

晏婴妙解“和”与“同”

□ 姚正安

一日,与文友交流孔子所说的“君子和而不同,小人同而不和”(《论语·子路第十三》)的学习体会。文友说,孔子是将君子与小人对举着说的,君子追求的是和谐,而不会刻意地求得一致;小人一味地求同,而不考虑和谐。这里的君子是品质高尚的人,小人则是品质低下的人。从字面上看,文友的解说是不错的。上海书店出版社总编辑金良年先生在《论语译注》中对此篇的翻译则有所不同:“君子和谐而不结党,小人结党而不和谐。”金先生将“同”解释为结党。金良年先生此说盖出于朱熹。朱熹在《四书章句集注》中,对此篇中的“和”与“同”有专门解释。朱子云:之和者,无乖戾之心;同者,有阿比之意。阿比者,偏袒勾结也。辜鸿铭又持一说,辜先生在《辜鸿铭讲论语》中对此篇的解说则为“聪明人讲求和谐而不同流合污,愚蠢的人只求一致,而不讲求和谐”。辜先生将“同”解释为同流合污。细细对比和揣摩,他们所说的似乎都没有违背原义,或者说都是对原文的翻译,但还不能让我对“和”与“同”有比较清晰的认识和理解。直到读到《左传·昭公二十年》里的一则故事,叙述齐景公与

晏婴讨论“和”与“同”,而晏婴以生动的比喻解说之,才让我醍醐灌顶。故事发生在鲁昭公二十年冬天,即公元前521年冬天,齐景公打猎归来,当时的齐国国相晏婴在遄台这个地方等候,齐大夫梁丘据同时驱车赶到。齐景公因此感叹:“唯据与我和夫!(只有梁丘据与我和谐啊!)”晏婴闻此,立即说道:“据亦同也,焉得为和?(据与您不过相同而已,哪里说得上和谐呢?)”齐景公感到很惊讶,说:“和与同异乎?(和谐与相同不一样吗?)”晏婴不紧不慢地回答:“异。(不一样。)”接着晏婴对“和”与“同”作了解说。他滔滔不绝,侃侃而谈。先以烹调羹汤为例,提出羹汤所以可口是厨师以多种食材和佐料进行调和,味道淡了加调料,味道太浓了加水冲淡,直到味道适中。君子喝到这种味道和谐的汤而内心平静。接着以“君臣亦然”过度到君臣之道上。晏婴说,国君认为可行的而其中有不可行的,臣下指出它的不可行的方面而使可行的方面更加完备。国君以为不行的而其中有可行的,臣下指出它的可行的部分而去掉它的不可行的部分。这样君臣意见达成和谐,政事平和而不违背礼仪,百姓也没有争夺之

心。接着晏婴又以音乐为喻,说音乐之所以中听而“平其心”,就是由清浊、小大、短长、疾徐等各种不同的声音有机组成的。到此,晏婴又回到梁丘据的话题上,说“国君认为可以的,梁丘据也认为可以,国君认为不可以的,梁丘据也说不可以”,完全是用清水调剂清水,谁能食之?用一个调子弹奏琵琶,谁能听之?梁丘据史上是有记载的,此人靠嗅觉生活,专挑齐景公喜欢的事干。晏婴对其人是有深刻认识的,因此借齐景公的话题,对和谐与相同进行解释,也是提醒齐景公要警惕梁丘据一类人。晏婴一番解说之后,齐景公有何反映,史上没有记载。然而,我是懂了。所谓和谐,是不同因素围绕同一主题进行的恰当组合,而形成一个全新的事物(思想、观念等)。而相同则是同一因素的重复和堆砌,形成一个完全雷同的事物(思想、观念等)。拿晏婴的解说来比照现实生活。我们也常常犯一个错误,认为一锤定音、一个声音喊到底,就是团结,就是和谐,殊不知,有可能是一团和气、沆瀣一气呢?一个领导集体有杂音、有不同意见是非常正常的,否则,还有什么民主可言,还谈得上生动活泼、富有创造吗?和谐的过程是杂、多,甚至是乱,但结果是高度的和谐。相同的过程是清一色,是完全一样,但结果是适得其反,是相同背后的不同。

