



漫步柳泉曲曲路

□ 郑峰

故乡，那片山瘦土薄的地场，因了蒲松龄而名扬中外，我也因了蒲老先生常常火借风威高人一等了。

其实，蒲翁故居也不过是几间简陋的村舍，四合院舍多系后人添砖。记得上世纪七十年代后期去成都杜甫草堂观瞻时，竟感慨万千：名为草堂，俨然一座规模宏大、建筑堂皇的帝王宫殿，相比之下，一代世界短篇小说之王的蒲氏故居，倒是极其寒酸潦倒了。当时触景生情，很有几分忿忿不平。可细细一想，怨发何人？这是历史，是诸多因素造成的。这里有文化基础素质和氛围的反射，有经济基础的缘由，毋庸讳言，也有各级领导者的重视与认识程度。

但话又说回来，也许这刚好遂了蒲老先生的心愿：生前穷苦寥落，豆棚瓜架，清淡寡欲，情寄青林黑塞。死了，倒把它装扮得富丽豪华，先生在九泉之下也许心神不安吧。

被誉为“世界短篇小说之王”的聊斋先生，就出生和终卒在淄川这样一个普普通通的小村庄，一座普普通通的茅舍小屋，做了一辈子普普通通的私塾先生。

我垂青的正是这“普通平常”。

少年时在淄川城里上中学，刚从山沟里钻出来的土坷垃蛋孩子，就与一帮“猴毛”同学结伴东游。聊斋故居那青砖门；披荔缠藤的影壁墙；砖铺地，竹为棚，古香古色和那残漆斑驳的书桌，都留了永恒的印象。说也奇怪，从那次拜谒之后，在学校里我语文水平就日见起色，竟至期中、期末的考试作文，都上了学校范文选。

再后来，因了能有点爬格子的技能而步入机关，混了碗饭吃。真应该好好谢谢蒲老先生啊！

开馆以来，国内外人士慕名沓至，留下了美不胜收的珠玑名章。斋房中，常有人驻足良久，仰先生高风傲骨、旷世之才华；柳泉边，细柳轻拂，泉水汨汨，常有人吟哦佳句；聊斋陈列柜前，有人探幽浩卷，扶微史海，精研细思，构思出一篇篇论著鸿篇。无怪乎，蒲学著名研究专家山东大学教授马瑞芳在一篇文中诙谐地写道：全国今有多少搞学问、搞戏剧的是所谓“吃蒲松龄饭的”？秀才蒲松龄又“提拔了多少教授、副教授？”——这当然是些笑谈，但也道出了蒲氏的历史地位和其著作的无价。

终其一生，蒲松龄除年轻时在宝应做了很短时间的幕宾外，一辈子就是坐馆、教书、著书，一生平平淡淡，没有奇迹和波澜。可是就在这样一个处处都“普通”的环境里，他却为世界文库提供了如此灿烂的东方瑰宝！当今世界上主要的百科全书都介绍了这部奇书。近代，更是译著四海，研注蜂起。我最近在故乡大加鼓动：要掀起一股弘扬、继承蒲派文学的热潮，宏愿在于：一代“王”者的后裔，不要光坐在这张宝座上享受祖荫，要奋发努力，潜心研究其著作的风格和真谛，继承发扬，在文学上树起淄博特有的蒲派文学流派。可谓心比天高，志存高远。听者可能疑我有神经异常之嫌，但，在我，可是酝酿良久了。首先在力所能及的情况下，竭力鼓励本地区有志之士去做，同时也恳盼海内外名人学者，都来推波助澜，共谋大计，经过艰苦卓绝的努力，也许能在这方面干出点什么来。

倘若真有心志承继蒲公遗风，首先要学习蒲老夫子的严谨治学精神。他自青年时期即开始撰写聊斋故事，康熙十八年四十岁时《聊斋志异》初步成书。写小说在那个岁月里可不是俾时髦的活计，不仅得不到什么文

学奖之类，还要遭世人的白眼。但老夫子衣带渐宽终不悔，为伊消得人憔悴。锲而不舍，潜心著述，写写改改，直到垂暮晚年，两鬓如霜，还在寒窗下修订。“书到集成梦始安”。可以说这部奇书使蒲老先生这盏奇异明灯，熬得油尽灯枯。康熙五十四年正月二十二日酉时，七十五岁的老作家又在聊斋依窗而坐，正在构思狐魅鬼怪的世界时，竟“依窗危坐而卒”，写完了一代文学巨匠的一生。

