

## 【文小馆】



## 从“杏坛”到“讲堂”

□王方晨

我的母校——曲阜师范学校,办学一百二十周年了。1905年,曲阜县官立四氏初级完全师范学堂,在孔庙之侧应运而生,这就是母校的前身,现在叫作济宁学院初等教育学院。

四十二年前,我第一次走进母校,做了件很小的事,却令我回想起来,非常自豪。从隔壁的阙里街上,我买了本书,一本只有半个巴掌大的红色塑料皮“小书”,叫《论语》。

后来,这本“小书”被我写入长篇小说《公敌》,是推动小说情节发展的重要关节。主人公以此为起点,一步步打造了一个庞大的商业帝国。

为什么我会买这本“小书”?就因我是曲阜师范学校的学生,不可不读《论语》。这本“小书”被我详加注释,空白处写得密密麻麻,虽在毕业后遗失,但我相信它所蕴含的文化精神,早已悄悄渗入了一位年轻师范学生的血液。

正因有了在母校的三年求学,因这本掌心大的“小书”,也才有了四十二年后的今天,我即将发表出版的另一部长篇小说《天地生生》。

写作《天地生生》这部新长篇,旨在以文学的形式,在文化地理上锚定中华文明的精神原点,解码儒学基因,探讨儒家思想在孔孟之乡——中华传统文化核心区的创造性转化,通过对传统文化的深度解构,形成新儒家文学的表达范式。

从1987年我写第一部中篇小说《林祭》,我就格外注重文化反思。毫无疑问,这如同本能的写作,来源于我在母校三年所接受的文化熏陶,而且这也已经成为我书写新儒家文学的优势。

对中华传统文化保持关注的当代作家中,我的不同之处在于,我不但长期保持高度关注,且成长于儒家文化的腹地。现在,我来到母校。穿越时空,不过咫尺之遥,似乎还能听到从“杏坛”飘来的阵阵读书声。

天地之大德曰生。生生,谓之易。作为儒学的核心,“生生”哲学在时代发展中得到了生动的表现。

从“杏坛”到新时代母校的“讲堂”,并不是地理空间的迁移,而是一场跨越两千五百年的文化基因传承,是一次传统教育智慧的现代性转化,是古老的“生生”哲学观念与现代思想相结合,从而获得的新的生命力。

“生生”的世界观,同样催生了我的文学创作,塑造了我的生命。

站在曲阜师范学校办学一百二十周年的历史坐标上,我们更能触摸到一所学校的精神脉搏。

一百二十年前,世上有了一扎根孔子故里

的母校。一百二十年后,我已不再是三十九年前单纯的师范毕业生。斗转星移,生生不息。走出母校校门三十九年,我一直谨力走在自我更新、创造未来的路途上。而从“杏坛”到“讲堂”,母校的发展之路也越来越清晰地映射出了一条鲜明的精神脉带,体现着儒家文化底蕴在现代社会的价值重构。

春秋时期,杏树之下,孔子聚众讲学,以文化人,以德育心,成为中国教育的原初象征。记得我刚刚踏入母校校门,还买了另一本书,曲阜的旅游手册。书中最美的一幅图片,就是金黄的银树叶映衬下的“杏坛”。

古老的“杏坛”,一朝变成了“讲堂”,那是现代师范院校的教室,承载着培养“未来教师”的使命。

在当代中国,母校之所以独特,就在于她自诞生之日起,便将“杏坛”的文化根须,深扎进校园土壤。儒家文化的种子,早已随着代代教学,融入了学校的血脉。实际上,儒家文化为母校的师范教育注入了最本真的文化基因。

我写作长篇《天地生生》,看重的是表现中华传统文化,如何在当代完成创造性转化与创新性发展,力图在守护文化根脉与拥抱现代文明间寻找平衡点。在这个意义上,母校一百二十年的发展,也充分印证了儒家文化在现代师范教育中的“活态转化”。

一百二十年来,母校培养了无数的优秀师范生。他们传道授业,像红烛一样燃烧自己,照亮别人。还有大批学生,成为各行各业的栋梁之材,为母校赢得了巨大声誉。

从“杏坛”走来,莘莘学子在母校获得的不仅是知识,更有“为天地立心,为生民立命”的担当。这种将个人成长与社会需要紧密结合的价值观,正是儒家“经世致用”精神在当代最有力的传承。从“经世致用”到“教育报国”,母校的教育重构了知识与责任的联结。

从“杏坛”到“讲堂”,是一条用文化铺就的路;从“传统”到“现代”,是一项因传承而生动的事业。纪念母校办学120周年,既是为了记住过去,更是传承教育使命之“本”,为了看清来路,明晰去路。

只有通过传统智慧之“魂”的转化,让古老的文化基因与现代教育需求对话,才能释放出跨越时空的活力。

天地生生。儒家文化底蕴不是母校的“特色标签”,而是她安身立命的“根本”;不是束之高阁的“文化遗产”,而是融入血脉的“精神密码”。

母校办学一百二十周年,不能算短了。而我们站在新的历史起点,更需要珍惜儒家文化底蕴,以师范使命为魂,让“修己安人”的师德更醇厚,让“有教无类”的胸怀更宽广,让“经世致用”的担当更坚实。

