



汪曾祺的慈悲

□ 王树兴

有多少真正熟悉和热爱汪老作品的人,在多大程度上认同目前各种汪曾祺著作出版物的推荐语,那些腰封上印的,认为汪曾祺是中国最后一位士大夫?

我是不认同这样一个界定的。因此,我特别赞赏2020年贵阳孔学堂“读汪会”的主题设定——“近儒家的汪曾祺”。读汪会的座谈中,我讲到汪曾祺的慈悲。

孔子最早提出“士志于道”,不管“士”的阶层怎样在历史中繁复流变,“士”的传统知识分子定位,与“大夫”这样的官吏称谓,及其透露的特质,都是要修己以治天下的,在正统的理解中,儒家的最终使命是在政治社会秩序的重建上面。

通过了解汪曾祺本人生平经历、创作生涯、学养储备,就知道他是博采众长、中西融汇,既深深浸淫于传统文化精华,又兼备了现代性色彩浓厚的文学精神与审美因素,杂取种种,自成一派。其人文精神的养成溯源远不止儒家精神,他是儒释道各有吸纳,虽然他自小成长于琴棋书画诗酒茶的家庭文化氛围中,从小学习《论语》等儒家经典,但并未认同于君臣纲常与干预参政。汪老自己坦陈,“我认为儒家是讲人情的,是一种富于人情味的思想”“我还是接受儒家的思想多一些”。我希望,这是一句他没有说完的话。打现在在“佛系”这一类,或许有人会这么定义一下他吧?

知道一些有据可考的趣事,汪曾祺无论在北京还是回家乡高邮的时候,几乎对索要字画者来者不拒,慷慨得很,兴致来了,有时候现场作画送人,但坚决不给一些官员或者个人

写所谓“清廉秉公”或者“青云直上”的献媚赠语,拒绝得干脆利落,毫不留情。甚至叽咕:“什么玩意儿?”

他骨子里的傲气是完全压不住的,或者是不屑去掩饰的。这些小事情,让我联想起来著名历史学者许倬云,台湾中研院院士,也是著名作家王小波在匹兹堡大学的老师,曾经说过,我爱百姓,不爱政权。汪曾祺胸怀里是对平凡人生的温情关照。所以,比较起来,他自己其实更具有魏晋名士风采,他接受的,他欣赏的,其实是儒家伦理的其中某些方面,里面的美好生活态度,人情人性的尊重,欣赏孟子所谓“赤子之心”。

汪曾祺的作品,大家耳熟能详的小说与散文名篇,我不用一一列举了,——他几乎不写尖锐和凛冽的东西,看起来好像回避了矛盾斗争与生活的残酷,没有匕首没有投枪,好像不够慷慨激昂,下笔不够沉重,似乎不那么深刻。其实汪老的为文与为人,最吸引人、最有滋味的,是对普通人的观察与记录,对人世苦乐的同情与理解,这是他自觉的过滤。

汪曾祺的文字透出仁厚与不一样的悲悯,他要“送小温”,而不是扛大旗、搞批判。他写的世相与人寰,多轻贱平常,比如家乡的和尚僧侣、邻居男女、张仲陶、薛大娘,在北京街头与公园里的陌生养蜂人,采花路人,住家小区里的各有特色的大妈和傻子,公交站牌边上、天天在小屋里做炸酱面拨鱼儿的闹市闲民,国子监里的老董,人到晚年的老佟、老许、老辛,等等。重要的,他的文字里只字未提家庭的灾难,困难时期饿死的弟弟,被迫嫁到安徽的妹妹,只引用“须

知世上苦人多”。

同情和理解平凡与无奈的人生,欣赏活泼有力的生命,是汪曾祺的慈悲。

因为一些工作关系,又因为我是汪老的小老乡,在我编辑或者策划出版的汪曾祺著作中,多方采访与收集了一些汪老在高邮的经历与故事,更是深受感动。我们常常在汪老的儿子女儿的采访和文字中,看到汪老在家里毫无地位,被称作“老头儿”——在他的家乡高邮,这确实是一种通俗的,自认为亲切的称呼。只有点不同,苏中地区没有儿化音,叫做老头子。

现在,一提“老头儿”,大家都知道是谁了,听起来好像是有点没大没小,其实是汪老充分地庇护了子女孙辈,给予了他们最大的民主自由,而他的孩子们真正地极爱他、尊敬他,并未局限于这种尊卑有序的称谓。

