



在孔子的三千弟子中,曾参是孔子晚年的学生,他比孔子小四十六岁,十六岁进入孔门时,孔子已经六十二岁,跟随孔子也只有十多年时间,比起颜回、子贡、子路来,时间短多了。

孔子生前,曾参是不被看好的,非但没有进入孔门十哲,就连据传有他自己参与编辑的《论语》中,记录他与孔子对话的篇什也少而又少。

孔子曾经点评过四位学生,其中就有曾参。“柴也愚,参也鲁,师也辟,由也喭。”(《论语先进第十一》)

鲁,迟钝。孔子认为曾参反应迟钝。就是这样一位迟钝的学生,孔子逝后,声誉渐隆,不仅教出了高足孔伋(孔子的嫡孙,据传是孔子临终前托孤),孔伋再传孟子,开创了思孟学派,传承和弘扬孔子学说,而且从唐代开始,屡有加封,到宋代被追封为“宗圣”,与复圣颜回、述圣孔伋、亚圣孟轲一起配享孔庙,走进大儒殿堂,受到世代尊崇。

这引起了我的极大兴趣。曾参凭借什么实现了从普通士子到圣人的转变与跨越?

《论语》中涉及曾参的内容不多,但还是找到了答案,其第一篇第四章就有曾参的自述。

“曾子曰:‘吾日三省吾身——为人谋而不忠乎?与朋友交而不信乎?传不习乎?’”(《论语学而第四》)

曾参说,我每天从三个方面省察自己的行为:替他人谋事是否尽心?与朋友交往是否守信?老师传授的知识是否不断实践?

也有注家将“三次”注解为“多次”,依据是古文三六九常表数量之多,如三人行必有我师焉,九死一生之属,而非实指。我以为这一章指向明确,而且一个人每天多次思考同一个问题,过于耗时耗力,不太可能。三次、多次无害大义,暂且按下。

其实,曾参所自省的三个方面正是孔子教育学生的四个方面的内容。

“子以四教:文,行,忠,信。”(《论语述而第二十五》)

孔子用历代文献、社会生活的实践、对待别人的忠心、与人交际的信实等四个方面内容教育学生,而又以忠信为本。

修身之门

□ 姚正安

现在看来,曾参不是迟钝,而是默默修炼,日日精进。难怪程颐在读了“参也鲁”之后点评道:“参也竟以鲁得之”“曾子之学,诚笃而已。圣门学者,聪明才辨,不为不多,而卒传其道,乃质鲁之人尔。故学以诚实为贵也。”(朱熹:《四书章句集注》)

程颐充分肯定了曾参在孔学传承中的作用,高度赞扬其为学诚笃的精神,而且指出,是“诚笃”令其“质鲁”升华,胜过无数“聪明才辨”者。

我以为曾子“吾日三省”是他的修身之门,他正是沿着这个门径登堂入室,迈上圣人之巅的。

我们今天追寻曾圣足迹,不是要成为圣人,而是藉此门径,懂得一点修身之法,提高慎独、慎初、慎微的自觉。

事实确乎如此。如果一个人每天都检点一下自己,反求诸己:替人做事是不是忠心耿耿,与朋友交往是不是诚实守信,从学校学来的知识理论是不是运用于实践?你还能犯错误吗,至少不会犯原则性的错误。

当然,今天要拓展“与人谋”的范围,“人”,不只指某一个具体的人。

《说文》:尽心为忠。

你为单位、为人民,以至为党的事业,尽心尽力了,还会想到为自己谋私利吗?有一些人一旦到了一定位置,把心用歪了,全用在个人利益的获取上,品德何以高尚,人格何以崇高?看一些作奸犯科者,其资质之高,令人艳羡,问题出在不忠不信上。

曾参一生拒绝入仕,设馆授徒,著书立说,过着清苦的生活。他曾说,“士不可不弘毅,任重而道远。任以为己任,不亦重乎?死而后已,不亦远乎?”

