



好学生的缺憾

□ 姚正安

颜回无疑是孔子最得意的学生,无论三千弟子,七十二贤人,还是孔门十哲,颜回都是排在第一的。

颜回少孔子三十岁,据说十三岁进入孔门。十三岁还是个娃娃。但最终他俩是师生、是朋友,甚至是父子。

遍读《论语》,孔子对颜回,有的是赞誉,是认同,是惋惜,还有缺憾,从无责备,更无批评。

是不是孔子对颜回偏爱? 不是。是颜回的特殊秉性,吸引了孔子,也使孔子对其疼爱有加,进而由衷叹服。

颜回好学进德。热爱学习是衡量好学生的重要标尺。颜回不仅热爱学习,用心学习,而且,把学习的内容体现在进德修行上。

孔子晚年回到了父母之邦,担任政府顾问。有一天,鲁国君哀公问孔子:“你的学生里,哪一个好学?”孔子回答:“有一叫颜回的学生非常好学,不拿别人出气,也不犯同样的错误,不幸短命死了,现在再也没有这样的人了,再也没有听说比他更好学的。”(原文“哀公问:‘弟子孰为好学?’孔子对曰:‘有颜回者好学,不迁怒,不贰过。不幸短命死矣,今也则亡,未闻好学者也。’”《论语●雍也》)

某一天,鲁国执政者季康子也向孔子询问同样的问题,您的学生里哪一个好学。孔子回答,一个叫颜回的非常好学,不幸短命死了,现在再也没有这样的人了。(原文“季康子问‘弟子孰为好学?’孔子对曰:‘有颜回者好学,不迁怒,不贰过。不幸短命死矣,今也则亡。’”《论语·先进》)

在这两段文字中,孔子不仅充分肯定了颜回的好学,而且赞扬颜回道德上的提升,这是孔子最为欣赏的。孔子从不主张为了学习而学习,或者单纯地学习知识技能,而是主张学习提升道德,追求君子人生。“不迁怒,不贰过”,正是君子难得的品行。

臭苋菜秆子

□ 姚维儒

那时候我家后院有一大片空地,一年四季都会种些蔬菜,省了不少买菜钱。苋菜是夏天里很美的风物,那一抹胭脂红,浓烈又恬淡。把苋菜籽儿撒在地里,不出七天就发芽了。初生的苋菜苗点缀在地上,叶片嫩红水灵,像雨后落了一地的桃花。若阳光充足,雨水丰沛,这些苋菜很快就窜高了,紫红色的叶片大而肥美,在晨光熹微中舒展腰肢,甚是好客。

端午节一到,就是苋菜的季节了。烈火烹油,带着水的苋菜丢进油锅里,一阵滋滋啪啪的声儿,好不热闹,带着心满意足的烟火气。紫红的菜,紫红的汤汁,像胭脂,又比胭脂浓烈,染红了藏在菜里的蒜粒。我们小时候,吃饭时喜欢夹几筷子红苋菜放在白米饭上,瞬间白米饭变成了一碗颜色红彤彤的红米饭。

苋菜生长比较快,也长得欢。开始都掐头吃,头茬二茬当然鲜嫩,再往后就显老了,掐下来的苋菜必须反复搓洗,搓出细细的泡沫来,洗过苋菜的水都带着淡淡的胭脂色。苋菜几乎会陪着我们家度过一个夏天。立秋以后,若错过采收或者故意留在地里任其长秆,可以长到一米多高。当苋菜秆长到大拇指那般粗壮的时候,就可以从地里收割了。

苋菜秆拔起后被母亲整切成一寸长的段,在冷水里浸泡一天,再用冷开水冲洗一遍,然后加盐拌匀再放置一夜。翌日早晨沥干水分后,层层叠叠地装入坛中,再放冷却后的开水和食盐将其淹没,最后盖严坛口并用苕麻细绳捆扎紧实。关键的一点不能有生水进去。一个月后即大功告成。苋菜汁是用新鲜苋菜梗经发酵腌制后所泡制出的卤汁,发酵腌制的时间越长,卤水的质量越好。

我吃臭苋菜秆子最多的时候是在下放农村。我们知青懒得种菜,有时候就靠社员的“施舍”,有时候干脆捧着饭碗到社员家串门,吃得最多的就是臭苋菜秆子和臭豆腐。那时的大米饭好吃,搭点臭苋菜秆子,三两口一碗饭就扒下去了。

清代范宣《越谚》有“苋菜梗”一条,声称霉苋菜梗“腌之气臭味佳,最下饭”。

颜回安贫乐道。颜回出身贫寒,物质匮乏。孔子曾说:“回也其庶乎,屡空。”(《论语·先进》)(孔子说:“颜回的学问品德差不多了罢,可是常常穷得没有办法。”)可是,颜回不以为苦,不以为悲,反而乐在其中。

子曰:“贤哉,回也!一簞食,一瓢饮,在陋巷,人不堪忧,回也不改其乐。贤哉,回也!”(《论语·雍也》)(孔子说:“颜回多么贤能啊!一筐饭,一瓢水,住在小巷里,别人都受不了那穷苦,颜回却不改变他自有的快乐。颜回,多么贤能啊!”)