需要补充的是,高邮很多人记忆里都有另外的故事,汪老六七十多岁几次回故乡的时候,对他的第三位母亲,也就是他的第二位继母,都要跪拜行大礼,在场的人无不动容,这应该是他生命里最有分量的最沉重的忠孝敬意,也是儒家仁、义、礼的要求。

庄子相视而笑,禅宗拈花微笑,汪老温情一笑,都是人间相知的要义。他生命里对轻重的拿捏,对世人的慈悲与爱,对生活日常的美感体验,都是超越了世故的,是一种对个人尊严的体面坚守,是最能体现美好善良价值的一种赤子悲怀。是佛性的。

汪曾祺的慈悲不是怜悯,怜悯别人是带有优越感的,他的慈悲是深刻的,是广博的同情。所以,他送给人间的小温有深情,永远带给我们温暖和绵绵不绝的感动。

“众里寻他千百度,蓦然回首,那人却在灯火阑珊处”,相当于“妙手”阶段,经过两个阶段的苦苦寻求,这时已经达到无欲、无念、无喜、无忧的境界,“蓦然回首”,表达了一种顿悟、豁然开朗的喜悦。一个人随着年龄增长,历经世事,对社会的理解会越来越深刻,越来越透彻,然后“不惑”,然后“知天命”。回首看自己年轻时犯下的那些低级错误,“下出”的“俗手”,此时只能浊酒一杯,都付笑谈中。

我们要正确面对本手、妙手、俗手,处理好它们的关系,才能过好我们的一生。首先,也是最重要的,要立足于“本手”,踏踏实实走好每一步,不搞花拳绣腿,这是我们为人的根本,也是自我提升的唯一途径。其次,我们不能因为害怕会下出“俗手”,而畏惧不前,不敢尝试。谁也不是神,“俗手”是我们人生中不可逾越的必要阶段。当然,我们更不能抱残守缺、不思进取,要从失败教训中汲取养分,争取早些脱离“俗手”阶段。第三,我们不要刻意追求“妙手”,功到自然成,欲速则不达。要把主要精力花在对“本手”的修炼上,立足“本手”才是最大的“妙手”。我们要求“渔”而不是求“鱼”,换句话说,“网”织牢了,还愁捕不到“鱼”吗?

府领导岗位,集棉花种植的实践者、技术指导者、生产组织者于一身,更是深情系之。

秋天是棉田最美的季节。当艳阳高照,微风吹过时,绿叶随风翻滚。果枝上的三角苞抽出的花瓣,起先是鹅黄色,阳光一照变成粉红色、老红色直至脱落,再过大概一周时间,硕大的棉桃吐出白絮,妇女们系上粗布大口袋,在田间采摘棉花。她们笑在脸上,喜在心头,因为一袋棉花可以卖上一二百元,是水稻收入的2—3倍。

随着鱼虾养殖业兴起,加之中青年劳动力外出打工,兴盛一时的棉花产业急剧下降,几年工夫就没了踪影。这是产业适时再调整的结果。

伯勤菜场

□ 王庆

1

我记事起,伯勤菜场在太阳大桥东,位于南排供销社的门口,露天。从西往东,一字摆开。

因我年纪太小,对此菜场印象不深。勉强能想得起来的是,卖鱼的摊贩所用的盆都是木质的,乃过去家用澡盆、脚盆的那种,厚实且笨重。这种盆现在已被塑料和不锈钢的材质取代,怕是不多见了。所以,箍桶匠的手艺也怕是面临失传。我们村的老吴同志就是一名出色的箍桶匠,可惜已不在世了,也没听说他带过徒弟。大概,更没人愿意学习这门手艺吧。

南排供销社的门面主营农用物资,马路对面是北排的门面,主营日用百货。北排供销社的西侧是一片鱼塘,十亩地的光景。该鱼塘很神奇,听老人说,许多年来再怎么干塘,从未见过底。因为水是抽不尽的,故坊间有言此塘能通龙宫。我时常想,伯勤菜场所售的鱼虾会不会来自龙宫呢?