曾参以仁为本,终生省察,终生践行,一刻也不放松对自己的改造,直到临终还做了一件令人动容的事情。

一天夜里,病危中的曾子,突然想起身下铺着一领华美的席子,是鲁大夫季孙氏送给他的。他认为,自己一生没做到大夫,不应铺大夫的席子,于是就招呼儿子们把席子换下来。没等换上的席子铺好,他就去世了。

其修身之严,可见一斑。

咸鸭蛋,是指以新鲜鸭蛋为主要原料经过腌制而成的再制品。因其口味鲜美、食用方便,全国各地皆有产出,是百姓家中常见的佐餐佳品。不过,就其味道而言,高邮咸鸭蛋当首屈一指。清代名家袁枚也曾说过:腌蛋以高邮为佳,颜色红而油多。

高邮素有水乡之称。本地饲养的鸭子,一般都在水网地区放养,所食“活食”都是那种随处可见的小鱼、小虾,因此所生的蛋质地细,黄油多。当然,高邮咸鸭蛋闻名全国,除了鸭蛋本身的质量,关键还要看腌制的手法。

我的父亲便是腌制鸭蛋的好手。鸭蛋腌制方法很多,有盐水腌制法、面糊腌制法以及黄泥腌制法等等。父亲则钟情于黄泥腌制法,就是把黄泥掺水加盐搅糊,然后将鸭蛋涂抹严实,再放入缸里贮藏即可。邻居们也用黄泥来腌制鸭蛋,但其味道却跟父亲所腌的相差甚远。我曾不止一次问过父亲,其中是否有什么秘诀,他总是淡淡地说:方法是死的,人是活的。

小时候,每逢父亲腌制鸭蛋,我和姐姐都是他的得力助手。姐姐细心,负责将每只鸭蛋洗干净。可别小看这道工序,貌似简单,却很讲究。若清洗不够干净,以后吃起来总感觉有股鸭屎味。而我调皮,父亲便将搅和盐水黄泥的任务交给

高邮咸鸭蛋

□ 杜瑞文

了我。待一切准备就绪,父亲便将黄泥一层一层地涂抹在鸭蛋上,每涂抹好一个鸭蛋,都会细心检查一番,以免有遗漏或涂抹不均匀。然后将涂抹好的鸭蛋在草木灰里滚一遭,再轻轻放进缸里。那时,我和姐姐总喜欢蹲在地上,看着父亲一遍又一遍地重复着同一个动作。那一刻,父亲好像不是在腌鸭蛋,而是在雕琢一件工艺品,细致而认真,严谨而有序。

大约一个月的时间,黄泥里的盐分便慢慢渗到鸭蛋里。想要食用时,只要取出几个,洗去鸭蛋外面的黄泥,放入水中煮熟即可。平常食用一般都是敲破“空头”用筷子挖着吃。筷子头一扎下去,红油就冒出来了。但是如果待客的话,便是另一种吃法了。袁枚在《随园小吃》里曾写道:“带壳切开,不可去白留黄,使油走失,亦使味不全。”不过在我看来,袁枚先生所说并不尽然,带壳切开,不仅仅是保全其味,主要还是方便客人食用,也算是对客人的一种尊重。

高邮咸鸭蛋不仅仅好吃,营养也极其丰富,富含脂肪、蛋白质以及人体所需的多种矿物质,是馈赠好友、礼尚往来的上好选择。据说,秦少游第一次拜访苏轼时,所送的礼物便是高邮咸鸭蛋。

外出公务,途经高速上的一个服务区,下车休息片刻。这个山区的服务区不大、很简陋,停车场很小,只有一个餐厅和一个小超市,还有一个卖嘉兴粽子的地方。闻到粽子的香味,端午节就快要到了。

我从小生活在农村,老家东边沿河有很大一片芦材地。芦叶是天然的包粽子的原材料,我们都叫做粽箬叶子。小时候家里包的粽子很简单,开水烫过的或煮过的粽箬叶子,用两张卷成个锥形圆筒,塞入泡好的糯米,放两三块咸肉丁,再塞些糯米,加一张粽箬叶封好,用细麻丝扎紧。粽子煮好后,那糯米香味和一丁点咸肉诱人的咸香,是童年里不多的美味。

