

尚敢  
向烟霞  
诗酒答  
年笑  
光傲

王永彦 书法

商都钟鼓

## 人无礼仪不如鼠

汪孝杰

袒胸露背招摇过市,粗话脏话唾沫横飞,没大没小伦常混乱,居家出游随心所欲,吃喝玩乐毫无节制……这在当今一些人的眼里,不仅不算羞耻,反而认为时髦。每当看到这种情形,便想,要是在古代,人们会怎样评价呢?

《群书治要》卷三《毛诗·国风·邶风·相鼠》这首诗,或许正是古人的评价:“相鼠有齿,人而无仪!人而无仪,不死何为?相鼠有齿,人而无仪!人而无仪,不死何侯?相鼠有体,人而无礼!人而无礼,胡不遄死?”看那老鼠都有齿,做人怎不讲礼仪。要是做人没礼仪,何不早些死了去?看那老鼠有牙齿,做人怎不讲节制。要是做人没节制,不死还在等何事?看那老鼠有身体,做人怎能不讲礼。要是做人不讲礼,何不马上就死去?

为什么《相鼠》一诗把失礼的举动批评得如此严厉呢?因为礼是人性的自然流露,是人作为人所必需的行为规范。《群书治要》卷五《礼记》中说:“夫礼者,所以定亲疏,决嫌疑,别同异,明是非也。”“道德仁义,非礼不成,教训正俗,非礼不备。纷争辨讼,非礼不决。君臣上下父子兄弟,非礼不定。宦学事师,非礼不

亲。班朝治军,莅官行法,非礼威严不行。祷祠祭祀,供给鬼神,非礼不诚不庄。是以君子恭敬撝节退让以明礼。鸚鵡能言,不离飞鸟;猩猩能言,不离禽兽。今人而无礼,虽能言,不亦禽兽之心乎?”这段话大意是说,礼仪礼节是用来区分关系的亲疏、判断事情之嫌疑、分辨物类的同异、分明道理之是非的,成就道德仁义、教化扶正民俗、明辨是非曲直、稳定人际关系、做官求学亲师、行政治军显威、祭祀供奉表示诚敬庄重,没有礼是不成的,所以君子要貌恭、心敬、克制、自持、退让,才能明了礼的大义。人如果没有了礼仪礼节,就跟鸚鵡、猩猩等禽兽没有差别了。看看今天的种种乱象:男女乱伦、家庭暴力、邻里纠纷、商场争斗、团伙互殴、恐怖袭击、地区冲突……人们处在这样一种社会环境当中,不仅缺少安全感,而且心存恐惧感。这一切的根源都是因为有一部分人不识礼、不讲礼、不尊礼,更深一点地探究,就是我们的注意力过多集中于经济利益的争取乃至争夺上,而忽略了文明礼仪的系统扎实的教育和普及。正如《礼记》中告诫的:“人有礼则安,无礼则危。故曰:礼者不可不学也。”

中国素来被世人称为“文明古国,礼仪之邦”,从反映人与天地、鬼神关系的祭祀之礼,到体现人际关系的家族、亲友、君臣上下之间的交际之礼;从表现人生历程的冠、婚、丧、葬诸礼,到人与人之间在喜庆、灾祸、丧葬时表示的庆祝、吊唁、慰问、抚恤之礼,乃至于吃穿住行、言谈举止之礼,可以说是无所不包。通过这些礼仪,规范了人们的行为习惯,维护了社会的稳定和谐,营造了人与人之间良好关系。如今,随着时代的变迁,虽然曾经的繁文缛节有所改变,但是,礼仪仍然是个人和社会生活中不可缺少的。虽然不同的时代、不同的民族有不同的礼仪礼节,但其精神实质是相通的,那就是《礼记》中说的:“夫礼者,自卑而尊人。”礼的精神就是克制自己而尊重别人,具体表现如尊老敬贤、仪式适宜、礼貌待人、仪容整洁等。个人有了这种礼的精神,可以在交谈中体现文明,在举止上显得高雅,在穿着上显得大方,在行为中展示美好……只要讲究礼仪,事情就会做得恰到好处。整个社会都形成懂礼、讲礼、行礼的风尚,社会自然就和谐,人心自然就安定了。

