



## 初冬白桦林

王秋(汶上)

寒风袭来,它把璀璨的心  
献祭给静默的土地  
那窸窣窸窣的私语里  
藏着春日细雨,夏夜清风  
深秋朗朗月明

累累伤痕  
这风刀霜剑摧残的力证  
化作一只只不屈的眼睛  
在无涯的漆黑里熠熠闪亮  
点燃天际遥远的晨星

走进初冬的白桦林  
我不忍踏上遍地的落叶  
怕踩疼了早已安妥的宿命  
与之对视,读懂灼灼光芒里  
流淌着的溪流、丛林  
和下一个春天的热情  
顺着它的视线  
我看到永远高远的天空

## 落在人间的洁白

陈宗贵(嘉祥县)

小城有个火车站  
候车室很小,并不影响候车  
去北方的乘客开始检票了

绿皮火车停在二道站台  
像条走累了的老  
趴在轨上喘粗气

久违的雪  
在火车明亮的眼光里飞扬  
纷乱成一地的白

这些落在人间的洁白  
不用一夜  
就使万物朴素

## 萌山(外一首)

姚艳华(嘉祥县)

麒麟隐身萌山  
至圣足迹  
留在弦歌处

## 青田冻石刊铭

刻刀吻遍青田石  
亘古清韵流过诗行  
诗经的长河化冰成流

## 坤灵洞

冯庆水(曲阜市)

尼山如黛,泗水汤汤。在曲阜市东南三十公里处,藏着一处曾改写华夏文明轨迹的秘境——坤灵洞。此处高不足一米七、深不过三米的粗糙石洞,因孔子诞生于此的传说名扬遐迩,被誉为“千古第一洞”,既是中华文明火种的摇篮,更是华夏精神的根脉所在。

走进尼山坤灵洞,洞外翠柏野草丛生,岩壁内青苔碧萝密布,洞内寒气袭人,石缝间仿佛仍回荡着两千五百多年前的“钧天之乐”。相传鲁襄公二十二年的一个夏日,时任鲁国昌平乡陬邑大夫的叔梁纥与妻子颜徵在,为求子嗣多次到尼山祈祷,后生下孔子。据说孔子出生时面呈“七露”,异于常人,叔梁纥以为不祥,不顾妻子反对,将他弃于尼山西麓的柏树下。他们走后,一只雌虎将婴儿衔入山洞哺乳,又有一只老鹰飞来,展翼为他扇凉,这便是“凤生虎养鹰打扇”的圣人出世传说。后人出于对孔子的敬仰,将其出生的山洞称为“坤灵洞”,又名“夫子洞”。如今抚摸着洞内乱石堆叠、凹凸不平的洞壁,耳畔仿佛仍回荡着婴儿的啼哭声,指尖似乎还能触到那曾经留存过的余温……

“天不生仲尼,万古如长夜”,这是南宋理学家朱熹对孔子的至高评价,也更凸显了坤灵洞在文明史上的意义——它早已为“天降

大任”埋下伏笔。孔子从这石洞中被母亲抱出、抚养成人,自鲁国阙里习礼发奋,任职大司寇,后携众弟子周游列国十四年,途中屡遭困厄,在匡地被围,于宋国险遭桓魋加害,却始终坚信“天生德于予,桓魋其如予何”。这份舍我其谁的使命感,或许正源于坤灵洞所赋予他的精神底气与文化自觉。

从坤灵洞走出的儒家学说,早已超越地域与时代,成为滋养世界文明的精神养分。“仁”的内核化作“己所不欲,勿施于人”的处世准则,“礼”的智慧衍生出“和而不同”的包容胸怀,“天人合一”的理念为当代全球治理提供了宝贵参照。当现代社会面临价值迷失、发展失衡的困境时,儒家强调的“生生不息”“和而不同”的智慧,君子“成人之美”“任重道远”的担当,恰如从这坤灵洞中流出的汨汨清泉,持续滋养着人类文明向前迈进。

夕阳西下,余晖为坤灵洞披上一层瑰丽的色彩。伫立洞旁的石碑前,听秋风拂过尼山五老峰的沙声,观智源溪水淙淙不绝流向泗河,仿佛仍能听见从洞中传来的圣人深邃悠远的教诲……这“千古第一洞”,早已将“仁、义、礼、智、信”的种子播撒四方,在岁月长河中长成参天大树,庇佑世代,指引着人类文明向和合共生的方向笃定前行。

## 髡肉干饭

孙彦玲(任城区)

我与髡肉干饭的缘分,始于1991年初到济宁。初见“髡”字时的好奇,因方言里“髡好”(非常好)的释义而变得鲜活——这字既关联着盛放美食的粗陶器皿,又藏着当地人顶级的夸赞,让我对这道注定不凡的吃食,平添了几分神圣的期待。

我被那口髡里漫出的烟火气彻底征服。大块五花、金黄面筋、饱满豆腐卷,各色食材满满当当挤在髡中,在浓醇老汤里咕嘟着,肉香与酱香缠绵四溢。用济宁话说,这香气本身就已“髡好”,堪称一碗饭的灵魂。而精髓更在搭配的鱼台大米,粒粒分明的米饭,浇上一勺浸润万物的髡汤,每一粒米都吸饱了鲜醇。众人多偏爱髡肉,我却独恋那一口卷煎:豆皮裹着鲜剁的肉馅,吸足老汤精华,配着米饭入口,丰腴与豆香交织,在我心中,那份满足感同样“髡好”。

三个月前,路过一家“杜记髡肉干饭”,广告牌上饭菜那不加矫饰的自然色泽,瞬间勾住了我的脚步。推门而入,六张木桌干净整洁,髡碗里的菜码得齐整,鱼台大米特有的清香扑面而来。前台小伙爽朗介绍,掌勺的是他父亲杜老先生——一位退休的星级酒店老厨师。这背景让我心生敬意,忍不住提出想见见这位幕后主厨。

掀帘踏入后厨,暖融融的烟火气扑面而来。杜老先生瘦高挺拔,系着深蓝色围裙,

正稳稳地照料着髡中的食材;老伴身着同款围裙,在一旁麻利地整理配菜,见火候稍猛便默默递过铲子。一递一接之间,是几十年的默契,无需言语。老先生手指骨节处覆着厚厚的老茧,那是岁月与锅铲共同刻下的印章。他话不多,只温和地问了句:“吃得惯不?”听我夸卷煎美味,也只是淡淡道:“老汤炖透,米饭蒸好,就差不多了。”而这“不差”的根基,是老伴口中念叨了几十年的“实在”:肉要选好的,汤要熬足时辰,肉末要鲜剁,米得是本地的。放眼望去,后厨里锅碗瓢盆各归其位,连抹布都叠得方方正正。这规整的一切,恰如这家人,把所有的用心与情意,都实实在在地藏进了每一丝味道里。

兜兜转转寻味多年,髡肉干饭早已超越了一餐一饭的意义。它藏着方言的亲切温度,家常的深厚心意,也编织着我与济宁割舍不断的味觉记忆。如今,当我想起杜记,更觉这碗饭是我三十年寻味的最终答案——星级大厨返璞归真的手艺,老两口相濡以沫的默契,最终都化作了这街头小唐,一口踏实而圆满的滋味。

若你到济宁,不妨寻一寻杜记。在某个转角的烟火气里,亲自尝尝浇满髡菜汤汁的鱼台大米饭,会感到“多年寻味,终得圆满”。好味道从不缺席,总会在某个不经意的角落,予人一份温暖的惊喜。