带着百感交集的心情，走出郭沫若手书的“蒲松龄故居”的正门，沿着青石铺地的寻常巷陌，出东门，顺石阶而下，就到了“一曲清泉数行柳”的柳泉胜地。

这井，原名满井，庄名曾因此名为满井庄。到清末，蒲姓人日渐增多遂改名蒲家庄。别看这条树林间蜿蜒的小道，当年曾是青州府至济南府的大道。井四周，翠柳数百，合环笼罩，田野禾稼青青，一派田园风光，旖旎动人。井中泉水清冽，甘甜爽神。井旁青石碑上镌刻着沈雁冰手书的“柳泉”二字，苍劲俊逸，又结一景。井东北侧，建有茅亭一座，中置石桌石座。传说当年蒲老先生就在此设茶待客，听过往行人说狐谈鬼，广罗民间传说，为聊斋搜集素材。

蒲松龄非常喜爱这个所在，自号柳泉居士。在一首《柳泉消夏杂咏》中写有：“月黑忽来星一点，流萤飞上读书灯”的诗句，从中可略见当时自柳泉向南，拾阶穿亭，有一条曲曲幽幽的林荫小

径，这就是通往蒲氏墓地的三百米小道。这里是蒲氏老林，冢间有古柏数十株，古墓几十座。墓前立有雍正三年同邑后学张元撰文的《柳泉蒲老先生墓表》石碑一座，1954年修复故居时建有四角碑亭，以保护石碑，可惜皆毁于十年动乱。1980年据原碑拓片重刻建，亭前安有沈雁冰手书的“蒲松龄柳泉先生之墓”石碑。

墓地毗连四野，清清淡淡，一如先生一生。伫立墓前，极目如茵田野，耳畔松鸣阵阵，不仅想起了“一生遭尽揶揄笑”的蒲老先生，终于走完了坎坷穷苦的人生，长眠在这片极寻常的地下，找到了永恒。据说先生头枕西南的万山，足登东北的黄山，生前怀乡恋土，死后魂系山野，足见其心灵深处内涵的高深。

站在墓地的高处，回首通往故居的这条斗折蛇行的寻常小道，不正是恰到好处地描绘了蒲老先生的人生轨迹吗？不少中外名人研究他，颂道他，并以“王冠”加身，但他仍然是他：普通淡泊。你、我、他难道不可以从中悟出点什么吗？这时，耳畔响起了诗人苏文河的诗句：

今寻蒲翁曲曲路，
绿涛涌西东，
一代巨匠仍在此，
解我心中思，
促我长路行……



主客统一 朱弦自鸣

□ 张天曦

纵有佳琴，无人调弄，琴音不闻；纵有乐师，无琴与之，难为伯牙。东坡居士一首小诗，蕴含着这样的道理：主客统一，朱弦自鸣。

何为“主”？何为“客”？何为“主客统一”？“主”即成功的主观因素，“客”即成功的客观条件；而唯有二者相结合，做到“主客统一”，方能达到目的，做成事情。君不闻王介甫之游褒禅山？“不随以怠”，此谓“主”；“力足”，“有物相之”，此谓“客”。欲尽豫游之乐，二者缺一不可。

作为成功的基石，客观条件是发挥主观能动性的前提。所谓“九层高台起于累土”，不满足客观条件，主观因素无异乎空中楼阁。刘邦从小小亭长到成就霸业，难道仅凭他“志不在小”就可以做到吗？事实上，秦朝暴政失去民心、萧何之整顿内治、韩信之用兵如神、子房之运筹帷幄……这无一不是刘邦成功的客观条件。由此观之，客观条件作为成功的前提，重要性不言而喻。

然而，只具备客观条件，而缺少主观因素，成功的果实往往也不会成熟蒂落。有俗语“扶不起的阿斗”为之佐证。刘禅暗弱庸常，自身不具备复兴汉室的野心和气魄，纵使诸葛亮等一众能臣呕心沥血也无济于事。本该与客观条件戮力同心的主观因素，此时却成为了成功的最大障碍，这岂不是“于人为可讥，而在己为有悔”吗？

其实，主观因素与客观条件并非各安一隅，而是可以相互制约、相互影响的。昔越王勾践，受吴王侮辱，压抑心智、积累怒气，这又何尝不是一种客观条件？回国之后，他卧薪尝胆，励精图治，心中的复仇之火爆燃，这便是主观因素；这一把火照亮了越国军民，国富军强，勾践终于破吴，这不是主观因素反过来又影响了客观条件吗？主、客二者并不对立，恰恰相反，它们是统一的整体。

