



□李恒昌

有道是，天下第一等好事是读书；亦可断言，天下第一等收藏是藏书。

当暮色漫过趵突泉时，碑廊的苔痕总泛着青铜器般的幽光。游人散尽，风在空亭里翻动《儒藏说》残卷，仿佛百年前的大儒周永年摩挲书脊的指温仍在纸页间游走。青砖小径蜿蜒至白雪楼旧址，李攀龙手植的银杏飘落黄叶，每一片都像是被岁月镀金的藏书票。

遥望曲阜，依稀看见千年前夹墙里的幽幽火种。曲阜孔庙鲁壁的裂缝中，至今回荡着公元前213年的夯土声。当孔鲋将竹简藏入夹墙的刹那，咸阳宫外的焚书坑正吞吐着呛人的灰烬。那些蜷缩在黑暗中的《论语》《尚书》，恍若冬眠的蝉蛹，等待某个春夜破壁而出。百年后西汉鲁王官阙的檐铃惊醒了沉睡的文字，金石丝竹声中，失而复得的典籍在晨光里舒展筋骨，宛如白发老者在废墟上重获少年眠眸。

墙，从此成为齐鲁大地上最富深意的藏书之所。济南伏生将《尚书》封入故宅泥墙时，或许听见了曲阜砖缝里的古老回响。这个九十岁的老者蹒跚回乡，从坍塌的土坯中捧出残卷，那些被蠹虫啃噬的裂痕，恰似暴政在文明肌体留下的伤疤。当他在齐鲁大地传授经学时，沙哑的嗓音里带着墙泥的颗粒感，每个字都在重建被焚毁的精神穹顶。两千年后山东临沂银雀山汉墓重见天日，考古刷轻扫竹简的簌簌声，与当年伏生抖落简册尘埃的响动，在时空的共振中合成一部文明接力的密码。

设想一下，这些夹墙藏书的先贤是否预见了永恒？某夜途经大明湖南岸，忽见万卷楼遗址的野蔷薇攀上新砌的文化墙，花朵在风中绽开的姿态，竟与竹简缓缓舒展的弧度惊人相似。原来真正的墙壁从不需要混凝土，当文字渗入血脉，每个人的胸膛都能筑起守护文明的暗室。

藏书亦曾在灰烬中重生。嘉靖十一年的那场大火，将边贡的万卷藏书楼烧成漆黑的寓言。史书记载这位大明户部尚书在火场前捶胸痛哭，却鲜少提及他最后岁月里颤抖的笔锋——那些未被火焰吞噬的诗稿上，墨迹因泪水浸润而格外浓重。“甚于丧我也”的悲鸣穿越时空。

灰烬深处永远埋藏着复活的基因。李攀龙的白雪楼在泉水水雾中三次倾塌又三次重建，就像他反复修订的《沧溟集》手稿，每个版本都带着新鲜的伤痕。现代人很难想象，这位文坛领袖在罢官归乡的雨夜，如何将三千卷藏书分批藏进鲍山的岩洞。岩壁渗出的水珠浸透书页，在宣纸上晕染出山水纹理，恰似他诗中“海气所际”的苍茫意象。如今游客抚摸复建的白雪楼木柱，指尖触到的不仅是明代楠木的年轮，更是某种文明的再生能力：只要仍有甘愿为典籍殉道之人，楼宇的倒塌不过是典籍涅槃的薪柴。

□慕德周

端起饭碗，拿起筷子，人们一日三餐就与咸味有了交集。

我的家乡坐落于盐碱地带，祖祖辈辈喝的是咸水，吸的空气也混杂着咸粒子。年复一年，人们便习惯了这种咸味，如今已经离不开它了。

盐碱地有妙用。那个年代，有些家庭没钱买食盐，只好拿着黍子秸笤帚，带个瓷盆，来到那片发白的盐碱地。不一会儿，一大堆土盐装进了瓷盆。回家把土盐倒进大锅里，加上几粒胡椒，猛火急炒，就成了食用盐。做粉条炖白菜用上这种盐，口感不是太咸，味道独特，妙不可言。回想此景，就想到韩愈的诗句：咸言嘉其味，惟适不能齐。