随笔

裴昌庙街29号

陈勤廉

我早就想写一写这段历史了,但一直未能走笔。岁月易逝,斗转星移,转眼65年过去了,又逢报纸创刊的日子,往事难忘,记忆犹新。当年那些风华正茂的编辑、记者一张张熟稔的面孔又一次次出现在我的眼前……

如今,访旧半事为鬼,活着的也多是老态龙钟,风烛残年了,都说夕阳无限好,毕竟已是近黄昏了。伤感之余,我更加想写这篇文章了。

那一张张面孔中,最使我难忘的还是“孟夫子”。“夫子”口中并非之乎者也,却有口头禅:“反正我来干”(反正是豫东口语)。他是为数不多的大学生,文质彬彬,语不出众,总是家常话。久坐总编室值夜班,字斟句酌编稿,从无差错,甘为他人作嫁衣。那附刚进城的干部编老婆成风,“夫子”不厌旧,善待“糟糠之妻”,被传为佳话。他这种高尚品德感人至深,被尊称为“孟夫子”!

还有一位年轻的记者,家庭贫困,被人收养,羞于穿崭新的衣服,有件新上衣也要把它弄“枯皱”了才穿出门,当时人都称他“武老皱”。

文人写作多有癖好,比如有站着写的,还有不抚摸着夫人的三寸金莲方能才思泉涌,我们这个“武老皱”写稿子时要啃着干馍才能进入佳境。他勤于读书,善于思考,写不出好稿子,长篇通讯《幸福》在读者中很有影响。我们看他写稿时啃着干馍,挥笔不止的神态,“武老狗”的外号就产生了。

编辑部年龄最小的一位记者,写了一篇批评石油公司领导不关心群众生活的报道,当天,这位领导骑着高头大马来到编辑部要找记者兴师问罪……在省会迁郑大兴土木的省府工地,浪费严重,远从东北运来的红松,经风吹雨打,已经长毛腐烂。他写出小品文“木料诉苦”和长篇批评文章,这下惹恼了负责施工的“一把手”,扬言要下逐客令,宣布这位记者为不受欢迎的人。他不为所动,继续为民伸张正义。人们戏称他是初生牛犊不怕虎,遂有“陈十八”之称。

唯一的老报人,曾在旧社会当过记者,编过报纸,发过一些“右”倾的文章,为了表示改过自新,改名为左友。他多才多艺,知识渊博,会写相声,活报剧和章回小说,为活跃报纸版面增色添彩。那时他编副刊的稿子,都是把编好的稿子粘连起来,卷成一卷一卷的,放在稿笼里,随时都可交稿。

名扬全城的摄影记者沙老兄,见长绘画并有一定的成就。组织上决定他改从摄影,他二话不说。当时设有《今日郑州》专栏,属图片新闻,每日一张。沙老兄拿起照相机,奔走于大街小巷,爬高楼登脚手架人们戏称他是吃粮标准高的劳动者。

新闻照片最受读者欢迎,适逢中苏友好的年代,人们乘兴说,从今天以后,你叫沙莎吧!于是这个几乎全城人都知道的名字沿用至今……

当年这些编辑记者为耕耘《郑州日报》而忘我劳动的身影继续在我眼前闪现。思念老友,我自然地想起了久居的裴昌庙街29号院。这一张张熟悉的面孔就生活在这所院落里。这是一所形似庙宇式的院落,东西长约150米,宽约50米,坐东朝西,主房6间为大厅,南北厢房各10间,大门两侧各两间。总编办公室设在大厅的套间里,编采人员按分工不同,分别在各专业小组里办公。冬天靠煤火取暖,夏天靠上天赐予的凉风。那时,电力不足,25瓦电灯照明,每当夜幕降临,值夜班的编辑们移出室外,借着一丝凉风,编排次日报纸的稿件,尽管蚊蝇叮咬,汗流浹背,无人抱怨。他们住则同室,食则同盆(10人同吃一个瓦盆的菜)。彼此无拘无束,直呼其名,亲密无间,亲如一家。其情融融,其乐无穷,大家都生活在幸福之中……

