



孔子反对战争,战争的血腥与仁政的爱恤很难协调融合。

卫灵公与孔子的一次对话,足以见得孔子对战争的态度。

《论语·卫灵公篇第十五》记载:“卫灵公问陈(陈同阵,军师行伍之列)于孔子。孔子对曰:‘俎豆之事,吾尝闻之矣;军旅之事,未之学也。’明日遂行。”

有一天,卫灵公向孔子询问军队布兵排阵的问题。孔子直截了当地回答:礼仪方面(俎谷是礼器,以器物指代礼仪)的事,我曾经听说过;军旅方面的事,我没有学习过。而且,第二天,孔子就离开了卫国,因为孔子预料到卫灵公可能在酝酿一场战争。

孔子生活在春秋晚期,诸侯国之间的战事不断,而且“春秋无义战”。战争何时爆发不以孔子的意志转移,以孔子之力也无法阻止战争的发生,况且战争也必定死人。

如何才能把仁政思想渗透到战争中,或者说如何让民众在战争中得以生存?

孔子提出了烛照千年的民兵思想。子曰:“善人教民七年,亦可以即戎矣。”(《论语·子路篇第十三》)

孔子说:让好的领导教育训练民众七年,(民众)也能够作战了。

为什么是七年? 笔者以为,一是孔子的自身经验,孔子会射击,能驾车,于六艺无所不精。二是民众习武是业余的,农忙务耕,闲时习武。

朱熹注说:教民者,教之孝悌忠信之行,务农讲武之法。朱熹的意思,所谓教民,还不仅仅是习武,此处不赘。

这是孔子从正面规劝当国者,如果万不得已,让民众参与战争,必须做好长时间的教育训练。

孔子接着又从反面对当国者提出了警告。

子曰:“以不教民战,是谓弃之。”(《论语·子路篇第十三》)

孔子目睹着一场场生灵涂炭的战争,眼看着一个个生命惨死在刀剑之下,毫不客气地说:如果用未经训练的民众去作战,这就等于无情地抛弃他们。

卫灵公显然没有做子训练民众的准备,所以孔子拒绝回答其问陈之事,而且断然离去。

孔子真的不懂得军旅之事吗? 当然不是。

据《史记·孔子世家》载:鲁哀公十一年,孔子弟子冉有作为季氏统领,与齐军在郎地交战,大败齐军。季康子问冉有:您的军事

才能,是学来的呢,还是天生的呢? 冉有回答:我是从孔子那里学来的。(原文:其明年,冉有为季氏统领,与齐战于郎,克之。季康子曰:

“子之于军旅,学之乎? 性之乎?”冉有曰:“学之于孔子。”)

也因此,季康子“以厚币迎孔子,孔子归鲁”,孔子结束了十四年的流亡生活。

又《论语·颜渊篇第十二》云:“子贡问政。子曰:足食,足兵,民信之矣。”

子贡向孔子请教如何治理国家。孔子说:粮食充足,军备充足,百姓信任政府。

由此不难看出,孔子不仅具有高超的军事才能,而且对军备的重要性有着深刻的认识。

孔子完全不希望用战争解决国与国之争的问题,更不希望民众因战争而遭罪而生离死别。如果战争无可回避,孔子希望民众有能力保护家园、保护自己。

这就是孔子提出民兵思想的深义所在。但是漫长的奴隶和封建社会,统治者根本没有理会也没有领会孔子的民兵思想。

他们为了维护自己的统治,动辄发动战争,置人民于水火之中,哪里顾及到训练民众。

读一读杜甫的《石壕吏》,会直观地体味到民众在战争面前的无助、无奈和凄苦。

暮投石壕村,有吏夜捉人。老翁逾墙走,老妇出门看。吏呼一何怒! 妇啼一何苦! 听妇前致词:三男鄯城戍。一男附书至,二男新战死。存者且偷生,死者长已矣! 室中更无人,惟有乳下孙。有孙母未去,出入无完裙。老妪力虽衰,请从吏夜归。急应河阳役,犹得备晨炊。夜久语声绝,如闻泣幽咽。天明登前途,独与老翁别。一个七口之家,三个壮年儿子都已投入了战场(三男鄯城戍),其中两个儿子战死沙场(二男新战死),家中仅剩老弱妇孺,那些个捉人(亦即抓壮丁)之吏更没有表现出丝毫的同情,最终将那个老妇拉去应征了(独与老翁别)。可以想见,那个根本没有作战基本技能的力衰老妇,走上战场与肉馒头打狗有何不同,那不就是孔子所说的“弃”吗?