史话之后，再反观当下。2020年，新冠肺炎疫情席卷全球，令人猝不及防。在这次无硝烟的战役中，中国上下不也是依靠“主客统一”才击退了疫情吗？优越的制度、雄厚的科研实力、塑造人们观念和认同的文化……这是成功的客观条件；上下同心、共担风雨，这便是成功的主观因素。佳琴乐师俱备，琴声悠扬，抗疫的胜利自然也将水到渠成。

诚然，在某些特殊的情况下，臻乎完美的客观条件可以掩盖主观因素的黯淡，而超乎寻常的主观动力也能让成功的花朵在淤泥中绽放。但更具普适性和现实意义的是，主客二者的关系正如船与帆，想在江上行稳致远，缺少任何一个，另一个独木难支。

客观条件是发挥主观因素的前提，而后者为前者指引披风斩浪的方向。从一首《琴诗》中，我们能汲取这样的智慧：主客统一，朱弦自鸣。

朋友圈里的煮妇

□ 钟芳

每天睡觉前，我总是习惯性拿起手机，看看朋友圈。

单位里的虹姐做出的一系列特色美食，都发在朋友圈里，吸引着我们味蕾的同时，也让我们对她有了新的认识：原来身为业务骨干的她，生活中也是一位不可多得的煮妇。

虹姐每日亲自掌勺，为家人烹煮各式各样的爱心菜品，婆婆、公公、老公、女儿都爱吃。就说“糖醋带鱼”吧，这种酸甜适中、营养丰富的菜品，在她家可受欢迎了，全家人都抢着吃，连浓浓的汤汁都会拌进米饭里，真是回味无穷。她做的“菠菜鸡蛋卷”更是一绝，色泽金黄碧绿，散发出诱人的香味，让人看一眼就垂涎欲滴。她说，当一家人围

坐在餐桌旁，一边乐呵呵地聊着天，一边津津有味地吃着餐桌上五颜六色的菜肴时，温馨的幸福感便充盈心间。做饭菜，就是她享受快乐、放松身心的过程。

表姐的女儿是高考大军中的一员。为了引导女儿顺利度过人生的关键期，以健康的身体、愉快的心情参加高考，考试前，表姐特地向单位请了年休假，专心在家做女儿的“后勤部长”。

对于孩子的高考饮食问题，她颇有研究，讲起来一套一套的。首先委托同事在乡下购买土鸡和鸡蛋给女儿补充大脑；其次特地跑到书店买回菜谱，上网查找高考生的营养食谱作为对照，米饭杂粮面食、蔬菜水果豆类、鱼禽蛋肉虾，煎炒炖煮，天天

轮换着来，力求做到色、香、味、形俱佳，并且一星期内绝对不会有重复，保证女儿能吃饱、吃好，且达到营养均衡。她笑称，孩子的一日三餐是全家的头等大事。看着女儿美滋滋地品尝菜品，不断地夸奖妈妈的厨艺，那是她倍感自豪的事。

热爱可抵岁月漫长，平时工作之余还要费心当好家庭煮妇，有点累，有点烦，但乐在其中，表姐说：“值！”

老同学媛子曾经是大学里的校花，工作不到一年便嫁人，当起专职主妇。每天清早6时，媛子准时起床，做好早餐，还不忘拍个照，放朋友圈打卡。7时准时叫父子俩起床吃饭。

她很享受家庭主妇的生活，闲暇时候，常到各大“美食论坛”

里“冲浪”，看看谁家出品了新的菜肴，遇到好的就记下来，再根据自己家人的口味，构思煮法，然后操作。可以说，现有朋友圈里晒出的每一道菜，都是她经过时间与味觉考验得来的美味，每一口都有独特的私家风味。譬如香焗鸭胸，肉嫩汁多，入口酥绵，齿颊留香。还有焖烧大虾，采用秘制浓汤熬制，放入风味特别的香料，使得味道鲜美中带有丝丝醇香……烧好的菜肴一盘盘地闪亮在朋友圈里，引来众人艳羡不已。她老公发的朋友圈很少“晒事业”，很喜欢“撒糖”，经常刷屏晒老婆做的爱心大餐。

出得厅堂，入得厨房。朋友圈里的煮妇们，个个心灵手巧，沾了一身烟火味，也乐在其中。她们爱美食、爱家人，更爱生活。