

吃,是一种修为

□ 姚正安

吃是人的本能,一生下来,就知道吃。吃贯穿于人的一生,一直到终点才停下。

我们可能更多地想到:吃是生命的必需,一个人一定时间内不摄入食物,生命难以延续,但很少想到,吃还是一种修为。

这是我在《论语》的学习中得到的启发。

一万五千余言的《论语》,没有儿女私情的记载,连孔子的日常生活记录也是少而又少,却用一章专门记载了孔子的“吃”。

《论语·乡党第十》记之:“食不厌精,脍不厌细。食饐而餲,鱼馁而肉败,不食。色恶,不食。臭恶,不食。失饪,不食。不时,不食。割不正,不食。不得其酱不食。肉虽多,不使胜食气。唯酒无量,不及乱。沽酒市脯,不食。不撤姜食,不多食。祭于公,不宿肉。祭肉不出三日。出三日,不食之矣。食不语,寝不言。虽疏食菜羹,瓜祭,必齐如也。”

用现代语言表达,有助于我们对内容的把握和理解:“粮食不嫌春得精,鱼肉不嫌切得细。饮食腐败了不吃,鱼和肉腐烂了,都不吃。食物颜色变了不吃,气味变了不吃。烹调不当不吃。不合时令的东西不吃。没照正规方法割的肉不吃。没有适当的调味品不吃。肉即使多,但吃的量不超过主食。只有酒不限量,但也不致喝醉。从市面上买的酒和肉干不吃。吃完饭,不撤掉姜碟,但也不多吃。参加国君祭祀得到的祭肉,不留到第二天。自己家里的祭肉,存放不出三天。超过三天,就不吃了。吃饭的时候不交谈,睡觉的时候不说话。即使吃的是粗米饭、菜汤,吃前也要祭一祭,而且表情如斋戒一样严肃恭敬。”

大多数人读了这一章后,都认为孔子对饮食的要求挺高,非常讲究,甚至说孔子是一位美食家。

细细品来,所谓的要求挺高、讲究之类,已经超出了文本,实在是读者的想象,因为这一章里,压根儿就没有说到食材,更没有山珍海味,奇珍异饌。

我以为这一章记述的是孔子长期养成的饮食习惯,包含三个方面:卫生的、养生的和养性的。

“食饐而餲,鱼馁而肉败,不食。色恶,不食。臭恶,不食”“沽酒市脯,不食”“祭于公,不宿肉。祭肉不出三日”“食不语,寝不言”,是卫生方面的要求。食物腐烂变质了,吃下去必然引起身

体的种种不适。市面上的酒和肉干,难免假冒伪劣。吃饭睡觉时交谈,唾沫四溅,肯定是不卫生的。至于祭肉存放的时间长,也一定变质,因此提出了时限要求。

“失饪,不食。不时,不食”“不得其酱不食”“肉虽多,不使胜食气”“不撤姜食,不多食”,是养生的要求,烹调不当、食不合时、没有适宜的调味品,以及脂肪摄入太多,都不利养生。姜,通神明,去秽恶,自利养生,但也不多吃,适可而止。

“割不正,不食”“唯酒无量,不及乱”“虽疏食菜羹,瓜祭,必齐如也”,是养性方面的要求。“正”“不及乱”“必齐如也”,反映了孔子在吃这个寻常行为中不忘锤炼自己的心性,始终坚持正规、节制和恭敬,绝不苟且,所以反复用了“不”,短短一百来字,竟用了二十一个“不”。

我只是从三个方面对这一章做了粗浅的解读,对这一章最精彩的点评,当是程颢弟子、心学开创者谢良佐。谢氏曰:“非极口腹之欲,盖养气、体,不以伤生,当如此。然圣人之所不食,穷口腹者反食之,欲心胜而不暇择也。”

谢氏的点评不仅高度概括了这一章的主旨,“圣人饮食如此,非极口腹之欲,盖养气、体,不以伤生”,说圣人这样的饮食,不是为了满足口腹的欲望,而是为了养气、养体、不伤生,而且犀利地指出一般人的饮食之弊陋,说圣人不吃的,而那些为了满足口腹之享者,反而吃得厉害,这些人口腹之欲太甚,顾不上选择。

