

山川有味

齐鲁葱香

崔浩

山东地肥物美，美食万千，但对大葱，山东人总有一种说不上来的偏爱。这种神奇的草本植物在这片土地上深深扎根，融入日常，塑造了山东人独特的味蕾记忆，成为齐鲁大地鲜明的文化印记。

耀眼星

炒菜时加一点，去腥解腻；鱼汤里撒一把，增色添味；熬点葱油拌面吃，香气扑鼻。葱独特的味道，使其配白菜、和众味，是锦上添花的配角。但在山东，葱不再是做菜的佐料和点缀，而是餐桌上的耀眼主角。

天刚蒙蒙亮，家住济南市历下区的周玉树就急着喊老伴起床，俩人昨晚盘算好了，要赶早到老东门早市囤上几捆大葱。这个季节的大葱新鲜、水灵，适合生吃，得趁早囤上一些。到了市场，周玉树左寻寻，右看看，终于选定了几捆章丘大葱。“要想生吃，最好是章丘产的，高大脆甜，葱的底子很重要，要选那些刚刚收割的，顶白叶绿、壮硕水灵。”

在外地人看来，大葱辛辣，不易入喉。而山东人爱吃葱，尤喜生食。吃葱亦有其章法，是个精细活，仪式感不亚于手切生鱼片。买回家洗净，剥外皮，折葱头，去葱尾，留下温润如玉的葱白，才是最易生食的部位，先嗅一下大葱的通体葱香，葱香由鼻子直冲向天灵盖；轻轻一掰，脆声清晰可闻；嚼上一口，清爽甘甜，浆汁充沛。

也有山东人不服：最正宗的代表性吃法，还得是煎饼卷大葱。左手一根葱，右手一张饼，一卷一拧，狠狠咬上那么一口，韧甜的面饼裹着辛甜的葱在口腔里肆意冲撞，这便是山东人最朴实的一顿饭。外地人理解其中奥妙，实则是物资匮乏年代，大葱作为少有的佐餐副食所提供的刺激感，深深刻入了山东人的记忆里，如今更像是一种精神寄托，一种对过往奋斗的葱青岁月的怀念。

月满西楼，藏在济南宽厚里的鲁菜馆子萃华楼迎来了每日的热闹时刻。掌门人李建国自13岁起学做鲁菜，至今仍恪守着最传统的鲁菜技艺，其作品被众多食客奉为经典，一道葱烧海参更是烧得色泽油亮，咸香交织，滋味醇厚，令人一

尝便久久不忘。“人言山东菜，菜菜不离葱。可别小瞧这大葱，想要做好葱烧海参，离不开它！”李建国说，海参虽贵为海中珍品，但其本身无味，因而在烧制的过程中要将味道浓郁的大葱与海参放一块烧，鲁菜有句话叫“有味者使其出，无味者使其入”，就是把葱的香味赋予海参，再通过高汤调味，方能绽放出海参最动人的风味，这也是鲁菜用葱的独到之处。

“有的人说大葱不好吃，吃到嘴里有‘味道’。而正是因为这有穿透力的味道，才使得大葱能调和各种味道，去腥去膻去杂味，更加不可替代。”山东省烹饪协会会长张雷说。

穿越千年，横跨山海，联通沃野，岁月流转中，一口大葱的辛甜将故土情怀、民俗韵味与勤俭生活哲学紧紧交织。每一次咀嚼，既成风味，也载乡愁。

葱之大

过了霜降，济南市章丘区绣惠街道女郎山下的王金村便开始热闹起来。大葱的滋味需在低温中磨砺，种葱的村民丰收在望，物色合适的葱参加一年一度的“葱王”评选，成为葱农的头等要事。

