

【齐风鲁韵】



一刚一悲 一雅一健

——建安风骨“半壁江山”在齐鲁

□张智辉

汉末建安年间，风云裂帛，文星破空。孔融、陈琳、王粲、徐干、阮瑀、应玚、刘桢七位文士并起，史称建安七子。

曹丕《典论·论文》首定其名，称其“于学无所遗，于辞无所假”。他们以慷慨悲凉、刚健遒劲之笔，开一代文风，史称建安风骨。在这一彪炳千秋的文学天团里，齐鲁大地独占其四：孔融、王粲、徐干、刘桢，皆为山东籍。四人以孔孟之乡的礼义为骨，以泰山黄河的气象为魂，以沉郁雄奇的诗文为翼，撑起了建安文学的半壁江山。他们的身世、品格与文心，皆深植齐鲁文脉，成为中国文学史上最鲜明的地域文化标签。

孔融，字文举，鲁国鲁人（今山东曲阜），孔子第二十世孙，建安七子之首。作为至圣后裔，孔融自带齐鲁儒者的刚正与端方。曹丕论其文“体气高妙”，赞其风骨凛然。他一生守道不阿，直言敢谏，文章议论纵横，辞采典雅，是建安文坛中正礼义的象征。其《荐祢衡表》忠肝义胆，气贯长虹；《与曹公论盛孝章书》情辞恳切，义薄云天；《难曹公禁酒书》嬉笑怒骂，不避权贵。孔融之文，无靡弱之态，有浩然之气，正是曲阜礼乐教化滋养出的士者风骨。他以生命践行“士不可不弘毅”，让齐鲁儒风在乱世文坛巍然屹立。

王粲，字仲宣，山阳高平人（今山东微山），被刘勰誉为“七子之冠冕”。在七子之中，王粲文学成就最高，与曹植并称“曹王”，是建安风骨最具代表性的人物。他出身名门，少年奇才，蔡邕“倒屣迎之”传为千古美谈。身逢离乱，亲见苍生涂炭，故诗文沉郁苍凉，笔力万钧。其《七哀诗》中“出门无所见，白骨蔽平原”一句，道尽汉末惨状，堪称诗史；《登楼赋》情景交融，悲故土之远，伤时命之艰，开魏晋抒情小赋之先河。王粲之文，兼善诗赋，辞少瑕累，情真意切，将齐鲁士子的悲悯情怀与盖世才情熔于一炉，无愧建安第一流人物。

徐干，字伟长，北海剧人（今山东寿光），七

子中最具君子之风的学者文儒。曹丕评其“怀文抱质，恬淡寡欲，有箕山之志”，正是齐鲁务实笃学、淡泊自守的精神写照。徐干不慕荣利，潜心著述，文质彬彬，辞义清雅。其诗《室思》以“思君如流水，何有穷已时”写尽深情，语浅意深，传诵千古；政论《中论》立论醇正，辞约旨远，以儒家修身治国之道垂范后世。他不逐浮华，不趋时势，以清雅内敛之笔，为建安文坛添一份温润厚重的君子之风。

刘桢，字公干，东平宁阳人（今山东宁阳），建安五言诗之冠，骨气凌霜。钟嵘《诗品》称其“自陈思以下，桢称独步”，诗风高迈劲健，不尚雕饰，最得建安风骨之“气”。刘桢性格刚直，坦荡磊落，有山东男儿的豪迈与耿介。其代表作《赠从弟》三首，托物言志，以松喻节：“亭亭山上松，瑟瑟谷中风。风声一何盛，松枝一何劲。”字字铿锵，句句见骨，成为千古传诵的气节之歌。他以气驭诗，笔力雄健，高风跨俗，将齐鲁大地的雄浑刚毅，化作建安诗坛最挺拔的脊梁。

四位齐鲁才士，同根同源，各标高格：孔融守儒骨，王粲擅才情，徐干修文德，刘桢标诗气。他们生于齐鲁，长于礼义，身上自带孔孟之乡的厚重、泰山之沉稳、黄河之浩荡。其诗文不尚虚浮，直面时艰，言志抒怀，刚健有力，正是“建安风骨”最核心的精神内核。

建安七子开一代文风。四位齐鲁才俊将地域文化品格注入文学血脉。齐鲁文化重气节、崇礼义、尚实干、怀苍生，在他们笔下化为慷慨悲歌、雄辞峻骨。他们不作无病呻吟之语，不写粉饰太平之文，以笔写心，以文载道，让建安文学既有时代之悲，更有士者之骨。

千载而下，建安风骨依然振聋发聩。孔融之刚、王粲之悲、徐干之雅、刘桢之健，早已超越个人文名，成为山东人文精神的文学象征。

这四位齐鲁才俊，用一生笔墨告诉后世：真正的文学，从来不离故土，不负时代，不折风骨。而建安文坛最耀眼的光芒里，始终闪耀着山东的文气与脊梁。

□高军

去拜访朋友茂富，临走时他给我拿上了几块腌菜疙瘩——有腌制一年多的，也有才腌制几个月的，我高兴地带了回来。

我们沂南的腌菜疙瘩是用盐水浸泡过的芥菜疙瘩。芥菜疙瘩外形似一个大陀螺，上部因露出地面接受阳光雨露呈绿色，埋在土中的下半截则是白色的。芥菜疙瘩上部的茎生叶叫腌菜缨子，它比萝卜缨子质地更好。在沂南这里，会用它做成豆沫菜，吃起来越嚼越香，特别滋养肠胃。还可以将其焯水后晒干，冬天随吃随泡，用它继续做成豆沫菜，或蒸大包子、做扣肉、切碎了和肉末同炒——也是一道美味——有芥菜缨子特有的味道，有干菜那种耐嚼的悠远香气，一直吃到与下一年接上茬儿。