明于此,不是圣人太讲究,而是我们太不讲究,不是圣人太规矩,而是我们太不规矩。

读了谢氏这段点评,我的脸上火辣辣的,不禁汗下,他仿佛不是说在宋代,而是针对一千多年后的今天说的。

环顾今天的餐桌,光是食材,已经离“割不正,不食”相去甚远了,更谈不上“虽疏食菜羹,瓜祭,必齐如也”,哪还讲规矩,哪还有敬畏。

山上的猛虎,树上的喜鹊,草垛里的黄鼠狼,就连蝙蝠都上了餐桌。有些人对食材的偏好,似乎是越猛越高档,越奇越有品位,越怪越有面子,越疹越有刺激。有人曾大言不惭地说,天上除了两只翅膀的飞机不吃,其它通吃,地上除了四条腿的板凳不吃,无所不吃。这是能耐吗?吁嘘……

吃则吃矣。人类有工具,有方法,那些飞禽猛兽,只能成为盘中餐。禽兽无言,但后果还是在人类身上反映出来了。吃出了“非典”,吃出了“新冠”,再这样吃下去,还不知道会吃出什么。

孔子的弟子们,大多非圣即贤,他们也许预料到人类会在吃上出问题,故不啻竹木,专此一章,告诉我们:吃,是人的本能,但吃什么、吃多少、怎么吃、能不能吃,是一种修为。

汪曾祺先生是从高邮走出去的学子中,对故乡最眷恋、感情最真挚的一个。这种情感的洋溢,饱含在他的一系列文学作品中。他十九岁外出求学,漂泊颠沛四十余载,每时每刻眷恋着故乡高邮。汪曾祺先生的作品中有不少是以高邮为背景的,斯人、斯事,斯景、斯物,无不倾注着汪老的情感、心血,无不浸透着汪老的灵魂、精神……

汪老对家乡,对家乡的一草一木,尤其对家乡改革开放后的每一个巨变,都寄予一片深情。他1991年10月回乡时,适逢高邮新建成一座准星级酒店——北海大酒店,而这座酒店就毗邻他的旧居。为新酒店的落成,汪老应求不惜笔墨,题诗并挥毫:“家近傅公桥,未闻有北海。突兀见此屋,远视东塔矮。……酒酣挂帆去,珠湖云缓缓。”

汪老十分关注家乡文物古迹的修复。对高邮的古迹一往情深,充溢在他的诗作、楹联、散文、随笔中。镇国寺、文游台、宋城墙、王氏纪念馆、孟城驿(修复前的)无所不包。他在散文《文游台》中,深情地称“文游台是我们县首屈一指的名胜古迹”,接着又一改惜墨如金的文风,不吝笔墨地向外地人(他的读者)介绍文游台的来龙去脉:“秦少游是高邮人的骄傲,高邮人对他有很深的感情。”“文游台的出名,是因为这是苏东坡、秦少游、王定国、孙莘老聚会的地方,他们在楼上饮酒、赋诗、倾谈、笑傲。实际上文游台诸贤之中,最感动高邮人的是秦少游。”……汪老认为高邮是运河线上一个很不错的旅游景点,他对文游台的修缮原则、整建风格,以及装饰陈设花木绿化都加以点评,可见对文游台、秦少游感情之深。

1981年10月,在外漂泊四十多年后,汪老才首回家乡,并住上个把月。他最怀念家乡的文物景点,并且不惜笔墨为之增色添彩。他敬谒经学、训诂学大师王念孙、王引之父子,在王氏纪念馆里,他挥毫撰联:“一代宗师,千秋绝学;王余韵,百里书声。”表达他对国学宗师的无限崇敬之情。他还拾级文游台上,奋笔疾书:“拾级重登,念崇台阁,几番兴废,千载风云归梦里;凭栏四望,问绿野平湖,何日腾飞,万家哀乐到心头。”更表达了他对先贤的景仰和盼望家乡早日腾飞的忧国忧民的情怀。

汪老平时在家,只要是家乡来访者,一律热忱接待,必要时还撸起袖子亲自下厨。他说:“他乡遇故交,格外想念高邮。”对索要墨宝者,绝不吝惜,一两个月内,保证寄到。来访

汪老深情恋故乡

□ 真启梁

者叙说,家乡发现了一座保存完好的大型古代驿站,并已着手修缮恢复。汪老听了兴奋不已,随即口占《孟城驿》一绝,并且笔走龙蛇:“孟城驿建在何年?解字遗规尚宛然。遥想幡旗飘日夜,南船北马何喧喧。”还应高邮集邮协会的同志之求为高邮邮协主办的小报《孟城邮花》题诗一首:“以邮名地者,其惟我高邮。秦王亭何在,子婴水悠悠。降至孟城驿,车马乱行舟。邮人爱邮事,同气乃相求。玩物非丧志,方寸集春秋。”可见汪老对孟城驿、对邮城、对家乡的一片痴情,连巴掌大的小报也绝不嫌弃,吟诵成章,泼墨相赠。