颜回乐在何处? 颜回当然乐在追求仁道。孔子对其品行给予了高度赞扬,用了倒装句,突出其“贤”,用了反复,予以强调。

颜回尊师重教。颜回对孔子的尊重不只是表现在日常生活中,更主要的是表现在求学上。

子曰:“语之而不惰者,其回也与!”(《论语·子罕》)

孔子说,听我说话始终不懈怠的,大约只有颜回吧。

孔子一度以为颜回天资不足,愚钝有余。

子曰:“吾与回言,终日不违,如愚。退而省其私,亦足以发,回也不愚。”(《论语为政篇》)

孔子说:“我整天和颜回讲学,他从不提反对意见和疑问,像个愚蠢的人。他回去后,我观察他独处时的作为,也都能发扬我所说的道理,颜回不愚笨啊。”

颜回却是愚笨,是对老师的尊重,是对老师劳动成果的尊重。

孔子从颜回看到了自己。孔子的好学通达是闻名天下的,他的安贫乐道也是人尽共知的,为了实现理想可以付出一切,否则,如何能忍受十四年漂泊游离之苦。孔子与颜回心心相印,惺惺相惜。

颜回是一个好学生,是一个顶顶优秀的学生,连孔子都自叹弗如。

对于锅巴,我真的是一点儿没有抵抗力。家里的茶几上,是我先生的朋友刚送来的一盒香米锅巴,内是小袋包装的,女儿和我都非常喜欢吃。拆开包装后,坐在客厅里看电视,它们是我打发时间的最佳伴侣。俗话说:“一碗锅巴三碗米饭。”知道吃多了,会饱胀得不想再吃任何东西,但看到这香米锅巴就欲罢不能。对于这锅巴的感情,源于小时候的经历。

那年代,乡下家家都烧大锅,大锅煮出来的饭总是很香。待一家人吃完饭,妈妈便把多余的饭盛起来,用锅铲将贴在锅底的一圈锅巴均匀地摊平整,盖好锅盖,在锅里添把小火,过个二三分种,加热后的锅巴就会自然剥出来了,噼啪直响。这时候妈妈揭开锅盖,一锅美味锅巴,让我们开心不已。妈妈用锅铲轻轻一拍就松散开来。有时候妈妈会在焦脆的锅巴上滴几滴香油。香酥的锅巴成了我们小孩子们最好的零食。

韭黄是由韭菜根在隔绝光线的环境中生长形成的。没有光线,就不会产生光合作用。没有光合作用,就不会生成叶绿素。没有叶绿素,从韭菜根上冒出来的叶子就变成了黄色。韭菜的叶子是黄色的,故名韭黄。

我国种植和食用此物,有着悠久的历史。晋潘岳在《关中记》中云:“唐人于立春日做春饼,以春蒿、黄韭、蓼芽包之。”宋苏轼在《送范德孺》里亦曰:“渐觉东风料峭寒,青蒿黄韭试春盘。”这两处中的“黄韭”,皆为韭黄。

韭黄是深受人们喜爱的珍蔬。很久以前,我的家乡没有此物。它非常金贵。腊月底,大户人家托人从外地带一点,除夕或立春之日,用以做菜应个时节。

韭黄做菜,主要用于炒。炒韭黄,一般都得与他物相搭配。常见的有韭黄炒鸡蛋、韭黄炒肉丝和韭黄炒螺狮头。它们的制作过程如下:

韭黄炒鸡蛋。1、韭黄洗净切成段,头尾分开;青红椒切成丝。2、锅中放菜油,烧热;鸡蛋充分打散,倒入锅中炒熟盛起。3、锅中再放菜油,烧热;先将韭黄头和青红椒丝放入锅中,炒30秒钟;再将韭黄尾和炒熟的鸡蛋放入锅中,加适量盐和味精,快炒至韭黄变软,淋些许麻油翻炒均匀,即可盛盘。

韭黄炒肉丝。1、猪肉洗净切成丝,加适

子谓子贡曰:“女与回也孰愈?”对曰:“赐也何敢望回?回也闻一以知十,赐也闻一以知二。”子曰:“弗如也;吾与女弗如也。”(《论语·公冶长》)