民众之于战争是被动的,也是逃无可逃、躲无可躲的。只有教育民众、发动民众,才能更好地以战争维护和平,才能在战争中求得生存。孔子是最早提出民兵思想的贤者之一,也是融合战争与仁政的最早倡导者。孔子的民兵思想和他的爱民思想一样,时至今日,依然温暖着这个复杂多变的世界。

孔子是最早提出民兵思想的贤者之一,也是融合战争与仁政的最早倡导者。

孔子的民兵思想和他的爱民思想一样,时至今日,依然温暖着这个复杂多变的世界。

小时候嘴刁胃浅,常抱怨没有好菜吃,又经常“作次饭碗”(高邮方言,意谓剩饭不吃),这时母亲就会苦口婆心地说:“浪费粮食,响雷打头。想我小时候,一块厚粥都得兄妹几个分,有个咸菜下粥就算不错了。”我不信,向外婆求证,外婆没有正面回答,只是说:“现在好了,肚子能填饱了,时不时还有大碗吃。”

提到吃大碗,我立刻双眼冒光,因为那是我童年最快乐的事,没有之一。所谓吃大碗,就是吃酒席。农家有喜事或丧事,都会请亲朋好友吃大碗。通常先在桌上摆上六盘或八盘凉菜,有苹果、橘子、菠萝罐头、香蕉干、火腿肠、花生米、熟牛肉、捆蹄、猪耳朵等。凉菜吃一阵,开始上热菜,第一道雷打不动是炖杂烩,随后是青菜鸡汤、板栗烧鸭、红烧蹄膀、红烧长鱼、汪豆腐、菠菜鱼圆汤等,肉圆一般都放在后面上,但吃到此时,已没有人吃得下如此油腻的肉食了。炒韭菜、煮鱼、茨菇蛋汤端上来,就表示大碗结束,该吃主食了,但这时还吃得下饭的人已经不多多了。大碗的菜品并不固定,若是主家富足或是婚礼、大寿这样的大喜事,不仅菜品更多,还能吃到季花鱼、甲鱼、毛蟹之类的高级货。

平日里农家的餐桌上,两三个菜已算奢侈,打个半斤肉吃就足以让邻居羡慕不已。这种情况下,大碗的诱惑力是可想而知的。所以我一听说哪个亲戚家要办喜事或丧事都会开心不已,忍不住向别人显摆。为此闹过不少笑话,被父亲训斥过多次。其实大人们也渴望吃大碗,只是表现得不那么明显罢了。民间有笑谈,说吃次大碗省六天粮食,即前三天先饿着,准备吃大碗;等吃完大碗,三天不用吃饭了。

《高邮州志》记载,宣统元年高邮运送南洋劝业会陈赛各物:谷类十种,早稻、晚稻、糯稻、小麦、大麦、青豆、黄豆、蚕豆、绿豆、芝麻;草类两种,菰荳、靛;湖产五种,银鱼、鲢鱼、虾米、虾籽、醉蟹;食品三种,双黄蛋、糟烧酒、醋。还有蚕丝、棉布等四种纺织品。代表高邮参加展览会的当然是优选特产,陆生的谷物、草类暂且不说,单说湖产五种,银鱼、鲢鱼、虾米、虾籽、醉蟹。

光绪年间临泽人韦柏森在《秦邮竹枝词》写道:“蓼花红处有民居,三两渔家结个庐。落日放船人撒网,烧香港口取银鱼。”好一幅渔家图。银鱼是高邮湖产量较大的水产之一,通体透明,娇贵,出水就死。当年参展的必定是银鱼干,那时没有低温保鲜冷链,只有高邮湖边上的人才能吃上鲜银鱼,外地人只能吃到银鱼干。今天的市场速冻银鱼、银鱼干都有,任客选择。银鱼炖蛋呱呱叫。

高邮湖虾米特别鲜,渔民捕捞的白条虾、青虾,个头大的及时卖个好价钱,个头小的或是销售不佳,就在船顶上晒起来,干透了,装进口袋里一顿摔打,虾壳粉碎,虾肉完整,我们就叫虾米,南方人叫开洋,不过开洋多指海虾米,湖虾米淡干,海虾米多咸干,品质不齐,相比之下,高邮湖湖虾米胜出多多。扬州名菜烫干丝、虾米茼蒿,只用高邮湖虾米。

