

【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——中华优秀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。

对中华优秀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”哲学观念与现时代思想相结合，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脐带，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，以德育人，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，早已随着代际教学，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》，看重的是表现中华优秀传统文化，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摔一下，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。这时才发现正在开花的茎株附近，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：“您家拍韭花酱了吗？”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，推动碾把，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，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