基于汪老对家乡、对孟城驿的一片深情,我们文管会几个负责孟城驿修缮工作的同志,向市政府提出动议,拟约请汪曾祺先生给孟城驿赐三件墨宝:第一,为孟城驿正厅皇华厅写一副楹联。孟城驿正厅为古代高邮州官拜会过往七品以上官员的厅堂,是孟城驿这个准官府衙门最威严之所在。汪老上一次回乡,参观过文游台和王氏纪念馆后,都曾兴趣盎然地为其挥毫题写过楹联。第二,题一块匾额。孟城驿三层鼓楼,高大崔巍,气势雄昂,四面都可以悬挂匾额,其正面就是缺少一块家乡名人题写的饱含桑梓深情的匾额。如得到汪老首肯,岂不是天作之合?第三,撰写一篇《孟城驿记》,拟再延请全国著名的书法家泼墨、全国知名金石家篆刻在孟城驿门厅正对面的三门影壁上(俗称照壁),力争创全国文章、书法、篆刻三绝的“三绝影壁”。市里面分工我这个孟城驿(邮驿博物馆)馆长保持与汪老热线联系,具体负责向他提供有关孟城驿全面的充足的素材,以备他凝炼、升华。

1997年5月15日,在市有关领导率领下,我们一行飞抵北京。市领导派市文联负责人陈其昌先行去汪老家看望,并预约会面时间。16日上午10点50分左右,市领导的手机里传来陈其昌急促的声音,接着大家忍不住捶胸顿足。原来,正是在十几二十分钟前,最受家乡人民爱戴的著名作家汪曾祺先生溘然长逝!

这次来京,我的主要任务就是向汪老全面、详尽地汇报有关孟城驿的史料情况、修复过程和当前动态的,也就是专程为向汪老请赐墨宝提供服务的。孰料孟城驿竟然这么令人难以置信地与这位当代文学大师擦肩而过。呜呼哀哉!

汪曾祺先生永远活在家乡人民的心中!

软环境推进。

守望家园

□ 师旷

守好乡土风物、传统文化、人文情结,盼望经济发展、文化繁荣、社会进步,成为新时期下守望家园的题中之义。

若是没有对家园浓浓的眷恋和深深的情分,“80后青年”贺星龙就不会回乡当村医,守着黄土、守护乡亲,一守就是19年。“守”,是一种怀念、一种传承、一种信念。

若是缺少对未来发展的美好期望及合理规划,“鲁家村火车头”朱仁斌就无法打造出“田园鲁家”美丽乡村田园综合体,成就“一张蓝图汇到底”的美丽画卷。“望”,是一份希冀、一份努力、一份收获。

“守”与“望”,相辅相成,内在统一,守住,才能望到。守望家园,唯有精神上传承、回望与发扬,物质上开拓、创新且进取,才能做好迎合时代发展的主动左脚。相反,若是一味只注重经济效益而忽视人文、社会环境的重要意义,结果也只能是缘木求鱼。

而要体会守望家园的深刻道理,需要外因给力,内因助力,既需要硬制度托底,也需要

瓜照相机,捕捉我要拍的人物和场景。

随着桑柔的《天鹅》大提琴低沉琴声响起,首先进入吊唁大厅的是中国作家党组书记翟泰丰、文化部部长王蒙,我还没有打开相机,他们就走过去了。我记得在出版家范用走过之前,大概是两位晚辈陪着张兆和缓缓走过。张兆和手执一朵待放的玫瑰,那眼神像是要说什么。这位88岁高龄的沈师母,应是前来吊唁的人中最年长的一位。年长的师母送别沈先生的得意门生,其内心的悲戚可想而知。

接着我拍下执杖而行的范用、眼含泪花的著名作家张抗抗、坐着为悼念汪老题词的胸外科专家汪曾炜(汪老堂弟)、痛哭流涕的评论家王干。我还拍下人们将玫瑰轻轻地放在汪老遗体旁的情景。