行走在王金村，你能见到最多的照片是篮球运动员姚明——2.26米的高度让人直观体会到章丘的葱到底有多高。然而，这个高度也才刚够得上参加当地“葱王”评比的标准。

十几年来，王金村几乎包揽章丘全部的“葱王”比赛冠军。王金村出产的大葱为啥能屡屡夺魁？背后有何秘诀？

“常见的葱，柔弱细小，遇风就倒。俺们章丘的葱，听听名字便知答案，‘大梧桐’‘气煞风’，大如梧桐，气煞东风，好不霸气。”高广炳是村里经营繁育种子的大户，他说，当地种植的章丘大葱并非外地引进繁育的新品种，而是章丘当地自古以来便有的品种，育种也采用了最为传统的育种方法。

王金村大葱种植户苗发勇从20岁就开始跟着父亲种植大葱，至今已有30余年。今年，他的葱以2.68米的高度再破纪录，获得“葱王”的称号。“也没啥特别的，就是按着老辈的方法来呗！我爷爷教给我爹，我爹再教给我，全村的种法都是一样的。”

老辈有多老？元代王祯所著《农书》中有完整记

载：“种法，先以小畦种，移栽却作沟坑粪而壅，俱成大葱，皆高尺许，白亦如之，宿根在地，来春并作种，移栽之。”如今，王金村的农户们，仍坚持这些传统技术。“别看办法老，但是效果好的嘞。”王金村党支部书记张军介绍，女郎山作为章丘大葱的核心产区，也是中国重要农业文化遗产章丘大葱栽培系统的所在地，正是凭借着这些古法，章丘大葱才能保证这高大脆白的品质始终如一。

借着“葱王”的响亮名号，王金村的大葱如今成了香饽饽。“地里的葱苗还泛着绿呢，国内外客户的订单就发来了！”苗发勇笑言，自打村里摘得“葱王”的桂冠，农户就再也不用自个儿费心思找买家了，游客们闻着葱香就自发找上门来，以前是“论捆卖”，现在要“按盒装”了。

“今年是我们举办的第22届葱王评比大赛，参赛的大葱一年比一年高，章丘大葱的金字招牌也一年比一年亮。”章丘区农业农村局产业发展部工作人员苏敏说，近几年，章丘区在女郎山上建立了集山、田、文化于一体的观光型章丘大葱郊野公园和大葱文化博物馆，还开发了葱小白、葱小玉玩偶等一批有颜值、有特色的大葱文创产品，章丘大葱的品牌价值已经达到52.91亿元。

从农到旅，不起眼的大葱成了大明星，归根到底，王金村的成功并无其他秘诀——把葱种好，从一而终，让寻常之物焕发异彩，这是山水间的馈赠，这是爱葱人的浪漫。

四季香

章丘大葱虽好，但想要买到却曾是个难事。

家住青岛的张亮是章丘人，平时喜欢在房前屋后种上一些小葱，平日里无论吃啥，都可以就着这些葱。但这最多只是“凑合”，在章丘之外，想买到地道的章丘大葱很难，除了在冬日里能网购到一些应季的，平日里，在市场商超都难觅其踪，甚至在葱油的配料表里都难见章丘大葱的身影。

走进位于枣园街道的中科思聪生态农业科技发展(济南)有限公司内的四季葱培育基地，景象与别处丰收的“葱林”大相径庭。在这里，大葱的生命之旅才刚刚开始，嫩绿的芽尖正破土而出，展现出勃勃生机。

“章丘大葱在全国农业品牌中的知名度很高，但市场占有率不高。这也是多年来章丘大葱作为名优土特产的‘尴

尬’之处。”章丘大葱首席专家胡延萍解释，章丘大葱自葱田垄间起步，需历经420天的精心培育，穿越三九严寒与盛夏酷暑的考验，方能成就其独一无二的“高、大、脆、白、甜”品质。这也导致了其难以实现全年稳定供应，面临着无法进入高端商超、配套的深加工企业少、附加值不够高以及产业链不够长等问题。

突破“小众化”，四季葱成为关键。2021年，在外从事教育事业的中科思聪董事长解国栋回到村里，发现种葱的农民变少了。“最热的时候种，最冷的时候收，农民种植意愿并不高，和村里商量之后，我决定返乡创业，一来把村里地重新种起来，二来想让这抹葱绿四季驻留。”

