

作家频道

泗水之畔有一座山，叫尼山。尼山脚下有一条河，叫泗水。

尼山不高，只有340多米，也只能称为“丘”。当然，“山不在高”，因为孔子诞生于此，所以，虽然它高不过三山五岳，却有着举世瞩目的海拔，有着中华文化的峰值，甚至有着世界文明的制高点。“仲尼”“孔丘”，让它光耀千秋。

尼山脚下的泗水，静静地流淌，两千多年的水光，照耀了多少变迁，虽然波澜不兴，却汹涌万世！古希腊的哲人说：“人不能两次踏入同一条河流。”子在川上曰：“逝者如斯夫，不舍昼夜！”正如钱钟书所言：“东海西海，心理攸同。”那个时间轴上的哲人，为世界送来精神的光。

假期带若谷若朴拜谒尼山、泗水，穿越2500多年的岁月时光，我们爷孙一同感受圣洁的高贵，宁静的温暖。感受山不在高的高远，水不在深的深邃。山高，高在圣人的精神海拔，水深，深在圣人的思想渊源。

尼山周围的村落，已经难见古迹，但是，我们绕了一圈，分明能够感受到古风悠悠，那是时光里的氤氲，是岁月里的气场。反正你到了这里，就能有一种莫名的情绪围绕着你感染着你。杏坛之下，那朗朗的读书声，在风中飘荡；周游途中，那师生的共勉互励，在大地上回音缥缈。读书声中，有《诗》《书》《礼》《乐》《易》《春秋》，师生共勉里，有仁、义、礼、智、信。一部《论语》，大道至简，“半部论语治天下”者，虽有夸张，却也是顶礼膜拜。那是孔子与弟子的微言大义，中华民族一读两千多年，越读越爱读，越读越深思，那是因为，《论语》里有做人的原则，有做事的准则，有为人处事的规则。

泗水之畔，有孔子的“川上曰”，也有孔子的垂钓处。即使是后人的附会，我也认可。《论语》里有“子钓而不纲，弋不射宿”的描述，那是孔子在钓鱼时教诲弟子的话，他不主张把



插图 阿占

大鱼小鱼一网打尽，不主张射杀夜宿归来之鸟。是环保意识，更是心怀仁德。历史的河边，有多少垂钓者是“沽名钓誉”呢？姜太公钓鱼总有几分“钓”的意味，严子陵钓鱼，还是留下了“云山苍苍，江水泱泱，先生之风，山高水长”的美誉。只有屈原自沉江底，以“世人皆浊我独清”的气概，“钓”世间一切污泥浊水于万顷碧波。屈原与孔子，好比近代的鲁迅与弘一。一个“无穷的远方、无数的人们，都与我有关。”一个“悲欣交集”。都是真性情，都是真人格。而孔子一方面有“内圣外王”的至高境界，一方面又主张宽仁、德政致使权者责怪，百姓奚落。理想与现实，他是先行者，也就注定了他是孤独者，真是苦累了一生。

“仁者乐山，智者乐水”，是上天为孔子选择了这片神山圣水，还是孔子为天下而选择了这片神山圣水？

晚上在“尼山书院”吃饭，若朴问：“这鱼，是泗水的鱼吗？”答曰：“是的。”若谷问：“孔子当年吃过的吗？”我无言以对。

生活记录

腌秋

崔启昌

凉风从屋后墙上的窗缝儿拼命挤进来，老杨不禁打了个寒颤。他摘下酒盅，自语道：秋深了！

深秋，老杨照例有腌鱼的活计要做。腌鱼，这是胶东海边人家祖辈传承着的习俗。到了暮年，老杨手艺更加炉火纯青，听着屋外的浪水拍岸，他就能估摸出眼下海里的鱼汛是啥样，他盼着满载海货的渔船靠岸，耍一番手艺，让新鲜的鱼儿融进神奇的料汁，使味道得以变换和升华。

胶东人腌秋，其中的腌鱼是少不了的章节。老杨家几代人都住在胶州湾畔，腌鱼可谓驾轻就熟。天凉到一定时候，渔船载着满舱秋鲅鱼缓缓靠岸，老杨每每出手阔绰，趸下大半船鲜海货，在码头高处拉开架势，便开启了自己这年腌秋的序幕。

鲜有鲜的好处，咸有咸的滋味。昔年鲜鱼腌着吃是无奈，如今让鲜货变成后烹碗好味儿是生活的变奏和调剂。老杨和邻舍们不光明白这个理儿，还知道这腌制活儿早在南北朝时期的《齐民要术》里就有了记载。到了唐朝和明清时期，中国的腌制工艺和腌制品种甚是了得。老杨从电视节目里还了解到这样一件事，现今日本著名的奈良酱菜是源于中国唐代的腌制技术。他腌秋时很高兴也颇自豪，常跟小辈们卖弄显摆他的知识和技术，口头语是：有传统，有技术，腌秋没我不行。

秋鲅鱼闪着银色的光亮，个头都是差不多两尺长，一筐筐摆在老杨眼前。操刀沿脊背将鲅鱼劈开，取净内脏后把盐面子均匀搓在鱼片上，如此一天下来，老杨少说也能腌制咸鲅鱼上千斤。等一层层搁进筐篓穿着一身盐衣服的鱼片沉寂几天后，老杨瞅准几个凉风天，倒腾着把鱼片一一摆上苇箔，或倒挂在晒绳上，让风和阳光沥掉多余水分。不用几晌，鱼片去水收起，通体泛出浅褐色，这是老杨期待的咸鱼模样。找来泥缸、瓷瓮、瓦罐、条篓，挨个将咸鱼码放齐整，盖齐放在背阴地场，任其咸鲜之味在时光转换中深度交融。接下来的日子里，船进码头网入库，或者波翻浪涌，或者冰天雪地，老杨家的灶台上依然会如其他时节一样有鱼的美味儿袅袅升腾。