恰普河春行

□ 胡建新

新源人民的精神追求与文化认同。恰普河边有株古榆横生的枝干上栖着黑鸦,它们为了生儿育女早早开始搭窝了。伊犁的乌鸦不同别处,它们群聚时如流动的墨团,单飞时又似抛向碧空的逗点。牧民说乌鸦是草原的清道夫,可它们啄食草莓的模样,又实在像极了顽童。支起自行车,下到河滩上,到处是大大小小的鹅卵石。说是河,其实是小溪,宽不过丈余,深尚不盈尺,河底的鹅卵石被雪水濯洗得发亮,椭圆形的青石活像沉睡的月亮,浑圆的赭石则是凝固的云朵。蹲下来细看,石纹里藏着亿万年的秘密:赭红的是铁,翠绿的是铜,乳白的是石英,恍若杜牧笔下“折戟沉沙铁未销”的微观战场。溪水汤汤倒是欢快,叮咚声应和着远处哈萨克牧人的冬不拉。转过山坳忽见野苹果林,中世纪遗民在春风里舒展筋骨。淡粉的花苞让我记起扬州桃花,可这里的野苹果花更野性,枝条如剑戟直指苍穹。林间白蜡树已抽出金叶,与沙棘的红果构成塞外版“红了樱桃,绿了芭蕉”。最震撼是野杏沟,枯枝上爆出的白花,让人疑心王维辋川的辛夷花穿越时空在此绽放。牧归的牛群踩着碎步踱过杨树

吃早茶

□ 张益

味精、猪油、葱花(蒜花)搅拌,随着热气散发的香气扑鼻而来,再夹上少许雪里蕻或香菜,端起面碗大快朵颐,早茶就算吃过,打个招呼各自回家。稍微复杂点的早茶,要预订才有单独的雅间。人多,只能在大厅,大伙在一起谈天说地,出笼包子的雾气、香味,醋汁的酸香,烟火气也足。好友走进雅间,热气腾腾的虾

林,光秃的枝干在逆光中宛如铁画。几个老人正在修剪果枝,剪落的枯枝码得整整齐齐,这场景使我想起扬州个园的竹影摇窗,只是塞外的春寒里多了几分苍劲。日头渐高,熏风送来融雪的气息,混合着畜栏的草料香。爬上一高坡,远眺恰普河像条碧玉带缠绕着赭色群山,野杏花的白与沙棘果的红在沟壑间泼洒。此刻的扬州该是烟雨迷蒙,二十四桥的明月照着玉人吹箫;而新源的月光清冷如刀,将榆树的影子刻在大地上,秦观词里“树绕村庄,水满陂塘”的意境,在这里只是村庄守着雪线,这里的陂塘盛着整个天山的倒影。归途见园林工人正清理融雪后的垃圾,铁锹与路面撞击声惊起群鸦,它们盘旋的轨迹在碧空织成流动的狂草,恍如李白醉后的诗行。卡车满载着沙棘苗驶向戈壁,车尾扬起的尘土里,我望见了塞外春天的另一种可能——不是“春风十里扬州路”的缠绵,而是“千树万树梨花开”的壮阔,这壮阔里藏着野苹果树穿越千年的基因密码,凝着牧人皮鞭抽碎的寒霜,更映着修剪果枝的皴裂手掌上,那一道道与年轮同深的沟壑。身处小城忽然想起姜夔“渐黄昏,清角吹寒,都在空城”的词句,可眼前这座塞外小城分明充满了生机:道旁堆着新栽的树苗,店铺挂出新制的马鞍,馕坑里腾起的面香混着沙枣花香,恰普河的春天来了。

肉蒸饺、肉包、松子烧麦、香菇荠菜包——上桌,烫干丝必不可少。大家边吃边拉家常,拉近了大家的距离,也丰富了老年人的生活。喜欢喝点小酒的朋友,还会点一些下酒菜:水晶肴肉、盐水鹅、酱牛肉、花生米等,慢饮细酌。我习惯了早晨一碗粥,买几个插酥烧饼当早茶。我对插酥烧饼颇喜爱,经常骑上自行车逛高邮的大街小巷,很远就能闻到烧饼芝麻散出的香气,买回几个当早茶。也可以坐在烧饼摊前,来两个插酥,一碗豆浆,夹上一根刚出锅的油条,细嚼慢咽,不亦快哉!