2022年，解国栋第一年试验了70亩的四季葱，结果颗粒无收。“因为是反季节种植，很多温度特性和一些管理技术很难把握。我们必须一点一点去试验，多一点土还是少一点土，要不要把地翻过来透气……都是我们一遍遍摸索出来的。”

“把我卷进煎饼里，因为我是章丘大葱……”收获季节，中国邮政将大葱直播间开到了解国栋的葱田里。如今，实现四季种植的大葱销路越来越广，不仅能够应季售卖，还能摆上全国各地商超货架，成了大家随时都能享用的美味。

为了在传统特产和市场需求之间寻求最大公约数，章丘区实行“两条腿”走路，划定传统种植保护区，在延续传承传统种植模式的同时，努力打造现代农业示范区，用新技术新设备实现规模化生产。现在，四季产葱已不再是问题，大葱良种繁育、工厂化育苗、全程机械化等系列配套技术研究和创新实践，也取得了显著成效。

借助技术进步，章丘大葱大展拳脚，开启了全产业链发展的新路子，从葱油到葱酱再到葱料汁，章丘大葱正在努力褪去“小众化”的标签，让更多人爱上章丘大葱，让葱香飘向更远的地方。

在国外上学的谭婧晴是山东平邑人，这次出国她打算带上几瓶山东的葱油，她要用这葱油为家乡菜增味，让她的外国室友们也尝尝地道的山东味道。

从一茬到四季，由四季达四海，是山东人对味道的忠诚与执拗，也是热情好客的真实表达，无论身处何时何地，亦不忘将家乡珍馐赠予远方来客，山东之情，由此绵延。

到公园里散步、赏花，坐在长椅上放空自己，来到户外亲近大自然，幸福感和安逸感都会得到显著提升。这便是社交媒体上所说的“公园20分钟效应”。

走到公园门口，我们常面临一个看似微不足道的选择：是否愿意为了进入公园支付几块钱的门票。有人会说，绝大部分公园本就是国家补贴运营、带有福利性质的利民场地，免费不行吗？而且门票仅仅几块钱，为啥还要收？

从行为经济学的角度来看，几块钱虽然不贵，却能有效改变人们的行为。如果门票完全免费，公园可能会面临过度游客数量的挤压。人流量激增后，一些令人担忧的现象也会随之出现：游客安全隐患、垃圾增多、绿植破坏、清洁工作难以跟上、体验大打折扣等。

而需要支付门票时，哪怕只是1元钱，人们会在入园前考虑是否真的需要进去，这样可以减少许多不必要的入园。这种心理门槛虽然不高，却足以筛选出真正有需求的游客。毕竟，愿意为门票付费的游客，往往对公园的服务质量和环境有更高的期待。

此外，作为城市中的公共资源，公园的维护和管理都需要成本。虽然公园的成本承担方式因其性质和地理位置不同而有所差异，但总体上还是政府财政拨款占大头。如果完全免费开放，那么无疑会增加财政支出负担。收取几块钱的门票，虽然会产生额外的人员管理和运营成本，例如工作人员售票、检票等，但可以在一定程度上减轻公共财政压力，让公园运营更可持续。

这种“谁使用资源，谁就承担相应成本”的成本分担机制，有助于确保公园的长期运营和维护，并形成良性循环。买门票的游客越多，门票收入越高，公园就越能得到更好的维护和发展，公园环境越好，吸引的游客自然就越多。这种正向激励机制不仅提高了资源的使用效率，还提升了公众的满意度。

此外，公园门票价格会根据季节、时间和游客类型进行灵活调整。例如，在旅游旺季或者周末假期，适当提高门票价格来控制游客数量，减轻公园的承载压力；对于老年人和儿童，提供优惠或者免费的政策，以鼓励他们更多地参与户外活动，享受自然。这样的差异化定价策略，既体现了公平性，也提高了资源的利用效率。

几块钱的门票虽然看似微不足道，但实则是实现公共资源合理分配的手段之一。下次当你站在公园门口时，不妨想想背后的经济学逻辑，这不仅仅是一次简单的消费，更是对城市美好生活的一种投资。