我的外公老许同志脑子活络,在鱼塘的东南角开了一家小饭店,门朝东,正对着北排供销社的门口,出门右拐,过了马路就是伯勤菜场。供销社连着菜场,在很多一辈子都没去过县城的老人眼里,大概这就是城市了。所以,用屁股都可以想象得出,老许同志选址绝佳,生意肯定不会差到哪里去。

老许同志饭店里的伙计是我小舅老羊同志(羊是小舅的乳名)。老羊同志除了不会烧菜,在后厨当下手、跑堂和打算盘结账都还不赖。小时候,我父亲经常把我从自行车的横梁上抱下来,往老羊同志那里一丢,转身就去上班了。老羊同志先是从坛子里摸出一把油炸花生米哄住我哭闹,再一手搀着我,一手提着篮子,舅甥俩开开心心地逛菜场去了。

2

伯勤菜场西迁,大概是始于上世纪八十年代初,新址位于伯勤商业社西侧。

不同于河东时的露天菜场了,西迁后有了棚——两排钢管作支架,绿色拱形硬膜覆盖其上,宽有八九米,纵深五六十米有余。菜场前端近挨通往县城的马路,尾端紧贴一条东西向的小河。前端的顶口竖起铁皮敲出的五个大字——“伯勤菜市场”,殷红夺目。

除了肉案,棚下两侧依旧是落地摊,从前端的果蔬一直延伸到尾端的鱼摊。鱼摊置于最后,自然是便于渔船出摊和取水清洗的缘故。

就在那个年代,我认识了肉案小老板小马同志,去年还在《小马与小陆》一文里专门介绍了他。伯勤菜场里卖肉的总体比较斯文,不像邻乡菜场那些卖肉的,多是夫妻档,丈夫在肉案上剁肉,妻子在菜场门口揽客,甭管妇孺童叟,皆往自家的肉案前拉。这场景,正如我在洛阳工作时,一出洛阳站,就被一帮女人围着,问是否要去住店,生拉硬拽到人恼火了才罢休。伯勤菜场虽简陋,规模更不及邻乡大,但小马、老陈等屠夫从不用女人招揽生意。小乡穷也要穷得硬气些,这也是一种商业文明。

老潘同志是个卖鱼的大

叔,五十有余,头发花白,目光有些浑浊,瞅着老远就能闻到一身鱼腥味的。我开始会替父母打酱油的时候,就跟老潘同志买过鱼。我的认知里,他就是个打渔的。直到读六年级的时候,我们小学从外校调来了一位老师,校长隆重介绍说,这是潘老师。我一看,这不是菜场卖鱼的老潘嘛!他还是个老师?天呐,不像。因为我们是毕业班,潘老师没教过我,但我似乎看懂了一个现象——谁说老师就不能打渔呢?那年代,一边教书一边种地的老师多的是。

3

上世纪九十年代初,伯勤菜场又升级了。

这次改成了室内,就在商业社的楼后。以摆地摊出售为主的形式大有改观,像城里菜场一样,建起了几排整齐划一的水泥案台。菜场规模虽不大,都不及邻乡菜场的一半,但也像模像样地分了区——蔬菜区、活禽区、水产区、干货区等等,瞅着清爽多了。值得一提的,原先的“伯勤菜市场”五个大字换成了六个大字——“伯勤农贸市场”。

可别小看把“菜”字改成“农贸”二字,这当然不是为了赶时髦,而是充分展示出农产品市场的日趋丰富和活跃。说白了,农村的市场程度越来越高,农村的经济也慢慢上来了。

管老板是菜场卖干货的,有一小门面,批发兼零售;管嫂租一案台卖蔬菜,显然她出售的蔬菜不是过去靠一点自留地自产自销的那种。她是从别处贩来的,品种多,样貌也新鲜。管嫂很会做生意。譬如,你买一斤葱,管嫂会顺手送你一撮小香葱;你买两斤姜,一上称,多出五钱、八钱的,管嫂大方地就算你两斤;该找你零钱的时候,明明是三毛,管嫂会硬塞给你五毛……

其实,无论是河东的露天菜场,还是后来的绿棚菜场,那时候,管老板和管嫂怕是还没出道,但大浪淘沙,他们后来居上,通过卖菜起家,夫妻俩逐渐在小镇上发展成了规模最大的一家超市。如今,在外的伯勤赤子只要在汽车导航里定位“伯勤名山超市”,准能一路开到小镇的核心。

名山超市,正是管老板和管嫂的超市。

每次回乡,看着管嫂用那黄灿灿的戒指、手镯、耳环和项链打造着中国妇女传统的雍容与华贵之时,不仅仅是昔日的菜场同行们,甚至还有曾经叱咤小镇一时的人物,我想,他们更多的该是自叹莫如的由衷钦佩吧。

4

四五年前,伯勤菜场又经历了一次变迁。

因疫情影响,我只回乡光顾过一次。总体感觉是建筑新了,门面房也多了,但一副冷清之状,曾经面熟的商贩寥寥无几,连小马、老陈这样的资深屠夫也不见了。他们去了哪里?