后来生活条件越来越好,粽子馅的花样也越来越多。有了冰箱后,易于保存了的咸肉反而不用来做馅了,冒出各种五花八门的馅心,有蜜枣馅的、鲜肉馅的、鸭蛋黄馅的、赤豆沙馅的

粽子

□ 施宏俊

……但美食越来越多了,粽子在我的生活中渐渐远去。

我儿子几岁的时候,就喜欢吃粽子。我父亲比较溺爱孙子,便操起他那包了三十年粽子的传统手艺。他包出来的粽子个头大,料足,但奈何总是中间煮不透,孩子不喜欢吃,于是有时只好去超市买些粽子。有次外出,路过一个高速服务区,看到有卖嘉兴粽子的店,有好几个品种,但价格不低。自己没舍得吃,买了两三种馅的,每种一袋四只,带回家后,儿子特别喜欢吃。于是以后每次出差或外出旅游,都要在高速服务区带上三五袋不同品种馅的粽子回去,放冰箱里能让儿子吃很长时间。

我在这个服务区的嘉兴粽子店里,用手机拍了几张照片,发给已经上大学的儿子,问要不要给他带些。等了一会儿,他回了两条微信,一条是“哈哈哈哈哈”,还有一条就两个字“不要”。

十多年前,我在报纸上看到一则新闻,高邮青年女诗人徐霞举办诗集《那一地温柔》首发式。从那时起,徐霞这个名字就深深印入我的脑海。一个偶然的机,我在朋友那发现了这本诗集,爱不释手,拿回家慢慢品读。作者温暖的情调,细腻的情感以及清新雅致的语言叩击我的心扉,震撼我的心灵。我仿如一夜春风百花开,精神为之一振:我也要像她一样写出更多的诗,出一本诗集,举办一个首发式,于生活里留一点情趣,留一点梦想,留一点雅致,让自己自信一回,张扬一回,风雅一回。想不到,几年后,我真的出了一本诗集《青青草》,市作协还为我举办了首发式,给我这个基层的文学爱好者以莫大的鼓舞。回想起来,诗集《青青草》的出版,与徐霞那本诗集有着密切的关联。

也许是缘分,我到扬州参加一次文学活动,在扬州文联得到了一本扬州市文艺创作引导资金项目作品《温暖的字》。仔细一看,作者徐霞。一股敬佩之情油然而生。回来后我认真阅读,书中透出的尽是“温暖”,这温暖如春雨沐浴着我,似春风熏陶着我,给我以启迪和回味。她在《持一颗风雅心》中写道:把钱权看淡一点,把世俗人情放低一点,留一点时间和空间给自己,给那些被人看来酸文假醋的诗词文赋,让自己的身心在风雅之间停留,哪怕只有片刻。她道出了大多数文学

公婆家屋后是大片的菜地,这季节,丝瓜、豇豆、茄子、辣椒、空心菜、生菜……应有尽有。七仙女是公婆喂养的七只大白鹅,平时散养在屋后菜地,想游泳就下隔壁的水塘。塘不大,百十个平方,上面漂满浮萍,惟有七仙女的脚蹼可以推开一道缝。七仙女吃浮萍,长而扁的嘴巴水面一掠,收获颇丰。

公婆养鹅是有打算的。鹅易养,食草,乡间多的是;生长期快,几个月就能吃。公公从电视、报纸上获悉,鹅肉的赖氨酸、丙氨酸含量比鸡肉高30%,组氨酸含量比鸡肉高70%,与猪、羊肉相比,脂肪含量较少。这些适合他有肥胖基因的子孙。二老把养鹅当成为下一代发挥余热的首选工程。七仙女各有去向,子女一家一只去掉四只,外孙考上大学额外奖励一只,孙女过十岁整生日赠送一只庆贺,还有一只留在家中,儿孙们一起回来聚餐。老人的心就是这样,装的都是子孙。