生活中的经济学

勾明扬



越地之声越唱越响

李景

忧国忧民的范仲淹，气节高昂的谢道韞，豪情万丈的姚启圣……悠扬的越剧唱腔萦绕在北京国家大剧院，一位位越地英雄为国为民、壮绝千古的故事呈现眼前。在大型原创越剧史诗《胆剑千秋》公演现场，跌宕起伏的剧情、时空跳跃的演绎，让不少观众直呼过瘾。

“综合艺术的跨界融合是时代课题，而传统戏曲具有海纳百川的能力。”导演卢昂讲述了《胆剑千秋》的一些巧思：越王勾践、徐渭、谢道韞、姚启圣、秋瑾、鲁迅等10多位历史人物先后登场，超越了传统戏曲一人一事一线到底的叙事结构；4位师爷从开场到谢幕在乌篷船上评述人物借鉴了西方歌剧的“歌队”；姚启圣向海长歌则有咏叹调的影子……

“这一步创新迈得很大，青年观众很喜欢，信息量很大。”卢昂说，越剧的创新和吸纳能力非常强，这并不是简单拼贴，

而是深入了解戏曲规律后，对独特韵律的柔化。

“剧里很多情感很容易引发共鸣，想不到越剧还能这样演！”戏迷喻扬如观戏后感慨，这部剧挑战了越剧的全新演绎模式，主要角色处于不同的时间空间，通过剧情设计和声光电多媒体配合，实现了惊艳的转场效果。

越剧起源于绍兴嵊州，至今已有百余年的历史。作为中国第二大剧种，越地之声正越唱越响。

“绍兴这座城市，有一种名为胆剑精神的根和魂，这种氛围给了越剧探索发展的营养和动力。”卢昂说，胆剑精神是贯穿该剧的主旨，也是剧中英雄人物代代传承的品格，这种不屈不挠、敢于斗争、矢志创新的进取精神，成为绍兴人的精神品格，也串联起了众多剧中人物。

国家一级演员、二度获得中国戏剧

梅花奖的绍兴越剧演员吴凤花在剧中一人分饰范仲淹、姚启圣和鲁迅3个角色，在不同角色之间的丝滑切换，仗剑跨海、以笔代剑的场景令观众赞叹不已。“这部剧难度太大了。平时我主要演古装小生，出演近代戏扮相的鲁迅，难度跟跨行差不多。”年过50岁的吴凤花为应对挑战，仔细研究鲁迅著作，观摩影视剧、舞台剧中的鲁迅形象，只为找准“剑即是笔”的感觉。

“敬畏经典、传承经典，但不能一直吃老本，随着时代的发展需求尝试新风格，会给越剧带来新的生机与活力，以另一种方式把老祖宗的东西传承好。”吴凤花说，2024年初，为纪念她的恩师、越剧名家范瑞娟老师诞辰百年，绍兴市柯桥区蓝天大剧院连演三天经典剧目，大批国内外越剧迷齐聚柯桥，带动了当地的食宿和旅游收入，真正实现了以文促旅。

绍兴小百花越剧团所在的绍兴市柯桥区，以长效机制助推精品创作。作为文化和旅游部艺术发展中心与柯桥区央地合作的重点项目及全新探索，《胆剑千秋》的问世是越剧创新传承的生动案例。

“网络时代的年轻人富有求知欲和灵动性，传统文化通过他们的解读会有全新的诠释，从而形成良性循环。以原创剧目吸引年轻人进剧场观赏一出戏，资深越剧迷引领初探越剧的年轻人在起调落腔喝彩中感受越剧美妙的张力和个性。”吴凤花说，“我们这一辈演员将角色塑造、舞台气氛掌握的经验积累传递给年轻演员，而他们身上的青春朝气也感染着我们。”

《胆剑千秋》还排演了以年轻演员为主、力求圈粉更多年轻观众的青春版。“越剧就是在老一辈演员不断打磨中发展传承的。”绍兴小百花越剧团“00后”演员周怡如是说。