这段话的大意是,孔子问子贡,你和颜回相比,哪一个更强些。子贡回答,我哪敢与颜回相比啊? 他啊,听说一件事,能推知十件事。我呢,听到一件事,只能推知两件事。孔子赞同子贡的说法,而且,认为自己都不如颜回,——“弗如也;吾与女弗如也。”

由此可见,颜回在孔子心上的地位。

然而,对于这样一位独一无二的优秀学生,孔子仍然抱有深深的遗憾。

子谓颜渊曰:“惜乎! 吾见其进也,未见其止也。”(《论语·子罕》)

不知道哪一天,大约是颜回去世后不久,孔子与人谈起颜回,说:可惜呀! 我只看见他不断前进,从没有看见他停止过。

学生好学上进当然是好事,但是,不注意劳逸结合,不处理好进止关系,就可能影响身体健康。颜回由于生活艰难,过于用力,二十九岁头发全白,四十一岁早早过世。

“可惜呀”,不光是孔子对颜回的惋惜,也有深切的自责,因为孔子主张中庸,过犹不及,而颜回显然是过了。孔子可能为自己没有适时引导以至制止而自责。这是其一。

其二,孔子认为颜回对自己没有帮助,表现在对自己所说的话没有任何不喜欢的,更没有提出意见建议。(原文:“子曰:‘回也非助我者也,于吾言无所不说。’”注:说,悦。)

通观《论语》,我们几乎看不到一堂正儿八经的上课。看到的都是孔子与学生的讨论。孔子回答学生以及统治者、时人提出的问题。子贡、宰予、子夏,哪怕对学习不太上心的子路,都曾提出问题与孔子讨论,甚至宰予反对三年守丧,子路不认可正名之说,唯独颜回“无所不说”,孔子对此引以为憾,认为颜回对自己没有帮助,这是从教学相长的角度而发出的感慨。老师在教中提升,学生在学中成长,教与学相互启发而共同提高,这才是良性的教学关系。

孔子对颜回所抱有缺憾,正是当下我们老师和学生都需要引以为戒的。

香米锅巴

□ 卞玉兰

现如今,这香米锅巴不仅可以当零食,还可以用它做出许多菜肴。比如,三鲜锅巴。将竹笋、火腿肠、油、盐做成汤汁,然后把锅巴放在油锅里炸香脆,浇入汤汁即可。还有腊香锅巴。把腊肉或香肠与锅巴相融合在一起,就是一道美味家常菜了。我每次去饭店吃饭,总问一问厨师有没有香米锅巴,厨师说“有”,我就让准备一份原味给我。看到热腾腾的香米锅巴上桌,总会在我心里引起一阵尖叫。我掰下一大块,蘸上红烧肉汁或者用刚端上桌上的新鲜鱼汤浸泡。细细嚼着,慢慢地品味那热乎乎、香喷喷、脆嘟嘟的味道,让我再一次忆起童年温暖而甜蜜的时光。

韭 黄

□ 朱桂明

量盐、料酒和鸡蛋清,搅拌均匀,腌制15分钟。2、韭黄洗净切成段,头尾分开;青红椒切成丝;蒜头拍扁去衣,剁成蓉。3、热锅冷菜油,放入腌好的肉丝炒散;再点洒少许清水,炒至肉丝发白便可盛起。4、添菜油下锅,爆香蒜蓉和青红椒丝,倒入韭黄头炒30秒,再放入肉丝和韭黄尾,快炒至韭黄变软。5、加少量盐、鸡粉、料酒和麻油翻炒均匀,即可上桌。

韭黄炒螺狮头。1、从螺狮壳里取出螺狮头,打当干净。2、韭黄切成段,头尾分开。3、生姜切成姜末、青红椒切成丝、蒜头剁成蓉。4、炒锅坐火,烧热放菜油,下姜末、青红椒丝和蒜蓉爆香;将螺狮头倒入煸炒;煸炒至水汽蒸发,烹入料酒,调生抽、老抽和黑胡椒粉,翻炒数秒,盛出。5、炒锅再次坐火,烧热放菜油,将韭黄头下入锅中煸炒片刻;紧接着把备用的螺狮头和韭黄尾下入锅中,大火翻炒均匀,即可出锅装盘。