《郑州日报》创刊65周年之际,我写过一首小诗:“半个世纪又五年,痴儿弄文会庭院,报刊本是无字纸,继续历史写中原。”用这首小诗作为此文结束语吧!

老人喃喃地说:“在公路上晒麦子的不仅仅是村主任家一户,村里还有,咱家也在公路上晒过粮食。小倩回来是我想孙女了,这事儿怨我中不中?在医院花多少钱我拿中不中?都是乡里乡亲的……”

“好了,好了。妈,您不要再说了!”少辉挽着母亲坐到树林里的一块石头上说,“您的意思我明白,这事儿到此为止,谁都不再说了。咱闺女不小心摔倒是她的灾难,咱自己看!”

母子俩统一了思想。次日返回医院,说回去的晚了,人家都把麦子收走了,这种得罪人的事儿没人愿意给咱说。小倩的妈妈也只有大骂一通没良心的了事。

话音刚落一会儿,药房的门窗一挑,村主任与他媳妇拎着一兜水果进来了。窘的少辉母子满脸通红,急忙让座倒茶拉闲话。说着说着,村主任就说:“我不该在公路上晒麦子,致使小倩摔坏了腿。”

坐在病床沿上的村主任媳妇也说:“小倩,让你受罪了!都是我们的错。”

少辉说:“这不怪村主任,是孩子不会骑车。”村主任临走又掏出了3000元钱,小倩的爸爸妈妈和奶奶都说不要。几个人争得脸红脖子粗的。

在黑暗中,仿佛传来发酵菌们欢快的歌声,时间越久,酒越醇香。黄酒绵长而厚重,中国人可以从这种饮品里,同时品味出“柔”和“刚”两种境界。

饮黄酒的绍兴人不温不火,他们对传统的固守,也有滋有味地流淌在舌尖上。

绍兴自古就是繁荣富庶之地,如今许多人家仍然乐于枕河而居,过着闲适的日子。绍兴基本上家家户户都备有酱油。

绍兴红烧肉要用酱油,酱鸭酱鸭都要用酱油,酱鱼干也要用酱油,什么都可以酱一酱再吃,足够的盐度让食物在潮湿的环境里久放而不坏,在酱油里翻滚过的任何食物,都被赋予了浓重的酱香味,它们被本地人称作家乡菜。

绍兴城外的安吉古镇,街市临水而建。正是做腊味的季节,长短的竹竿上彰显出富足。安吉的腊肠在江浙一带很有名气,腊肠浓厚的滋味很大一部分要归功于本地酿造的酱油。

4.酱缸文化之本质  
酱缸里,露天的空场上,排列着上百只硕大的酱缸。56岁的丁国云依然身手矫健。酱料黏稠,厚重,只有人力定时地上下翻动,酱缸内的发酵才会均匀。这些酱缸是微生物的世界,它们互相制约,消彼长。

酱缸修修补补,用了几十年。阳光的暴晒能够激发菌的活力,但是雨水可能会搞砸一切。酱缸的帽子不时被拿来,扔上去,时间就在这反复的声响里流逝。

考古

虎衔的由来

连航

过去做买卖的大都边走边吆喝,一来是为了道明身份,二来可以让买家知道所卖之物。但中医除了坐堂行医卖药之外,四处行走为人看病的不会像走街串巷的商贩那样吆喝(人们认为吆喝“治病”之类的话会给自家带来晦气),他们大都手摇一种扁状的铜铃,故称其为“铃医”、“走方医”或“走方郎中”,他们手中的铜铃被称为“虎衔”,又叫“虎撑”和“报君知”,起市招作用。过去人们一听到“虎衔”的声音,就知道看病卖药的来了。