临近端午,穿行在大街小巷,不时飘来粽子的清香。馋涎催促我加快脚步,去菜市场,买粽叶,包粽子!包粽子的叶子叫粽叶,在我们这里就是芦苇叶。在众多卖蔬菜、瓜果的小摊上,应时的芦苇叶已闪亮登场。芦苇生长在水边,新鲜的芦苇叶也离不开水。长长的、绿绿的芦苇叶,二三十片叠加在一起,用几根金黄的稻草柔柔地束成一把,静静地躺在装满清水的盆子里,窈窕的身姿更显妩媚。用“翠色欲流”或“青翠欲滴”形容它的颜色一点都不为过。你看,粽叶染绿了一盆清水!我对粽叶情有独钟,源于从小便是一个钻在芦苇丛里的孩子。燕子飞回时,踩着春天的节点,我去河岸边找寻第一棵探出脑袋的芦芽,侧耳细听芦苇拔节的声响。一声声春雷,一场场春雨,芦芽窜得又快又高。初夏,大片的芦苇就长成了无边的绿色青纱帐。邻家的炊烟袅袅升起,粽子的清香飘进我家小院。我迫不及待地催促妈妈:“赶快去采粽叶吧!”大清早,妈妈带着我,撑起自家小船,去采粽叶。竹篙划破晨雾,小船推开微波,觅食的水鸟呼呼惊起。在雾霭中穿行,我和妈妈像云端里飘行的仙子。倚靠在船舷,我不时把手伸进水里,感受水波从指间流过的温柔,舒服极了!船一靠岸。我一个箭步就钻进芦苇丛里。“等等我!”妈妈的话音未落,已不见我的踪影。微风中,袅袅娜娜的芦苇,摇曳着曼妙的身姿。一丛丛簇拥着我,开心地往我怀里钻。它们是在争着把最好的芦苇叶送给我呢。我仰起头,掂着脚,就为采摘那顶端最好的。妈妈给我穿的是奶奶的斜襟大褂,衣服下摆用绳子在腰间扎紧,身体一周就是一个贴身的大布袋。解开腋下一颗纽扣,又有了一个小袋口。我把采摘下的芦苇叶,一叠一叠塞进这个大布口袋,越塞越鼓,肚子像足月的孕妇。我拍拍自己的大

在物资匮乏的童年岁月里,端午是仅次于中秋与春节的期待。每当麦香弥漫的时节,母亲总会用种种温暖的仪式,为我们编织出关于这个节日最鲜活的记忆。端午恰值家乡麦收的黄金季,家家户户在田间地头挥汗如雨,女人们则在忙碌的农事间隙,精心筹备着节日的种种。端午清晨,我和弟弟会在睡梦中被手腕上细膩的触感唤醒,不知何时系上的五彩线在晨光中闪烁。母亲说这彩线与香囊能辟邪驱瘟。那时的我们尚不懂得民俗的深意,只记得指尖摩挲彩线时的雀跃,以及母亲眼中流淌的温柔牵挂。父亲早早起了床,将房前屋后清扫干净,才带着农具走向麦田。此时母亲已挎上柳筐,赶在露水未干时去河滩采艾草。我们踩着晨露奔跑着跟随,只见河滩上的艾草如绿色的波浪,挺拔的茎秆托着菊花般的叶片,浅白的茸毛裹着晶莹的露珠。微风拂过,便漾起层层叠叠的艾香。母亲俯身挑选着粗细均匀的艾草,红布条在她手中翻飞,将带着露水的艾枝捆成整齐的把子。她一边忙碌,一边给我们讲“清明插柳,端午插艾”的习俗,让那些古老的传说随着艾香一起,渗进我们年幼的心田。回到家,母亲把艾草与菖蒲插在屋檐下、门框边、堂屋中,整个院落瞬间浸在浓浓的艾香里。那香气清新而悠远,即便日后艾草风干,枝叶卷曲,仍在角落里散发着幽幽余韵。母亲将干枯的艾草收进竹篓,说这是天然的驱虫药,也是治病的好药材。最让我们牵肠挂肚的,是母亲的白米粽。盆中泡得发亮的粽叶翠