虾籽取自高邮湖青虾,每年夏秋季节,籽虾捕捞季也是虾籽生产季,人工取籽,去杂风干,价格自然不便宜。虾籽鲜美,主要做调味增鲜之用。高邮名小吃馄饨、干拌面,扬州阳春面,四美牌虾籽酱油,都是使用地道的高邮湖虾籽,有的商家用海虾籽替代,成本是降了,吃口也降了,得不偿失。《秦邮竹枝词》中这样写虾籽的:“湖上捞虾虾有子,晒干虾子味尤鲜。”

上世纪六七十年代,人们普遍较穷,买布做衣服凭布票,有布票没钱买也白搭,那时候有相当一部分人过着衣不遮体的生活。虽然日子过得紧巴巴的,但是亲戚、乡邻过生日、结婚、生子、进宅等人情还是要出的。出了人情总要吃酒吧,穿得不像样子总归不礼貌,于是就向别人借衣服装扮一下以显庄重,好让别人瞧得起自己。借衣服穿在那时的农村很盛行,借衣人面子拉得下,被借衣人也不好意思拒绝。

1969年我全家下放川青农村,虽然也缺衣少穿,但还有件把像模像样的衣服。记得有一次,当地农民陈国富要去亲戚家出人情,他的身材与我父亲相当,就向我父亲借了一件的卡上衣。他的裤子破洞好几个,总不能丢他面子吧,父亲就将唯一的一条没有补丁的裤子借给了他,他很感动。吃得酒得夫妻一起去,以示尊重。晚上

大碗也不是白吃的,得出人情,也就是份子钱,通常三十至五十不等,若与主家感情好,上不封顶。农村人的小心思,出了钱就得吃回本,但家里人口多的又不好意思全家出动,便对主家说:“大人吃不吃无所谓,让孩子去吧。”主家便说:“都去都去,多个人多双筷子而已,能吃吃多少啊!”

大人们吃大碗尽量保持着优雅的姿态,小孩则跳上跳下,要吃这个要吃那个。等上菜等急了,便溜到厨房张望,看见了锅里在烧的菜便欣喜若狂,一边往回狂奔一边大叫:“下个菜是牛肉烧粉丝!”活像个尽职的情报员。曾有一次吃大碗,主家把我们七八个小孩安置在同一桌,那桌上的吃相真是丑态百出,如今想来都脸红。但大碗还没上完,就都饱得吃不了了,这时方恨先前喝了太多的汽酒。

农家置办次大碗很不容易,得提前好些天就约厨子,请亲戚朋友帮忙打下手,还得跟邻居借桌椅板凳、锅碗瓢盆。办完大碗还东西时,会送几块糖或糕馒以表谢意。

时光飞逝,农家的生活条件早已今非昔比,在饮食上的追求已由吃饱变为吃好。于是大碗的规格越来越高,菜品也越来越好,各式各样的肉菜看得人眼花缭乱,分辨不清什么滋味。人情钱的数额也由三五十提为一百、两百、三百。置办大碗也不太难了,厨子有自己的团队,自带帮手和桌椅板凳、锅碗瓢盆,还负责搭彩棚。只要给钱就能全盘操办,无需主家烦神。主家还想省事,就直接在酒店摆上几十桌。只是请客这种事,主家还得自己来。

如今的大碗酒席上,大人们不再赞美菜肴,小孩们也不再抢食,觥筹交错间,都十分从容。酒席过后,剩菜成堆。若是响雷,不知会打谁的头。

高邮湖鲜说鲢鱼

□ 张先军

高邮湖螃蟹肥美,远近闻名。昔日没有快捷运输,离开高邮湖的只能是醉蟹。秦少游《以莼姜法鱼糟蟹寄子瞻》有句:鲜鲫经年渍醃醢,团脐紫蟹脂腹腹。《秦邮竹枝词》更生动:“以诗换蟹奈蟹贵,郑家墩蟹饶风味。请公人瓮簪泥封,我未醉时蟹先醉。”近年高邮湖醉蟹之名已经赶不上邻居兴化,不过鲜活大闸蟹远销四方,品质与等级都在兴化之上。

