

热历史

不求所得而无所不得

□孙红

最近,读《孟子》之《离娄篇》,颇有心得。

善与仁义,是孟子强调的天地正道、人生原则。大中华几千年文化、文明、政治的成风化俗,已经把善和仁义刻入民族精神,立成道德标杆,设为评判标准。于是,除开个别没脸没皮的真小人之外,绝大多数人都会坚持善和仁义的价值取向,哪怕是一肚子坏水的人,也会自我标榜善和仁义,也会以善和仁义要求别人。

孟子看不上这些把善和仁义作为名词、当成工具的行为。在他看来,施行善和仁义,有表面派,有真心派。只有秉承本心本性、响应内在需求的善和仁义,才是真正的善,才是有影响力、能打动人的善。所以,孟子说:“以善服人者,未有能服人者也;以善养人,然后能服天下。”以善自居,把善摆在显眼处、用在规训他人时,指望通过小恩小惠收买人心,是不会得逞的;把善放在心里、体现在行动上,以善言善行熏陶他人、服务社会,才会得到大家的认可。

孟子还说,人跟禽兽的差别其实很小,一般人几乎泯灭了这点差别,君子则非常看重并始终恪守这点差别。我们常说,人是动物,有动物的野性、欲望与本能;与那些没有人情味儿的人相比,动物更懂感情、更通人性。人之异于禽兽,很重要的一点是基于理性的善意,这是高级



智慧,是我们要特别珍视、始终存养的人性亮光。记住,这点光亮像旷野里的烛火,能够照亮一小片,也很容易被吹灭,要小心呵护。道德本身就是价值。一个人,应该懂得事物的规律,理解人伦的原则,顺着内心的仁义之火去行动,而不是把仁义当作一种工具、一种手段去使用。

孟子用古代先贤举例说明什么是假招子、什么是真善行。他说,大禹讨厌喝酒而喜欢好的言论,商汤王选用贤才不拘泥于常规,周文王对待百姓总是首先抚慰受伤的弱者,周武王不对亲近的人偏听偏信、不对疏远的人另眼相待。这些明君圣主,是真实行善、天下归心的典范。

而以大臣而言,辅佐了文王武王,奠定了八百年基业的周公旦,他一心向夏、商、周三代君王学习,一心继承大禹、商汤、文王、武王的事业,所谓“思兼三王,以施四事”。如果有不合于当时情况的,便会认真思考,白天没想好,夜里接着想;要是想到了解决问题的办法,便会坐等天亮,以便尽快付诸实施。夜以继日、通宵达旦这两个成语就是这么得来的。

只有像尧、舜、禹、周公那样,不管台前还是人后,不管白天还是黑夜,始终如一地施行善和仁义,不求所得而无所不得,这才是实打实的善和仁义。

(《河池日报》)

史海钩沉

古人也爱吃零食

提到古代的零食,果脯是必不可少的。据《周礼》记载,周朝时期,人们将水果切成薄片,晾晒后加入糖浆煮制,制成香甜可口的果脯。这种果脯不仅具有浓郁的水果香味,还带有一丝甜蜜的滋味,让人回味无穷。北魏贾思勰的《齐民要术》一书,记载了多种果脯制作之法,如“柰脯法”：“柰熟时,中破,曝干,即成矣。”“枣脯法”：“切枣曝之,干如脯也。”

糕点也是古人钟爱的零食之一,其历史之悠久,可追溯至商周时期。糕点制作技术从先秦古籍《周礼·天官》中记载的“糗饵粉糍”开始,到宋代达到顶峰,糕点变得越来越精致。宋代的沿街小店,也能制作出“定胜糕”“状元糕”等多种精良的糕点来吸引食客。《东京梦华录》中便有许多关于糕点的描述。

古代的零食不仅美味可口,还富有浓厚的文化底蕴。如糖画是用糖浆在石板上绘画,制作出栩栩如生的图案,既有观赏价值,又可食用。糖画艺人凭借一双巧手,将民间传说、神话故事、花鸟鱼虫等元素融入其中,使糖画成为街头巷尾一道独特的风景。