□高军

近些年,自己也喜欢野物了。妻子的娘家侄女招呼她去西山采野韭菜,她顺嘴问我去不去,我也正想出去呼吸一下山野气息,就一起去了。

来到西山南侧的野坡上,只见野韭菜挺立着细高挑的梗,头戴白色或淡红色花冠,也有的已经结出小小的果实,在秋风里摇动着柔弱的身躯,只要风一停又立即挺直了腰杆。

野生的山韭菜,也被称为野韭菜。野韭菜是多年生草本植物,根部是不太规则的圆柱体,裹在茎上的叶披散着。仔细观察才明白,当年新生的植株叶片就像细细的葱叶一样,而宿根株体长出的叶子是三棱状的长条。和我们平常食用的家韭菜相比,野韭菜叶片中空。

我从小就生活在山区,那儿的山上也生长着野韭菜,但从来没有食用过,也就不知道味道如何。这次上山,还与前几天和一个亲戚说起制作韭花酱有关。他说制作时可以到山上采点野韭菜的鲜种子掺进去,那样味道最鲜美,村里人都这样做。

秋天来了,我家正好要做一点韭花酱,就想趁此采一点,掺入,看看到底好吃程度如何。

我奔着一朵朵或白或淡红的突出目标而去,一下就能连花带叶拔起来。由于刚刚下过一场雨,地面还很潮湿,偶尔会连根也拔出来。知道这样会对它造成致命伤害,就掐断后把根块连同长须再放回土壤的伤痕中,用脚拨拉一下已松散的鲜土,埋住老根后再使劲踩一踩,让它继续生存下去。我试探着不再直接向上拔,而是借巧劲向侧面猛拧一下,这样就不会将根一起拽出来了。

后来又觉得,得采点嫩些的野韭菜包水饺。这时才发现在开花的茎株附近,总有几棵当年生出的,它们都还没有开花,叶片也相对多一些,长一些。

回到家中,和妻子赶紧摘掉中间的茎秆和枯叶,洗干净后,切成碎屑,放入小小的熟猪肉丁,再加入一些

虾皮,用油盐拌均匀,以全麦面粉包成水饺,味道十分鲜美。

本来的出发点是做韭花酱,第二天我们将野韭菜高高茎秆上的花和果实用剪刀剪下来,洗净备用。韭菜的花和果实伞形排列,由多个小花和果实组成,似伞骨的细细长把儿顶上是三条棱状均匀突起的单粒种子,底部是短尖或钝圆的头儿,顶部较为平缓,总体呈倒卵形。家中早已备好家韭菜的果实,将切碎的青、红辣椒和黄黄的姜粒掺入两种韭菜果实及花朵中,再加入少许红红的花椒粒和盐粒,放进石臼中,用石杵用力捣,鲜香气息迅速飘起。每做好一石臼,就用匙子挖出来。多次后能聚成一大碗,再次将其搅拌均匀,装瓶密封后,放入冰箱,能随时食用。过去我家每年也做韭花酱,但都是用的家韭菜果实,这次掺入一半野韭菜果实和少许花朵,味道果然更加浓郁了。

在外地一些饭店也吃过所谓韭花酱,都是韭菜叶磨碎后做成的,吃起来软绵绵的,也没有多少味道。我们这儿的韭花酱,从来都是用果实制作的,但却一直叫韭花酱。每年这个季节,邻居们总会相互问:“您家掐韭花酱了吗?”因为在我们当地,制作韭花酱的过程叫“掐”。“掐”的意思是用碾子碾,平常都叫掐碾,如掐玉米面、掐地瓜干等。秋天,把辣椒、生姜、花椒、茴香等与韭菜的果实放在石头碾砣下,推动碾耙,一圈圈转着,用饭帚不断往里扫动,让它们不要跑出碾砣外,绿色的汁水滋出又收回,不长时间后韭花酱就“掐”成了。制成的韭花酱一般不会当天食用,而是讲究放几天“发”一下——就是发酵一下,让韭花酱由碧绿变成黄绿再食用。但我总喜欢当天就食用,那种清香味直接、猛烈,能让味蕾在瞬间就弥漫在韭花酱的浓郁香气里。过几天再食用“发”过的,味道则平和醇厚,清香味道同样能层层叠叠荡漾开去。

野韭菜富含多种营养元素,有温肾阳、强腰膝、除胃热、活血瘀、解药毒等功效。根茎、嫩叶、花蕾、果实均可食用。从春到秋都可采叶,嫩叶和花茎炒食、凉拌、做汤菜、做馅都可以,如用野韭菜与鲫鱼作汤,味道会很好。切段放葱、姜、蒜和辣椒清炒,和腊肉炒,和豆干炒,和鸡蛋炒,都是很好的美味食品。根茎涮羊肉,羊肉的味道会更佳。

现在正是野韭菜开花和果实形成的阶段,山上的树林下、杂草间,一棵棵、一丛丛野韭菜正在展示着自己的风姿。尽管它的繁殖能力非常强,但一定不要人为造成生态损害,以让野韭菜年年都能带着白色或淡红色花冠,结出味道鲜美的果实,装点大自然,也装点我们的生活。

## 【地道风物】

## 野韭菜