咸的环境是会改变人的，这里的人家可以一日无蔬菜，不可一日无食盐。你看吧，家家户户都有一个鱼鳞坛子，专门贮存大粒食盐。每家都有一个大咸菜缸，待深秋萝卜收获季节，就会腌上满满一缸咸菜。有的人家，咸菜缸里品种多样，除萝卜外，还要腌上地瓜、生姜、疙瘩等。

那时，咸菜是寻常百姓一日三餐的调食主角。至于咸菜的吃法，有生吃的，有蒸熟的，有凉拌的，有热炒的，花样百出。老家有种咸菜叫“老虎菜”，至今酒桌大宴常现其身影。那年腊月，一位来买芹菜的南方朋友就是被这道菜所折服，宴席末尾，兴致不减，自愿追加了二两高度白酒，酒后直夸这道下酒菜好。

母亲有道煎咸菜令我难以忘怀。咸菜切成丝，温水稍微浸泡后捞出，加入地瓜面和玉米面，搅拌成浓糰糊状，然后，在锅里加入棉花籽油(当时舍不得用大豆油)，旺火煎，适时转为文火，几分钟就好。这种煎咸菜味道好，存放时间长，非常适合外出带着。当年我读高中时，在校一住一周，就是带这种咸菜。

6月，一场小雨后，盐碱地里一夜之

□郝宁

近来时常梦见大院的水杉。梦中，我像小时候一样，站在树下，努力了很久，依然碰不到它一片叶子。

八岁那年，我和母亲一起，搬进了父亲单位的家属院。两棵水杉，正对大院门口，站立着。它们是大院里最早迎接我的伙伴。那时我并不知道这种树叫水杉，只是觉得以前从未见过，新奇得很。我第一次看清水杉的叶子，是很久以后的一个晚上，晚自习回家时，大院的门已经上锁，在我爬过大门的时候，挂在门顶上的我，借着灯光才看清水杉叶子的形状和树的全貌，才知道站在树下的我永远无法透过层叠的枝叶看到它塔状的树尖深入云霄。

实际上，不止水杉，对于八岁的我来讲，大院的一切都很新奇。大院建在山上，房子随山势梯田一样建造，大体上分为三层，大院的正门和办公区在第一层，家属院、宿舍在第二层和第三层。我们住在第三层，这层一共有六七排东西走向的房子，西侧院墙紧挨着山。最后一排房子后面留一个小门，穿过小门就能上山。郁郁葱葱的松柏、杂乱无章的荆棵、酷似多肉的“马虎爪子”、酸酸甜甜的野果，哪一样都足以让一个孩子花费一天的时间去探索。

我更喜欢雨后的山。其实雨后的山也没有多么特别，还是那块刻满荒唐文字的青石板，还是那几棵野蛮生长的松柏，还是那几只探头探脑的机灵蜥蜴，只是雨后，山比往常更加空旷。听身后从高处坠落的流水声，看逐渐散去的薄雾水汽，让人心里敞亮。那时，我总觉得母亲实在没有必要为了将要发霉的墙而烦恼，太阳出来，它总会变干。

到了晚上，山就不那么友好了。黑压压的一片，风一吹，松柏就变成了士

【悠悠我心】

咸味芬芳

【风过留痕】

大院的水杉

间冒出一大片绿油油的野生黄西菜。这种菜属于植物蓬科，喜欢在盐碱地生长，当地人也叫它“皇席菜”。黄西菜本身又涩又咸，用途不是太多，早前，这种野菜是喂猪的。这些年，它作为一种新鲜的菜肴被端上了餐桌。我听厨师说，一般厨子是做不好黄西菜的。那年春节，几位同事来家相聚。备菜时，我按大厨传授的经验，先把黄西菜洗净，用开水浸泡，然后，加大蒜等调料拌匀，虽说赶不上大厨的手艺，但还是被同事们抢食，大家都赞不绝口，直夸这是正宗的下酒菜，非逼着我再做一盘方肯罢休。