喜爱七仙女,是因为我小时候也放过鹅,我的学费就出在鹅身上。暑假还没放,家里就把仔鹅捉好了,奶奶先用生菜圈养着。一放暑假,鹅大些,黄色褪浅,毛色变白,毛杆变硬,放鹅的任务就交到我手上。我要赶着鹅群去田间沟渠吃草,鹅累了要赶到背阴处休息,鹅渴了要赶到河滩戏水。夕阳西下,点

清晨,睡意正浓。“咚咚咚”,一阵急促的敲门声吵醒了我。揉了揉惺忪的睡眼,皱着眉头去开门。打开门,好友小王拎着一个沉重的方便袋走了进来:“端午节快到了,这是我妈妈裹的粽子,刚出锅,你们可以趁热吃。”我还没顾上说句“谢谢”,小王就一溜风地走了。

妻子听到动静,也起了床。我说:“是小王送粽子来了,我们正好可以当早饭。”没曾想妻子竟哈哈大笑说:“你知道小王为什么送粽子吗?”她不紧不慢地说开了。

前几天,妻子在一家超市购物,遇到了正在买糯米的小王母亲。到柜台结账时,妻子代小王的母亲付了钱。返程时,她们一路走一路聊,聊的话题就是“粽子”。小王母亲说,每年过端午,她都买好糯米、粽叶,包上一两百个粽子,一家人吃得放心、开心。今年小王让她

每到端午节,许多人家都会采摘一把新鲜的艾蒿和菖蒲,用红带子扎起来贴在门前。有的人家还将它们高高地竖立在堂屋柜上。老人们说,它们能够驱邪,保一家人平安。

刚采割的艾蒿碧绿的,沾满露水,散发出浓浓的中药清香气味,加之菖蒲那特有的芬芳,真是沁人心脾。堂屋里放一把,一进屋就闻到浓郁的草香。

其实,艾蒿和菖蒲不过是普通的植物,农村不少人家前屋后都会栽种艾蒿,沟旁河边到处可见到菖蒲。端午节时正长得茂盛葱郁,尤其是早晨露珠挂上面,透明闪亮,用手抹一把露珠涂在脸上,满面清香。我记得在那大集体年代,清晨人们出工劳动,妇女大姑娘们总喜欢抹一手路边艾叶上的露

珠擦在脸上,既提神又护肤,迎面走过一阵芳香。

艾蒿、菖蒲又是中药。艾叶能散寒除湿,温经止血。过去,产妇在月子里全身裹得严严实实,不能洗澡,满月那天必不可少的就是用艾蒿和金银花藤烧水洗头,祛除全身的异味。中医针灸治病,补以艾条灸之,祛除寒湿,通经活络,这是千百年以来人尽皆知的。医院的针灸室里,烧熏艾条的药香直入人体经络。菖蒲能开窍化痰,辟秽杀虫。端午节,天气渐热,各种蚊虫孳生,古人就用天然的艾蒿、菖蒲、大蒜、雄黄来祛除毒害。小时候的夏天,奶奶常放一把艾和菖蒲在汤罐里,晚上全家人都用这热水洗澡。洗过后顿觉全身清爽,还能够避免蚊虫叮咬,预防疔疮疖肿。

影响

□ 王三宝

爱好者的的心声,读书写字不是一个人的必然,但读点书、写点字会让你的生活变得更加从容自信。《温暖的字》温暖了我,第二年,我也出版了一本由扬州市文艺创作引导资金资助的散文集《光阴的碎片》。

有时生活就是这么巧,我从乡下来到城里工作,居然和徐霞共事。她担任市作协副主席,后又担任文联副主席,我担任作协秘书长。共事期间,她从没有摆领导架子,给人更多的是亲近、亲切、亲和。前年,她把最新出版的散文集《藏在文字的宫殿里》赠送给我。我打开散发墨香的书,一篇篇图文并茂的作品(一文一图)呈现在我的眼前,这些文字和图画如清泉从我心头流过。“宫殿”给人的感觉是辉煌与冷峻,而她文字的宫殿里珍藏的是生活的温暖。她在《做一个幸福的女人》中说,一个幸福的女人要自信,要读书,要爱家,要敬业。要在世俗温暖恬静,在内心里雅致柔美。这些话正是她内心世界的真实写照。可以看出,徐霞是一个有自信爱读书的女人,一个爱家敬业的女人。正是受徐霞《藏在文字的宫殿里》这本书的启发,我又出版了散文集《绿果》,也是彩版,且一文一图,图由我的老师陈景国先生根据文章的内容创作而成。