零食还常常被用于节庆、祭祀等场合。如爆米花在宋代的时候,便是用于占卜。宋代爆米花叫熬稗,范成大曾在《范石湖集》中提到上元节吴中各地爆谷的风俗,“炒糯谷以下,谷名勃麦,北人号糯米花”。“熬粉团栾意,熬稗膈膊声”,说的就是当时上元节街头炒米粒的景象。范成大《吴郡志》：“上元……爆糯谷于釜中,名苧菱,亦曰米花。每人自爆,以下一岁之休咎。”在新春来临之际,宋人用爆米花来卜知一年的吉凶,姑娘们则以此卜问自己的终身大事。

古人爱吃的零食,有许多传承到了现代,依旧是零食圈里的佼佼者,深受人们喜爱,比如糖葫芦。从古代丰富的史料文字中,我们可以发现古人用智慧和创造力为我们留下了丰富的美食文化遗产。(《语言文字报》)

古风

古人戒酒留诗文

受蒸馏技术的限制,古代酿出的酒,度数一般都不太高。但古人多是“大碗喝酒”,喝多了同样会摄入大量酒精,从而影响人的言行和情绪,损害人的健康。

古代一些有识之士,早就认识到酒的危害。《战国策·魏策二》中有这样一段记载:“帝女令仪狄作酒而美,进之禹。禹饮而甘之,遂疏仪狄,绝旨酒,曰:‘后世必有以酒亡其国者’……”大禹喝了仪狄所造的酒后,反而疏远了仪狄,并和酒告别,因为他意识到饮酒可丧志误事,并断言此后必然有因酒而亡国的。

管仲是春秋时期齐国著名的政治家,他的“戒酒故事”和政治韬略一样闻名。据《韩诗外传》记载,春秋五霸之一的齐桓公宴请群臣,规定“后者罚饮一程”。“后”即迟到之意,“程”是古时的一种容器,今已无考证,大概是容量相当大的酒器。该书载:“管仲后,当饮一程,而弃其半。曰:‘与其弃身,不宁弃酒乎!’”管仲还列了酒的许多罪过,说酒喝进肚里,脑子反应就不灵敏了,造成思维混乱;舌头也会失去控制,胡言乱语,酒后失言则会惹祸上身……齐桓公听后,觉得很有道理,并没处置管仲。

《夜谭随录·贻子》曰:“多沾伤费,多饮伤身。”唐代诗人陆龟蒙对此应该深有体会。他曾是一位“酒徒”,因为饮酒过度而致病,十分后悔,在《中酒赋》中说:“书编百氏,病载千名。将有滨于九死,凉敌无于余醒。”他决心戒酒并承诺:“有或卓擒伶之伍,我愿先登;有殒狄放杜之君,臣能执御。事当拔酒树,平曲封,培仲枝,碎尧钟。”据说,后来陆龟蒙真的是“绝饮酒,惟嗜茶”了。

陶渊明一生酷爱喝酒,著有《止酒》诗,“平生不止酒,止酒情无喜。暮止不安寝,晨止不能起,日日欲止之,营卫止不理。徒知止不乐,未知止利己。”诗中“止酒”即“戒酒”,全诗虽然不断言“止”,然实则难止,谈饮酒时激情四射,谈止酒似乎言不由衷,表现了陶渊明想戒酒又离不开酒的矛盾心理。

怎样让嗜酒如命的戒掉酒瘾呢?古人有妙方,唐代的《外台秘要》中就有断酒方十五首,其中的《千金》断酒方是这样的:“酒七升,著瓶中,熟朱砂半两著酒中,急塞瓶口,安猪圈中,任猪啄动,经七日,取尽饮之,永断。”其实,这类方法只能算是一种心理疗法,使嗜酒者饮过这些经过特殊处理的“恶心酒”后,对酒产生一种厌恶心理,从而打消饮酒的念头。当然,如果今人要使用此类“妙方”,一定要先进行科学检测和论证,确定这些配料是否真的有效而无毒。(《西安晚报》)

生活史

大米:饮食界的“百变大咖”



