渐成气候。

茉莉花茶，起初不过是士大夫赏玩的香料茶，自明朝末期开始商品化，至清代广泛普及。据传，慈禧太后对茉莉花有特殊偏爱，她觉得自己肤如凝脂，肌如皓雪，欲与茉莉试比高。在她掌权的几十年间，茉莉花地位空前，一度被推崇为“国花”。当时，外国使节携夫人来中国，慈禧经常将茉莉花茶作为“国礼”相送。

新中国成立后，福州茉莉花茶也一直是国家的外事礼茶。此茶是将茶叶和茉莉鲜花窰制而成，即利用茶叶的吸附性能和香花的芬芳特质，将茶与花拼合，使茶叶充分吸收花香，在“杀口儿”之外又增加了“香头儿”，从而提升了茶叶的“精气神”。茉莉花茶的汤色黄绿明亮，叶底嫩匀柔软，香气灵

动持久，滋味醇厚鲜爽。民间饮用花茶者众多，老少咸宜，雅俗共赏，安全健康，最接地气，因而大行其道，长盛不衰。

花气袭人，谈兴浓烈。几个人无拘无束，天马行空，简直有些“思接千载视通万里”的感觉了。

“好一朵茉莉花，好一朵茉莉花，满园花开香也香不过它。我有心采一朵戴，又怕看花的人儿骂。好一朵茉莉花，好一朵茉莉花，满园花开比也比不过它，我有心采一朵戴，又怕来年不发芽。”这首由江苏民歌《鲜花调》改编而成的《茉莉花》，脍炙人口，家喻户晓，成了中国文化的代表元素之一。

想起非常感人的一幕，是在央视“出彩中国人”的舞台上。二十几位来自美国的华裔姑娘，身着中国传统民族舞衣，手执粉红色折扇，踏着民歌《茉莉花》的旋律，上演了一场中西合璧的视听盛宴，使中华经典金曲彰显了新的生命力。女孩子们站在高高的舞台上，甜甜地笑着：“我们要把《茉莉花》变成一朵世界的花！”

让茉莉花变成世界的花！一个繁花似锦的梦想，一个瑰丽无比的童话。

花开馥郁，花开富贵，花开吉祥！没承想，不经意间翻出的几朵茉莉花，竟让今天——乃至这个夏季——变得美丽芬芳起来。

乐在“大有”吃新鲜

夹路桑麻行不尽，布谷声中夏令新。蝉虫鸣新夏，美食最可人。某天得半日闲，烦腻了城里的吵闹喧嚣，恰巧受朋友之邀，得以再赴长清万德的大有山庄一观。这山庄，虽不靠名山大川和幽深险峻奇景，却也清新雅致，自有一番风情韵味。

此次奔着山庄的美食而去，所以一进小小的山庄，自是琢磨晚饭如何吃。山庄的徐老板对美食颇有研究，娓娓推荐四道看家硬菜：铁皮石斛养生鸡、椒盐排骨、麻辣龙虾、菊花鱼，四菜皆称山庄“秘制”。山庄距离济南府城将近60公里，距离泰安也得三四十公里有余，不靠大路，偏居一隅，在长清区万德镇南部万肥路这么一个偏僻小山村里做美食文章，老板胆识过人，也许靠的就是对自家大菜的“蜜汁自信”。定了大菜，我们趁天色尚清亮，到山间沿小径一游。夹路桑麻其实是累累果累累的核桃、板栗、桃子、苹果树，树下田间畦径里，农家菜很是齐全：生菜、韭菜、南瓜、土豆、茄子、辣椒……新鲜绿色的蔬菜，这里可以随时采摘来用，它们刚才还在田地里迎风展叶，半个小时后就脱胎换骨，现身您的



麻辣龙虾

餐桌上。让我惊喜的还是一些小时候常吃的野菜。幼时无论春夏，野菜是碗里少不得的美味。那种绿油油碱蓬菜，肥嫩多汁，开水绰过，挤干水分，拌以麻油蒜泥香醋之类，十分可口下饭。马齿苋取了嫩叶尖儿，加点

油盐，做成菜饼，滑腻鲜香……这些野菜一上桌，立马让人回到了美好的幼年时光。

庄主为我们摘了不少黄瓜，市面上的黄瓜粗且直，这里的黄瓜也带着村野的气质，长得粗细不匀，有的弯弯曲曲。但摸

起来刺儿扎手，品尝一口鲜甜爽脆。仔细看，路边还有生菜、韭菜等等，更有菊花生长喜人。附近，有山庄里放养的芦花鸡、青山羊。这些芦花鸡和青山羊有大片的山林可以自由活动，树下山坡上的野草、柏树籽儿，就是它们

的天然饲料。食客到此，主人可以现场杀鸡宰羊烹制。如果有三五好友，还可以一边呼吸周围山林的新鲜空气，一边享受烤羊肉的美味。紫藤架下，啤酒烤羊，田间野菜，石斛炖鸡，想想就很美……

(大有家)



菊花鱼