不得不,徐霞每一本书的问世,几乎都对我产生深厚的影响。

端午鹅事

□ 王晓

好鹅数,确保一只不少,才赶着鹅群回家。挖上两瓢稻子,鹅吃饱进栏,我一天的任务才算完成。整整一个暑假都这样,八月底,家人会把鹅捉进箩筐,

跟泉船去集市上一起过给鹅贩子,接有过鹅粪味的钞票,这是我们姐弟新学期的学费。

也留过一只鹅伴,从我接过放鹅任务那年开始,一直到我离家外出求学,前后养了六年。那是一只只有灵性的鹅,每年清明前后都生五六只蛋,让我们欣喜不已。老家,养鹅是风俗,几乎家家都养三五只,也有大户,专门饲鹅。老家人都认雁是鹅的祖先,父母为儿子订婚,总用一对鹅(代替雁,雁是终身一夫一妻制)作为聘礼,象征夫妻和睦,百年偕老。

经过长期饲养,鹅虽失去飞翔能力,却保留着祖先的一些特性:机警勇敢,对同伴相亲,遇到侵袭群起而攻。村里的小媳妇甚至把端着幼儿的木盆放在鹅旁,由它们看管。我小时候最怕去同学顾盼家,她家的鹅群看见我就疯了似的一起追我,脖颈伸得老长,嘎嘎凶叫,长长的喙啄到我屁股。我这个鹅倌对她家的鹅一点不管用,鹅只认自家。乡间的夜晚,有生人打鹅栏前经过,鹅群必引吭高歌,比看家狗灵光多了。

咏鹅、画鹅的故事多了,我写的只是我知道的鹅事,些微艰苦变成美好回忆,点滴温情在岁月里发酵,日子绵密而有韵味。

送粽子

□ 林华鹏

包肉粽子,她欢欢喜喜地从老家带来腌制的咸肉,又去超市买糯米。

妻子说,一定是小王母亲见她代付了买糯米的钱,心里过意不去,就让小王送来刚出锅的粽子。我问妻子,垫了多少钱?她说,就二十来块钱。我数了数袋子里的粽子,足足三十个。“你垫了二十来钱,算下来,一个粽子一块钱都不到啊。”我笑着对妻子说。

看着这飘着浓浓香气的粽子,我忽然想起了远在上海的母亲,她在那里为弟弟带小孩,忙着接送、做饭,一定没有时间包粽子。再想到在乡下的岳母,她患帕金森综合症多年,那双整天颤抖的手也包不成粽子啊。

我向妻子提议,将这些粽子分成三份,一份留着自己吃,一份快递到上海,还有一份送到乡下。

妻子脸上笑开了花,称这个主意好。

艾蒿菖蒲香

□ 施正荣

珠擦在脸上,既提神又护肤,迎面走过一阵芳香。

艾蒿、菖蒲又是中药。艾叶能散寒除湿,温经止血。过去,产妇在月子里全身裹得严严实实,不能洗澡,满月那天必不可少的就是用艾蒿和金银花藤烧水洗头,祛除全身的异味。中医针灸治病,补以艾条灸之,祛除寒湿,通经活络,这是千百年以来人尽皆知的。医院的针灸室里,烧熏艾条的药香直入人体经络。菖蒲能开窍化痰,辟秽杀虫。端午节,天气渐热,各种蚊虫孳生,古人就用天然的艾蒿、菖蒲、大蒜、雄黄来祛除毒害。小时候的夏天,奶奶常放一把艾和菖蒲在汤罐里,晚上全家人都用这热水洗澡。洗过后顿觉全身清爽,还能够避免蚊虫叮咬,预防疔疮疖肿。