读到陆游的“村场酒薄何妨醉，蔬正堪烹蟹正肥”，免不了想到我们这里的炆咸毛蟹。说起做炆咸毛蟹，我最佩服四大娘的秘方。她先煮一锅盐水，加上姜、花椒、酱油，凉透装入开口小的瓷坛子，然后把毛蟹放入里面，咸味浸入其中，滋味非常美妙。

冬天的集市人声鼎沸，小摊上那一堆堆红红的大辣椒给单调的冬天带来喜悦的色彩。我喜欢这种辣椒，它肉质厚，辣得适度，而且，用这种辣椒做的咸辣椒酱无与伦比。那些年，每到冬天，父亲便买回这种辣椒，再买一捆大葱，还得到胶莱河西一个叫下营的码头买些威海蟹酱。母亲把辣椒剁碎，大葱去掉叶子，把葱白切成小段，按一定比例把威海蟹酱、辣椒、大葱白搅在一起，数日后，便可食用。从我记事起，这种咸辣椒酱年年都陪伴着我。最近几年，父亲过世后，母亲年事已高，不再做了。老家的亲朋好友年年都会捎来几桶咸辣椒酱，虽说咸、辣、鲜味齐全，口感也不错，但总觉得少些什么。少些什么？自己也不准。

我们那一方故土，咸味太多、太美。如今保健专家都说，少吃咸，有助健康。可我们就是舍不得老祖宗留下的这些咸味，无奈之余，还是自己安慰自己：一切事情还是顺其自然吧！咸味芬芳。

兵，呼啸着闯进孩子的眼睛和耳朵。所以，那时天不亮去上学的勇气，全来自小伙伴在门外的呼喊。后来家属院拆迁，碰到一位住在我家隔壁的长辈，他说很怀念每天早上我们几个孩子喊的那声“上学去了”。谁料到会分开呢？如果早知道以后再也见不到冬落雪的早上大院里那两串长长的脚印，我一定认真记下每个伙伴的笑脸。

水杉的左侧，是人民礼堂。说来奇怪，那些年作为学生在礼堂中参加过无数次盛大的庆祝活动，却都记不得了。记忆中关于礼堂的部分，是成排成行的空桌椅，是桌椅混合泥土的潮湿味道，是礼堂正门那几个褪色的朱红大字，是礼堂特有的孤独感和庄严的压迫感。好在后门的几棵橡树平添了礼堂的活泼，我曾在那里待了整整一个下午，只为从满地的橡子中挑选一颗最大最圆的。可惜后来几次搬家丢失了，连同我精心积攒的糖纸和邮票。

丢失的东西，就成了其他任何东西都无法替代的意难平。我丢失的，也不止糖果和邮票。更新、现代、成长，带来光鲜、方便和相对自由，也掩埋了很多故事，特别是在那个不方便记录和保存记忆的年代，只能把这些储存在心中，夜深人静时一遍一遍拿出来复习，使之愈加清晰。所以时至今日我依然清晰记得水池的假山上爬着很多鼻涕虫，记得假山后面的绿化树后藏着一袋工具刀，记得最西侧的花墙里面放着一个花瓶一样漂亮的量雨器。

但记忆似乎又有选择性，随着两棵水杉倒地，我对大院的记忆也戛然而止。之后我仍在那里居住过七八年的时间，却怎么也记不清大院之后的模样。如果不是那颗保留至今的水杉球果，我自己都怀疑记忆中的大院是不是真的存在过。

近来时常做梦，还好梦中有大院。