有人可能要问,你怎么没有拍林斤澜呢,他可是汪老的挚友。原来向汪老遗体告别的当天,林斤澜正在虎坊桥的汪家与汪老的亲戚照料施松卿。前一天(5月27日),林斤澜已与一批作家提前向汪老遗体告别。这些作家是余华、史铁生、李陀、李锐、曾明了、何志云与我,他们还接受了高邮电视台的专访。写下这些看似与师母送别汪曾祺无关的文字,只是表明他们与沈夫人的心灵相通。何志云当场说:“汪老走了,我们到哪里找这样亦师亦友的好老头!”张兆和事后说:“像他这样下笔如有神的作家,今天没有了。”

食秧草

□ 朱桂明

马饲料的场所。因种植的马饲料是苜蓿,故名苜蓿园。老乡笑我们的话,还真是说上去了。

作为一种食品,秧草最基本的吃法是炒食。其做法如下:将秧草嫩头洗净沥干,备用。炒锅上火,加入熟猪油,烧至九成熟,投入秧草嫩头,盐,旺火急炒。再加白糖、味精、酱油、高粱酒,炒至秧草嫩头发软,出锅装盘。此菜色翠、香浓、味鲜。炒黄黄子亦可用素油,但少一点味。用素油,就不必加高粱酒。

秧草作配菜用,最具代表性的是秧草烧鳊鱼。做法简单。先烧鳊鱼汤,汤要浓。起锅前,投入秧草即成。乳白的汤,碧绿的草,惹人喜爱。上桌后,可撒点白胡椒粉。

1997年5月28日,天气晴好,人们心情伤痛,向汪曾祺老遗体告别仪式在八宝山公墓吊唁大厅举行。

汪老称师母张兆和为三姐,这是他们的习惯,亦如称充和为二姐。扬州不少人知道,张氏四姐妹的外婆家就在东关街。四姐妹都是才女。那我先说说沈从文先生逝世的有关事。沈先生是1988年5月11日去世的。沈先生历来不主张红白之事铺张,对他的身后之事,曾嘱咐一切从简。但是新华社发了消息,一些景仰他的人不请自到前来告别。作为沈先生高足的汪曾祺当然要去。告别仪式,除了花篮,每人发一枝半开的月季,向沈先生遗体鞠躬以后,便将花放在遗体旁。不奏哀乐,播放沈先生喜爱的贝多芬的《悲怆奏鸣曲》等。汪曾祺在追悼文章中说:“我看着他,久久不能离开……我看了他一眼,又看一眼,我哭了。”

汪老于1997年5月16日逝世当日,师母兆和就送去花篮,这是放在汪家唯一的花篮。当时我在北京,到汪家吊唁,见其花篮缎带上的上款是“贤契曾祺安息”,落款是“兆和率晚辈敬挽”。我问过汪朗,为什么仅放一只花篮,且放在小房间里。他说,怕惊动或醒或昏的母亲,而沈师母的花篮又不能不收。

向汪老遗体告别仪式隆重、简朴,伤感弥漫在整个大厅,伤痛也使我们一批汪迷刻骨铭心。我带去一部汤姆俊

秧草,古名苜蓿。五十一年前,我们插队时,田里就长着这种东西,高邮人叫它黄黄子。仲春时候,它开满蝶形小花,黄黄的,煞是可爱,故有此名。

那时,黄黄子用来做肥料。四月初,在田里挖个方塘,将割下来的黄黄子放进去,与河泥一起搅拌。五六十天之后,经过发酵的黄黄子,就变成了很好的有机肥料。栽秧时开塘,将它撒入秧田。

我们刚到农村,中午常无菜吃饭。有位同学,见多识广,说书上写的,这种东西能吃,用来做肥料实在可惜。我们摘了点嫩头一炒,还真下饭——扒拉扒拉,两大碗就下肚了。从此,它就成为我们的恩物。收工时,六人齐动手,一路摘,一眨眼工夫,一顿中饭菜就有了。这种东西,越摘岔头越多,越摘长得越凶——真可谓取之不竭,食之不尽。一冬一春,我们不知要吃多少炒黄黄子呢。老乡笑我们,说新农民不是属牛就是属马,吃草。

其实,我国种植和食用这种东西,有着悠久的历史。《汉