鲢鱼是何鱼? 高邮湖水产丰富,鱼类多达几十种,有青、草、鲢、鳊、白、鲤、鳊,还有刀鱼、银鱼、鳊鲂等等,没有叫鲢鱼的鱼。查了词典才知道,鲢鱼是小型鱼类的干制食品或鱼干。送到南洋参展的应该就是小鱼干吧。高邮湖渔民和湖边居民都有腌制咸鱼晒风鱼的习俗。一年四季数冬冬季节最好,鱼肥肉厚,而且天冷没有苍蝇,不会生蛆,腌出来的咸鱼晒干,又是一番风味,可以吃到清明前后。手撕咸鱼、咸鱼烧肉几乎是过年期间家家必备的菜肴。干制的小鱼一口袋一口袋的贩运到南北各地,日杂货店、南北货店,带着湖水的味道,进入千家万户。

青鱼、鲤鱼、白鱼适合腌制,刀鱼(鲚)、鳊鲂这些小型鱼适合生晒淡干,再经过?制、油炸、调味,加工成半成品或可直接食用成品,叫鲢鱼。清代顾仲《养小录》记载:“鲚鱼(刀鱼)新出水者,治净,炭火炙十分干,收藏。”刀鱼,高邮人叫猫刀擦子,产量大,价格低,高邮本地水产加工商不怎么看得上,深加工的不多,在超市货架上,装进罐头,堂而皇之的名字叫香酥凤尾鱼。在高邮城区,有一家坚守高邮传统菜的随园饭店可以吃到老板亲手做的香酥猫刀鱼,入口酥脆,鲜香无渣,食客飞箸,酒杯莫停,盘中仅剩点缀之绿叶。

陈国富的女人又上我家来借我母亲的衣服。说来也凑巧,她的身材和我母亲一般。我母亲看她可怜巴巴的,就像要哭的样子,就将压箱多年、平时舍不得穿的一件

花格上衣借给了她,她连声道谢。邻居洪兴的表哥结婚,他犯愁了,没衣服去吃喜酒啊,就来到我家,说要跟我借衣服。我的新衣服只有一套,一般过年时才穿几天,正月初六就收箱了。此时他来借,我真的有点舍不得。但洪兴是我的发小,我俩从小在一起玩,不能不借。他还顺手借走了我的球鞋和帽子。

那时,在高邮城里,借衣服穿的人也不在少数。听我母亲说,不光出人情吃酒要借衣服穿,就连出门访友、相亲约会也借衣服穿。她的衣服就曾多人共享。

现在,破旧衣服、补丁衣服早已不见了踪影,人们翻着花样穿,借衣服穿的时代已经一去不复返了。

小时候,妈妈常说:“有钱没钱,腌个猪头过年。”说是上代传流,腊月廿九晚上煨咸猪头、煨咸货,腊月三十吃“煞饷肉”。小雪一过,苍蝇绝迹了,庄户人家就忙腌大菜、杀年猪、腌咸货了。

那时乡下杀猪是论坊的,我们庄上所养之猪,归谈二杀。谈二对他坊内今年哪家有猪要杀,清清楚楚。谈二杀猪从不拖泥带水。拖猪出圈、架猪上凳、点刀放血、吹气、烫猪、去毛、开膛破肚、翻大肠,三下五除二,刷刮利索,像是不费吹灰之力。下一扇门,背朝上作案板,开始剁肉了。“老绝,给我剁二斤,有本事一刀清!”庄上人给他起个浑名“绝八子”,他也不生气。他不答话,手起刀落,拎出一块肉挂秤上一称,二斤不多不少。如若临晚了又是杀的最后一家猪,谈二便会剁出一块肉

撂过去,对主家说:“青菜烧肉,炒盘大咸菜。”谈二喝不了多少酒,也不贪杯。

所谓杀年猪,也不全是一斤不卖腌起来过年。那时养猪,卖生猪不及杀猪卖肉落钱多,不少人家也在年后、忙前、年中或是节下杀猪卖肉。庄上多有借肉、还肉者,所以常有人家杀年猪一卖二还,最后剩了猪头肠肺脚爪,至多留个后腿过年。

那时,有这样几句话说农家养猪:“养猪不赚钱,回头望望田”“养猪不赚钱,零钱聚整钱”“养猪不赚钱,落个头过年”。

那时农民说:“河边有条撑撑子(船),田里有条耕耕子(牛),圈里有条哼哼子(猪),富裕人家啦。”船、牛属大型农具,统统入社归了公。公社化了,不让农户养猪,年猪也就杀不成啦!