此三物,皆色香味俱全,是餐桌上不可多得的炒菜之上品。

韭黄还可以与其他食材一起,用来做春

泥草课桌

□ 秦一义

1978年秋季开学,我离开中心小学,怀揣中心校的介绍信,到地处偏远的管家学校去任教初中语文。

该校在我们三阳公社(1982年更名为武宁公社,1983年更名为武宁乡)西北面,被戏称为“西北利亚”。去那里,有“被流放”的感觉。离家十多样,那时没有自行车,来去全靠两条腿(号称“11号”)。去前我对该校了解不多,只知道路程远,又都是些乡村土路,少有教师愿意去。去了才知道,路远路差在其次,办学条件也是全公社最差的,比如,课桌竟然是用泥和稻草混合做成的。惟有一点让人产生好感的是该校的地理环境好:不近村,无村民往来打扰,无村办厂噪音,安静;三面环水,犹如小岛;校园四周树木葱郁,栖鸟很多,鸣声上下;隔河是广袤的农田,视野开阔,可以放眼远眺,看庄稼,观日出……就凭这一点,我的心里踏实了许多。

该校是完小外加两个初中班(俗称“戴帽”初中),有师生两百多人。我担任初一年级语文和小学的自然、画画等课,七七八八加起来,每周十八节课,课务负担不算轻。

泥草课桌是该校一穷二白的见证。据了解,当年,封伯达校长白手起家,创办了这所学校。他是泰兴人,制作泥草课桌的经验也是他从老家带来的。他先请木匠师傅制造木模,将准备好的泥草混合物在模里压实,晾干后就可以交付使用了。做泥草课桌不需花什么代价,只花点人工。但泥草课桌那玩意儿毕竟是泥草混合物,桌面子用久了会产生泥灰。学生伏在上面写字,本子、衣袖、衣襟等无不沾染灰尘,没有一点干净气。夏天,教室没有电风扇,学生身上出汗,伏在桌上午睡,结果不仅手上、脖子上有泥灰,嘴角、脸庞也印了彩。冬天,泥草课桌直冒寒气,冰冷似铁,学生不敢往桌上靠。长期伏在上面,稚嫩的小手就容易生冻疮,我们只得号召大家带些家中的坏衣服铺在桌子上面。这样一来又麻烦了,教室里被搞得破破烂烂,丁丁挂挂……

泥草课桌上的“文化”杂陈,但桌面很受伤。我刚到那里的时候,发现几乎每张桌子上都有文字和图案,有的用铅笔写的,有的用钉子划的,更多的是用小刀刻的。有的桌上刻着大大的“早”字,有的刻着一些同学的绰号,有的刻着歌名,有的刻成小猪、小狗图案。这些“文化”,随心所欲,任性而为,有文雅的,有陋俗的,搞得桌面伤痕累累。

泥草课桌虽然稳重,像一台笨重的机器静静地立在教室里,但着地的桌腿受潮就会影响使用寿命。学生都是些顽童,课间追赶打闹,爬上爬下……诸多因素,造成泥草课桌时有断裂,虽然没有造成伤人事件,但师生为此提心吊胆,时时提防。

1981年暑假,学校和大队谈妥,利用学校栽种的一些成材树木,大队安排木工打制了简易的木课桌。有了木课桌,泥草课桌就被淘汰了。

卷的馅。此种春卷,叫做韭黄春卷。

韭黄春卷各地都有,最出名的产在扬州。扬州韭黄春卷用料极其讲究,制作过程也比较复杂:1、韭黄洗净,晾干,切成段。2、竹笋焯水,去酸涩;再冲洗,晾干;切成细丁。3、口蘑去柄,洗净,晾干,切成细丁。4、猪瘦肉洗净,晾干,切成细丁。5、猪肥肉洗净,晾干,切成细丁。6、白米虾洗净,挤成虾仁。没有白米虾,青虾亦可代替。用青虾挤成的虾仁比较大,要改刀切成细丁。7、炒锅坐火烧热,放适量菜油;将笋丁、口蘑丁、猪瘦肉丁、猪肥肉丁、虾仁(或青虾仁丁)倒入锅中煸炒两三分种;加入少许料酒、盐、酱油、清水、白糖、黑胡椒粉,烧沸勾芡,起锅冷却。8、把韭黄段混入冷透的勾了芡的各种各样的丁中,搅拌均匀即成馅。请注意,“冷透”是关键。韭黄段遇热则渗水,一渗水就要影响下面一道工序及最终的口感。9、将搅拌均匀的馅包进春卷皮。馅不能包得太多。包得太多,炸出来的春卷有点软——不脆、不酥。10、把包了馅的春卷放入油锅炸。炸得两面呈现金黄色,用漏勺捞起沥油装盘。盘子必须精致。金黄色的韭黄春卷放在里面,才更惹眼。

扬州韭黄春卷鲜得无可比拟,香得无可比拟,脆得无可比拟,酥得无可比拟。此物当点心可纵情品茗,当菜肴可尽兴喝酒。