除了腌制丰盈的秋鲅鱼，老杨和邻居们还腌刀鱼、腌鼓眼鱼、腌凤尾鱼和鲈鱼的把戏。老杨每年秋里自豪着呢，为啥？腌鱼不光自家老小享用，一进冬里，还出村、出镇，甚至去外省批发、零售，为若干人的饭碗里添了美味、加了营养。这腌秋到了这个份上，半辈子守惯家门的老杨颠颠地

显摆显摆，人们倒也理解。

男主外，女主内，现今在胶东依然是这风俗。像老杨他们腌秋时在家外头忙乎，媳妇们在家里一刻也不消停。腌酱菜，一个个当起了美食达人。

同腌鱼一个时节。风变凉，老杨媳妇不由念起村西菜地里几畦正欲结籽的韭菜花。每年腌秋她都会弯腰采得半花半籽的韭菜花，一撮一撮搁进石臼里捣碎，加白糖和盐，调和腌制一款暮秋时节的盘中至味。一碟翠色盈盈的腌渍韭菜花，发酵后鲜香沁人，与或煎或炸的咸鲅鱼同时上桌，两厢不仅是搭档，而且还是绝配呢。

萝卜、白菜是秋季大田菜蔬，深秋入窖前，老杨媳妇往往乐意施展粗菜细做的手艺。萝卜洗净横切成段，然后竖着切片，萝卜片中按一定比例加盐腌制半天，捞出攥干置于干净碗中，依口味搁白糖，淋生抽，滴香油，放白醋，顺便再撒上几捏香菜碎和葱花儿，调拌后就成了了一份物有超值的佐餐下酒好看。老杨坐上热炕头享用时抿嘴乐呵却不言语，每每伸个大拇指了事。挑出散叶大白菜，还有宽大的白菜帮子，分门别类塞进瓦缸里，加盐、加辣椒面、加八角大料、加花椒腌制，十天半月后随吃随取，洗去多余盐分，切碎淋香油数滴并调拌均匀，同样是一道丰富家人口味的好菜。

霜降前，摘来菜地里晚熟的专用辣椒，用石臼捣烂成泥，或用料理机粉碎成糊，配比适量的炒花生米碎儿，再加豆瓣酱、甜面酱、葱姜末、花生油和蒜泥，最后用精盐串连起来，并在精盐作用下等待馋人滋味慢慢生成。老杨媳妇腌秋中的这个大活儿，让全家人喷舌称好。一碗相貌不怎么出众的私制辣椒酱是一家人未来一年的好味道。

年年季节到，岁岁腌秋忙。操持这份营生，老杨媳妇手巧得很。这两年秋里，除了传承腌技，她还试着发展了不少腌货品种。腌黄瓜、腌姜芽儿、腌茄子、腌糖醋蒜、腌五香酸辣萝卜，名声传得很远。这些年入秋后，老杨媳妇还常被小轿车拉着上不近便的镇街道去帮人忙乎腌秋营生。老杨知道媳妇的能耐后愈发乐乐呵呵，不觉自己腌海货的手脚更勤快了。

腌秋，人们从古到今都乐此不疲，它既是习俗，更是传统。秋季到时，胶东会过日子的庄户人迎着渐凉的风耍耍手艺，日子便增了趣味，生活便添了色彩。今年，秋早已深了，老杨和自己的媳妇，还有若干街坊依然还在弯腰起身忙忙碌碌地腌秋呢。



城市秀场

玫瑰之约

崔均鸣

越过浩瀚的宇宙。以执着的精神穿过。带着对生命最温暖的抚触和尊重，抵达，抵达。

一缕缕阳光流泻而下，瀑布般地跌落人间。关爱和良善的情愫如玉般溅落，涟漪般扩散，心形的思想便落了地，生了根。

那些不沾染俗尘的回响，在空旷的山谷，在飘逸的云端，在我们每个人的心里正一朵朵绽放。

一枝一叶一花，一株一簇一片。这玫瑰盛开的季节，请沿着暗香指引的方向，一路前行。从花儿走向花儿，以怒放抵达怒放。

玫瑰之约，翩然而至。玫瑰之夜，潇洒亮相。

这是一个追逐梦想的时代，每一粒饱满的种子都把萌芽的想法紧紧地抱在怀里。如同一位怀胎的母亲，细心地呵护着“爱”“孝”以及“善”等一个个美好的字眼儿。只待此时，迎风盛开。

泰山不却微尘，善心存乎一念。纵然是一棵摇曳的小草，也要高擎起“奉献”的旗帜。放眼四顾，每个人都风尘赶赴，步履坚定。

我知道这是秋天，那些夏夜里蛙鸣虫吟的细节已经了无踪影。如果回忆来路的艰辛和坎坷，只能靠生命的小刀一次次划伤自己的心情，任由血样的故事在胸口结痂，并凝固成人心向善的一枚枚勋章。

世界在我们的脚下，人类在我们的心中。

我们必须把责任扛在肩头，选择一个郑重的时刻，共同沉浸在这姹紫嫣红中。

山鸣谷应，风生水涌。一个个举起的手臂，便是怒放时的模样；一声声嘹亮的应答，便是迷人的余香。

玫瑰之约，有你有我。玫瑰之夜，爱意浓浓。