水,乞求着跟父亲说:“能不能买点百叶回家,好久好久都没有吃过了。”见此情景,父亲犹豫了一会儿,无奈地带着我去了这家豆腐坊,买了几张百叶。在我吃饭的时候,父亲说:“真是一店穷三庄,要是村头没有这家豆腐坊,今天就不要花费两块钱买百叶了。”

尽管父亲还停留在不应该花钱的埋怨中,我已经津津有味地吃掉了三碗米饭,比平时多吃了不少。现在想想,当时我只顾着自己解馋,而没想到父母的钱是多么的难挣,更没有顾及到父亲在花钱时的纠结和挣扎。

我刚讲完,孩子大声说:“爸爸,现在都什么时代啦,吃一顿龙虾要几个钱,哪家还吃不起啊!再说,国家现在还鼓励大家消费,要不然经济怎么发展呢?”

是啊,现如今生活条件好了,下馆子吃大餐成了稀松平常的事情。我之所以要跟孩子说“一店穷三庄”这样的话,只不过是想让他 在享受物质的同时,懂得珍惜与感恩。没想到他倒教育了我一顿,真是大写的尴尬啊。

楼下新开了一家龙虾店,每天晚上生意最旺的时候,一阵阵的十三香味、蒜泥味就会不时地飘到家里来。时间久了,酷爱吃龙虾的孩子也叫嚷着想去吃一顿解个馋。

一天下午上完课回来,孩子又嘟囔上了。尽管家里已经准备好了饭菜,但是拗不过,只好带着他去吃起了神往已久的龙虾。吃完后我问他感觉如何,孩子说:“非常爽,终于过了一回瘾。”我不禁脱口而出:“这真是一店穷三庄啊!”孩子连忙问我这话是什么意思。

我童年的时候,家里非常贫困,一年到头也吃不上几回肉,每天就是米饭加素菜,米是自家种的水稻碾的,菜是自留地里长的,只能解决基本的温饱而已。偶尔家里杀一只自己养的鸡解解馋,那也要下很大的决心,更谈不上花钱在外面买些其他的菜了。

一个冬天的傍晚,我和父亲从浴室洗澡回来。走到村头一家豆腐坊的时候,我被那香浓的豆腐味定住了,一步也不想往前挪,嘴里不停地咽口

杀年猪

□ 姜善海

所谓杀年猪,也不全是一斤不卖腌起来过年。那时养猪,卖生猪不及杀猪卖肉落钱多,不少人家也在年后、忙前、年中或是节下杀猪卖肉。庄上多有借肉、还肉者,所以常有人家杀年猪一卖二还,最后剩了猪头肠肺脚爪,至多留个后腿过年。

那时,有这样几句话说农家养猪:“养猪不赚钱,回头望望田”“养猪不赚钱,零钱聚整钱”“养猪不赚钱,落个头过年”。

那时农民说:“河边有条撑撑子(船),田里有条耕耕子(牛),圈里有条哼哼子(猪),富裕人家啦。”船、牛属大型农具,统统入社归了公。公社化了,不让农户养猪,年猪也就杀不成啦!

一店穷三庄

□ 谢文龙

小时候,妈妈常说:“有钱没钱,腌个猪头过年。”说是上代传流,腊月廿九晚上煨咸猪头、煨咸货,腊月三十吃“煞饷肉”。小雪一过,苍蝇绝迹了,庄户人家就忙腌大菜、杀年猪、腌咸货了。

那时乡下杀猪是论坊的,我们庄上所养之猪,归谈二杀。谈二对他坊内今年哪家有猪要杀,清清楚楚。谈二杀猪从不拖泥带水。拖猪出圈、架猪上凳、点刀放血、吹气、烫猪、去毛、开膛破肚、翻大肠,三下五除二,刷刮利索,像是不费吹灰之力。下一扇门,背朝上作案板,开始剁肉了。“老绝,给我剁二斤,有本事一刀清!”庄上人给他起个浑名“绝八子”,他也不生气。他不答话,手起刀落,拎出一块肉挂秤上一称,二斤不多不少。如若临晚了又是杀的最后一家猪,谈二便会剁出一块肉