青青粽叶香

□ 朱光珍

肚子,笑称:“我肚子里有个胖宝宝。”妈妈笑着回我:“真是个傻丫头。”我把前面的芦苇叶撸掇到后面,又成了一个驼背的小老太。继续采,前面又塞满了,圆鼓鼓的身体就像一头憨憨的熊猫。妈妈比我采得多,她斜挎在肩头的大布袋也是鼓鼓的。只见她随手扯了几根蓑衣草,用它搓了一段绳子,把芦苇叶扎成两大捆。我把芦苇叶从布口袋里取出,学着妈妈的样子,也用蓑衣草搓了一段绳子,扎成两小捆。怀抱着满满的收获,我和妈妈钻出了芦苇丛。我们把芦苇叶放在船舱里,洒上点水,用湿布盖起来。回到家,我们赶紧清洗粽叶,给一个个小精灵舒服地洗了个澡。然后,取七八片叠在一起,再将上半截弯成弧形,用细线一扎,侧面就看到一个椭圆的小孔。用绳子穿过小孔,一扎一扎芦苇叶就串成了串。最后,将它们挂在太阳底下晒。妈妈说:“用晒干的粽叶包粽子,味道更香、更醇。”几天之后,粽叶晒干了。妈妈取出一小串,放在清水里泡一两个小时,卷曲的粽叶渐渐舒展开。然后放在锅里煮,煮开了,待每一片粽叶平展如初,丝毫没有卷曲的痕迹,就出锅了。此时,粽子还未包,粽叶的清香已从厨房里飘散开来,飘向院子,飘向左邻右舍。粽叶用它浓浓的香气在无声地宣告:“我们家包粽子啦!”经过大半天的忙碌,粽子包好了。傍晚,桌上就摆满了各色美味的粽子:豆沙的、红枣的、花生的、鲜肉的……一家人围坐在一起吃粽子,多么温馨。如今,生活在城市里,想包粽子,可以随时去市场买到粽叶。但是,再没有了家乡的粽叶那股清醇、醉人的芳香。

端午节的童年时光

□ 马晓炜

绿如翡翠,雪白的糯米颗颗饱满,馋得我们不住咽口水。母亲洗净双手,开始包粽子。两片粽叶在她手中轻轻翻转,折成精巧的漏斗形,填入糯米后压实捆扎,三角粽棱角分明如工艺品,令我们忍不住拍手称奇。煮粽子是个需要耐心的活儿。我蹲在灶膛前用力拉着风箱,火苗舔着锅底,将大铁锅里的水烧得咕嘟作响。母亲不时掀开锅盖,用长筷翻动着粽子,使它们受热均匀。浓郁的粽香从锅盖缝隙里钻出来,缠绕着艾香,在厨房里织成一张香甜的网。我们趴在灶台边,看着热气模糊了母亲的脸庞,闻着越来越浓的粽香,只觉得此刻的等待十分漫长。终于等到粽子出锅,我们顾不得烫手,胡乱地拆开棉线,剥开油亮的粽叶,蘸上半勺红糖,轻轻吹散热气后咬下第一口,软糯的糯米裹着粽叶的清香,在舌尖化作甜腻的涟漪,混着红糖的颗粒感,每一口都是扎扎实实的满足。后来走过许多地方,尝过咸蛋黄粽、鲜肉粽、豆沙粽,却再没有哪一种味道,能比得上母亲的白米粽。那纯粹的香甜里,藏着麦收时节的汗水,藏着艾香萦绕的清晨,更藏着永不褪色的童年时光。又见艾草绿,又闻粽飘香。记忆中系五彩线奔跑的少年早已长大,可每当艾香入鼻,仍会想起母亲灶台前的忙碌、老屋檐下摇曳的艾草,以及第一口粽子甜到心底的幸福。那些被艾香与粽香浸润的时光,早已凝成生命中最芬芳的乡愁,在岁月深处酿成永不干涸的童年蜜糖。