□周冉

大米是我国南北餐桌上最重要的主食之一。一桌丰盛的中餐宴席菜色千变万化,而一碗米饭常常是最后出场的主角。不过在日常生活中,稻米也会化身其他形态出现在你面前,颗粒分明的米粒被揉碎、碾压、重塑后,与各种配料水乳交融,完成一场华丽的变形秀。

米醋

米醋是以大米、小麦、高粱以及麸皮、谷糠、柿子等经过发酵产生醋酸而制成的。它含有少量醋酸,色泽透明而呈现玫瑰红色,香气纯正,酸味醇和,略带甜味,适用于蘸食或炒菜。我国有很多地方性名醋,原料不尽相同:如用高粱作原料的山西老陈醋;用麸皮作原料的四川麸醋;用糯米作原料的镇江香醋;用大米为原料的浙江玫瑰米醋;以白酒为原料的丹白醋。米醋气味清香,口感清甜;陈醋则因经过较长时间的发酵,颜色深、味道更浓。

米粉

汉代石磨出现后,人们开始把稻米磨成粉状。不过有趣的是,最初记载的米粉不是用来食用,而是被用作擦身体和面部的美白化妆品。古代女子敷面,最早用的就是

米粒研磨出来的米粉。据《说文解字》记载:“粉,敷面者也,从米声分。”

有关米粉的制作方法,北魏时期的农学著作《齐民要术》记载为“梁米第一,粟米第二,使甚细,各自纯作,莫杂余种”。淘洗好的米粉在冷水中沉淀发酵,至散发出腐烂气味为止。此时将米粉沉淀过滤,研磨成米浆,等米浆干透后就形成了粉饼。

南北朝时期南方人口不断增加,南方水稻栽培面积也在扩大,稻米产量迅速增长,客观上促进了稻米使用方式的多样化。唐宋以后,食用米粉的风气逐渐占据上风。我们今天所说的米粉,已经不是词义上理解的以大米为原料研磨的粉状物料,而是以大米为原料,加入土豆粉、红薯粉等,经浸泡、蒸煮和压条等工序制成的条状、丝状米制品。其质地柔韧,富有弹性,水煮不糊汤,干炒不易断,配以各种菜码或汤料进行汤煮或干炒,味道很是不错。

螺蛳粉

螺蛳粉是广西壮族自治区柳州市的特色小吃。它可能是最具争议的米制食物之一,喜欢的人对之赞不绝口,厌恶的人避之不及,原因就在于其会散发出浓烈而刺鼻的味道。

螺蛳粉最早出现在20世纪七

八十年代,是在米粉中加入螺蛳汤,佐以酸笋、花生、腐竹等配料制作而成,不过仅用“辣、爽、鲜、酸”这几个词汇并不能准确概括它的味道,其中还夹杂着难以言表的“臭”味。

螺蛳粉的臭源自拥有独特配方的柳州螺蛳粉汤。作为柳州螺蛳粉汤料熬制的主原料之一,螺蛳是鲜味的重要来源。螺蛳是一种贝壳类水产品,含有谷氨酸、天冬氨酸、酪氨酸等鲜味物质,其中谷氨酸对鲜味的提升最为明显。螺蛳粉的辣味自然来自辣椒,而酸味及独特“臭味”的来源则是酸笋。酸笋也被众多食客称为螺蛳粉的灵魂。

鲜竹笋经过一定周期的自然发酵,可以产生酸味物质,如乳酸、草酸、乙酸、苹果酸等,其中草酸含量最高,酸度随着发酵程度的加深而增加。目前研究认为,对甲酚是酸笋臭味的最主要呈味物质。对甲酚具有一定刺激性气味和挥发性,是竹笋中游离氨基酸——酪氨酸的主要发酵产物,具有焦皮臭、动物臭味。发酵后的酸笋呈现出刺激性气味和药味也是因为含有对甲酚。这种浓烈的臭味被钟情于螺蛳粉鲜味的食客们忽略不计。鲜与臭的终极对决,造就了螺蛳粉毁誉参半的江湖名号。2021年,广西柳州螺蛳粉制作技艺经国务院批准被列入第五批国家级非物质文化遗产代表性项目名录。

(《国家人文历史》)