过去农村生活困难，很多人家长年食用咸菜。那时几乎家家都有一个咸菜缸，年年都会腌制一大缸芥菜疙瘩。我们家都是母亲腌制。她会先把残留的茎叶蒂把儿切掉，把芥菜疙瘩身上的细毛削干净，还仔细地将凹陷处残留的毛根和泥沙剔除干净，洗干净后放在阳光下晾去水分。在清水中放入春天留下晒干备用的老香椿叶柄，用木柴火烧，将水烧沸，浓郁的香气扑鼻而来；停火凉透后就可以使用了。在瓷缸里撒一层粗盐，放一层芥菜疙瘩，再在最上层撒入花椒、茴香、紫苏、黄蒿，最后浇入熬制好的香椿水。平时缸口敞开，让阳光不断晒着，雨雪天则需要遮盖。不长时间后就可以食用；时间越长味道越香。现在有些地方将腌制五六年的称为“狮子头”，很受欢迎。

初中和高中学习阶段，一包袱地瓜干煎饼和一瓶子切成片的腌菜疙瘩就是我一个星期的饭菜。刚腌制不久的腌菜疙瘩，吃起来有一种新鲜而刺激的异味，加点酱油，味道会变得好一些。

高中毕业，我考入一所师范，包吃包住，日子一下变好了。但每周六午饭后，学校伙房就不开伙了，连星期天共四顿饭需要自己解决。这四顿饭的伙食费会计算好平均账，把几角钱现金发到手中。我和几个同学就商量着从这些钱中拿出一部分，买来腌菜疙瘩挂在宿舍床头，每到饭时就去买一块锅饼，就腌菜疙瘩，度过每个周末。每周饭费省出的几角钱积攒起来，到新华书店去购买喜欢的书籍。

有一次我在书店看到了1980

年7月刚出版的网格本长篇小说《简·爱》，非常喜欢，就想买下来。可是一看定价，两块零五分钱——这在当时可是一大笔钱。为此，我啃了多个星期的腌菜疙瘩积攒菜金，但还是没凑够书钱。其间，我多次去书店让售货员把书从柜台里拿给我，但最后还是依依不舍地还回去。直到参加工作有工资收入后，我才终于买上了这本名著。

过去的生活让我对腌制的芥菜疙瘩情有独钟，经常购买，或切片、切块啃食，或切丝拌食和炒食。有时也会炒制或闷制新鲜芥菜疙瘩：切丝后在锅中炒一会儿，然后闷起来；也可将其切块或切片，晒半干后，拌入花生米等，盖严实闷几天。这两种方法制作出的成品会有芥末那种呛鼻的清新香气，让人食欲大增，回味无穷。

朋友茂富生活的村子元朝后期建村，他们公姓家族是大姓人家。元朝末年，东流的汶河北岸有一条大道称为汶阳道，这段官道匪寇蜂起，官贾皆恐。汶阳道蒙阴总兵公海按照上司要求，选拔公姓家族内青壮年，在黄草关向东至跌窝岭这段剿伐匪寇，保证了道路畅通。随后又留下有家眷者数十户，在这些地方扎寨，于局埠等水陆要地开埠设店，落地生根，渐成村街，初名局埠店，后省略为局埠。这里紧靠汶河渡口，是当时东部海边捕捞的黄鲫鱼鱼向西运输的最后一站——再远的话鱼就不新鲜了。有一次，明代著名文学家公鼐邀约朋友宋焘、邢侗来局埠吃“时鲜”黄鲫鱼，他们都有作品留世。宋焘《汶阳夜道策马局埠赶时鲜》写道：“孝与邀余赶时鲜，汶阳夜道马加鞭；三更车过黄草关，曦景已瞻局埠店。村前码头人声喧，逆水叶舟正临岸；昨日东海黄鲫鱼，今朝已是桌上鲜。”邢侗《同孝与、绎田于局埠酒家食鲜》则写道：“南街酒家亦公氏，见遇周庭称叔侄。枣榘茶沏檀香紫，老酒慢温香气溢。肴饌桌几转瞬间，店家捧酒祭太史。最是媿娘炙黄鲫，新秸火上香油滴。姑翁举盏夸鼐鼐，正是酒酣情浓时。”留下了一段文人雅集的古佳话。

朋友茂富是一位农民，热写文章、画画，有高雅的追求。这次他赠我的腌菜疙瘩，虽是普通的物件，却饱含着浓浓的友情。这些腌菜疙瘩会成为我家随后相当一段时间的美味，每次食用都会唤起对过去的回忆，和对这份浓浓友情的不尽回味。

汶河畔 腌菜香

编辑：向平 美编：陈明丽

齐鲁晚报

绿色低碳每个人都能做一点

少用一个塑料袋减少碳排放0.1克。

“讲文明树新风”公益广告