“虎衔”就其形状而言,为扁状铜器,直径14厘米左右,上下都铸有八卦图饰,外侧留有半厘米的开口,中间有两枚铁弹丸。使用时将食指和中指插入响铃中间,借助拇指的力量,手掌快速晃动的同时,中间的弹丸在响铃中来回撞击,发出清脆震耳的响声,在寂静的山村或村寨,声音能传出很远。

虎衔的由来有一个有趣的故事:相传药王孙思邈有一次进山为人治病时,被一只猛虎挡住了去路。孙思邈一惊,准备搏斗,但他发现老虎俯伏在地上,只是张开大口,眼里露出哀求的神色,并不住地向他点头,像是向他哀求。出于职业的敏感,孙思邈带着惊奇,走近老虎细看,只见老虎喉咙里横着一根很大的兽骨卡住了老虎的喉咙。他想着老虎取出兽骨,却又怕虎性发作咬断他的手臂。忽然他想起药担子上有只铜圈,就取来放进虎口撞住老虎的嘴巴。老虎衔着铜圈时,他将手伸进铜圈中取出兽骨并在老虎的伤处敷上药,然后再取出铜圈。被治愈的老虎摇尾点头,表示感谢,随后转身而去。

此事传出后,“虎衔”便成了江湖行医人外出时的必备之物,后人逐渐将铜圈改成手摇的铜铃,一来是因为孙思邈用这样的铜圈救了老虎而没被吃掉;二来又可以作为行医的标志,表示自己是能医治老虎的药王弟子,郎中便把它作为保护自己的护身符了。

值得一提的是,为纪念孙思邈给虎医伤,唐太宗曾下令仿照“虎衔”制造大批“虎头环”。唐朝以后,工匠们用不同材料制造的“虎头环”用在大门、箱柜等不同物件上,既当装饰品又方便扶手。此后,民间则效仿虎衔护身的用意,把带有铁环的虎头装置,安装在大门上,俗称“虎头衔”或“虎头环”,有避邪、纳福的吉祥寓意。



云起元阳 于乐 摄影

小小说

麦子无错

马清贤

吴小倩高考结束后,不想在城里火柴盒式的房子里闷待,也不想乘坐蒸笼似的公共汽车熏蒸,骑着妈妈的电动车一路轻松地回到环翠山庄。奶奶早就捎信儿让她回老家过暑假呢。小倩骑着电动车刚到村头,迎面一片黄灿灿的麦子使她眼花缭乱。15公里男往直前的劲头丝毫不减,浑浑噩噩地冲了过去,当意识到这样很危险时,车轮早已开始打滑,“唰——”的一下,连人带车侧翻到了晒着麦子的公路上。

车子倒无大碍,人却摔惨了,躺在地上“啊啊呀呀”地惨叫叫起来。少女的惨叫声引来了无数村民,乡亲们一见了本村的小倩摔倒了,就都过来搀扶。两个胖老婆没能把小倩扶起来,原来是右腿不会使劲了。

小倩的奶奶也闻讯赶来了,哭着叫着与大家一起把孙女架巴到路旁空地上。住在村头的村主任见姑娘摔断了腿,二话不说回去开出自家的时风牌三轮车,把小倩送到了3公里外的乡卫生院,见小倩的奶奶没带钱,顺手在口袋里掏出了2000元,说:“先用着。”

奶奶握着村主任的手,流着眼泪说:“好人啊!等小倩她爸她妈回来一定让她登门谢您,加倍还钱!”

村主任说:“都是乡里乡亲的,谢啥?我还有事儿,先回了。”说完,开着三轮“突突突”地走了。

在城里打工的爸爸妈妈,听说女儿出事了,当天下午就赶到了乡卫生院。看着宝贝女儿打着石膏的腿,心疼得眼泪嗷嗷嗷嗷往下掉。当得知女儿是因为公路上晒的麦子摔倒时,爸爸与妈妈立马暴跳如雷。

爸爸说:“政府早就禁止在公路上打场晒粮食,如今是谁还在晒呢?!”