年轻人远离了故土,市场份额小去了不少,再有名山这样的超市几乎可以取而代之,外表光鲜的伯勤农贸市场何去何从?它还会有多少故事等着我们去叙述呢?

立足“本手”才是“妙手”

□ 吴忠

围棋中有三个术语:本手、妙手、俗手。本手是合乎棋理的正规下法;妙手是指超乎寻常,精妙的下法;俗手是貌似合理,但实际“亏损”的下法。棋手下棋都想下妙手,但,妙手是随随便便能下得出的吗?或者说,什么样的棋手才能下出妙手呢?

不难发现,越是高段位棋手越能下出妙手,而低水平棋手则很难下得出来。高段位棋手之所以能达到高段位,就是因为他们对行棋规律比别人谙熟,对本手理解比别人深刻。他们并不是天生水平高,也是从底层千锤百炼“磨”出来的。他们开始下棋的时候,肯定也免不了频频下出俗手,然后失败,然后复盘、研究、领悟,再失败,再复盘、研究、领悟,渐渐地,错误越来越少,对棋理越来越通,下棋水平越来越高,后来,就能避免下出俗手,不时能下出妙手。至于下出妙手,我想这并不是这些高手们的刻意而为,而是到了一定高度之后自然而然的灵光乍现,凭“棋感”就要把棋子下在那个点

才觉得是最好,虽然一时想不清是什么理由,总之妙手下出来了,让对手惊出一身冷汗。高手当时的那个“棋感”应该就是棋艺瞬间的一个升华,这样的“棋感”是棋手长期刻苦训练,反复钻研围棋运动的内在规律的结果。围棋高手们刻意修炼的不是妙手,而是本手,功到自然成,把本手练得如火纯青了,就能培养出好的“棋感”,临场才能下出技惊四座的妙手。

人生如棋,一个人的成长其实也是经历俗手、本手、妙手三个阶段。正如王国维在《人间词话》中所言,凡成大事者必然要经历三重人生境界。他以《蝶恋花》全诗来解析人生三重境界。第一重即“昨夜西风凋碧树。独上高楼,望尽天涯路”,相当于“俗手”阶段,处于这重境界,免不了有苦乐、利害、得失的苦恼;第二重“衣带渐宽终不悔,为伊消得人憔悴”,相当于“本手”阶段,寻求普遍、内在的规律很辛苦,虽然“衣带渐宽”,但又是值得的、无悔的;第三重

情系棉花

□ 吴寿瑛

作物,喜温好光,耐旱怕湿。棉花要高产,技术管理要跟上。一是整枝,打公枝,抹赘芽,摘边心,打顶心,都要看季节,看株型而定;二是施肥,早施苗肥,适施初花肥,重施花铃肥;三是防病治虫,防涝抗旱;等等。

家中的责任田,每年都要种三五亩棉花,有实践经验,我又是乡农技站的一名技术员,有中级职称,对本地稻、麦、棉、油四大作物的一般栽培技术,娴熟于心,后来又走上了乡政

种棉花是个力气活,从制钵育苗到运钵移栽,再到挖沟清渠,都是费力气的农活。一个男劳力一天要打6000—8000个土钵子,累得膀疼腿酸;移栽时运棉花钵子,挑着百十斤的担子,在田间蹒跚行走,脚下土松地软,深一脚浅一脚,十分费劲;挖墒清渠,更是顶真的农活。

种棉花是个琐碎活,差不多是一年忙到头。春节后忙钵床下肥翻土,培肥苗床;清明前后制钵下种,拱棚增温育好苗;夏收后争分夺秒,早栽早管,力争早发苗早结桃;秋季田间管理,收摘棉花,直到初霜冻;冬天还要拔棉秸,让茬给过冬作物生长。

种棉花是个技术活。棉花是早