妈妈说:“不行,得马上回去看看是谁晒的,让他陪咱医药费、陪护费、误工费、精神损失费!”

又回头问老人家:“妈,您知道那是谁晒的麦子吗?”

老人家这时才知道问题的严重性,吭吭哧哧地说:“我,不知道。可能,可能是……”

“可能不行,要确定!妈,您与少辉一起回去看看吧。现在就走!”小倩的妈妈催促道。少辉是小倩的爸爸。

少辉与母亲一起回到村里时,太阳离西山头还有3米多高。老远就看见了村头晒麦子的地方有一男一女两个人正在收麦子。

少辉对母亲说:“妈,咱咱速个正着。赶紧过去看看那是谁?”说着就要往前冲。

老人家一把拉住儿子的胳膊,说了句:“少辉,跟我来。”说着,就往公路旁的树林里躲。

少辉急了,不住地说:“妈,您这是弄啥呢?妈——”

老人伸手捂住儿子的嘴:“小声点,别让人

家听见了!那是村主任与他媳妇在收麦子呢。”少辉没敢高声,却极力争辩道:“村主任怎么啦?村主任就可以在公路上晒麦子?”

老人喃喃地说:“在公路上晒麦子的不仅仅是村主任家一户,村里还有,咱家也在公路上晒过粮食。小倩回来是我想孙女了,这事儿怨我中不中?在医院花多少钱我拿中不中?都是乡里乡亲的……”

“好了,好了。妈,您不要再说了!”少辉挽着母亲坐到树林里的一块石头上说,“您的意思我明白,这事儿到此为止,谁都不再说了。咱闺女不小心摔倒是她的灾难,咱自己看!”

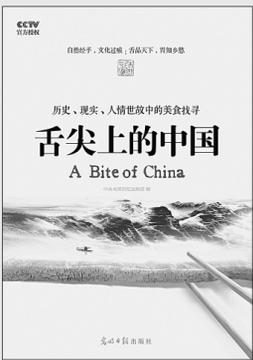
母子俩统一了思想。次日返回医院,说回去的晚了,人家都把麦子收走了,这种得罪人的事儿没人愿意给咱说。小倩的妈妈也只有大骂一通没良心的了事。

话音刚落一会儿,药房的门窗一挑,村主任与他媳妇拎着一兜水果进来了。窘的少辉母子满脸通红,急忙让座倒茶拉闲话。说着说着,村主任就说:“我不该在公路上晒麦子,致使小倩摔坏了腿。”

坐在病床沿上的村主任媳妇也说:“小倩,让你受罪了!都是我们的错。”

少辉说:“这不怪村主任,是孩子不会骑车。”村主任临走又掏出了3000元钱,小倩的爸爸妈妈和奶奶都说不要。几个人争得脸红脖子粗的。

连载



舌尖上的中国  
A Bite of China

作毛豆腐的关键,在于用自制的发酵“酸水”来点卤,酸性物质同样可以让大豆蛋白凝固。但是“酸水”更大的意义在于,其中的微生物随着点卤卤入,像种子一样被埋进豆腐当中。

方兴玉是不会在湿热的夏天做毛豆腐的。“桑拿天”里,人们很难控制豆腐发酵的走向。但是在其他的季节里,徽州湿润的环境,却能引导微生物们走上发酵的正轨。毛豆腐上绒毛的状态是判断霉菌、酵母菌等菌类是否和谐生长的重要指标,也关系到发酵的进程和最终味道的鲜美与否。方兴玉希望与这有关的一切,自己的女儿都能够学习和领悟到。

深谙美食的徽州人是毛豆腐的知音,吃法可繁可简。在老徽州人眼中,一点辣酱就可以让炭火上的豆腐锦上添花了。发酵后的豆腐内部已经大为不同了,毛霉菌分泌蛋白酶,让大豆蛋白降解成小分子的肽类、多肽和氨基酸。这一系列转化,赋予了豆腐异常的鲜美,这种浓郁的风味,被徽州人称作家乡的味道。

菌丝间细小的颗粒是散落的孢子,那是毛豆腐成熟的标志。聪明的中国人,对这些微小生物的运用得心

应手。事实上,这种转化的智慧,在更为久远的年代里,就已经熠熠生辉了。酿酒,应该是人们利用微生物进行食物转化的最早案例了。用糯米酿出的黄酒,是世界上最古老的酒类之一。

立冬的清晨,绍兴的天空开始下起小雨,这对酿酒师傅们来说是个好征兆。酵母菌喜欢江南冬季这种绵长而又不过烈的冷。

在酒厂的老年间里,师傅们进进出出,准备着祭祀用的供品。这天是请酒神的日子,没有人怠慢。即便是最好的酿酒师傅,也无法保证年年都能酿出好酒,因为有着捉摸不定的天、风、空气,还有菌。每一年的请酒神仪式都是酿酒师们对自然表达的一种尊重。仪式结束后,绍兴的黄酒冬酿即将开始。

在绍兴处在同一纬度线上同属古越地区的安徽省休宁县,73岁的程进顺也在忙着酿造自家的糯米酒。对于老人来说,做酒算不上一件难事。富庶的江南地区,糯米是生活中不可缺少的部分。年前正是农闲,做几坛米酒祭神敬祖,招待客人,犒劳自己,都是自然不过的事。

的最古老而有效的尝试。它们是酿酒中最重要的一步,将带来转化中最神奇的部分。

程进顺把碾碎的酒曲和糯米均匀地拌在一起。拌好的糯米被拨出一个深深的酒窝,再把指缝间的每一粒米都抹进碗里,撒上最后一把酒曲,之后的一切都要交给时间了。那些霉菌,将会把糯米中的淀粉变成糖,而酵母菌们负责把糖变成酒精。

糯米  
别名:江米  
产地:江苏丹阳、安徽休宁  
选购标准:优质糯米大小均匀,颗粒饱满,乳白白色,生熟微甜  
营养价值:含有丰富的蛋白质、脂肪、糖类、钙、磷、铁、B族维生素  
相宜的搭配:糯米+红枣:健脾益气;糯米+莲子:益气开胃,补脾养肺  
禁忌的搭配:糯米+苹果:容易导致恶心、呕吐、腹胀  
保健功效:补中益气,健脾养胃,止虚汗

经典菜式:因糯米香糯黏滑,所以常常用来制作风味小吃。以糯米为原料制作的常见食物有糯米酒、粽子、牛奶红豆糯米糍、糯米藕片等

在蛋白质的提供上,大豆食品是唯一能够媲美肉类的植物性食材。对于素食者来说,这相当完美。中国的豆腐在清寡中暗含了某种精神层面的气质,古人称赞豆腐有“和德”,吃豆腐的人能安于清贫,而做豆腐的人也懂得“顺其自然”。

独特的地理环境和温润的气候,促成了安徽南部的人们恬淡保守的气质,也孕育出了特有的食物。那些附着有白色菌丝的奇特食物,它们的实质是豆腐。还没到能够大量生产的季节,方兴玉家的毛豆腐奇货可居,在中午之前就会售罄。

豆腐上浓密的绒毛带给人丰富的联想,比如说动物。这里的确有生命,白色的细丝是毛霉菌的菌丝,是它们赋予豆腐新的活力。

如今,方兴玉把豆腐坊的大部分工作交给了大女儿。作为家中的长女,妈妈把她和豆腐坊的未来联系在一起。

豆浆的表皮渐渐凝结,这是大豆富含油脂的表现,但是对于制作毛豆腐而言,油脂是多余的。油豆皮被晾晒在竹篾上,风干后成为毛豆腐的副产品,它们是另一种质感的美食。制