

作家专栏

尽信书,不如无书

——读书札记

□ 周山

“尽信书,则不如无书。”这是孟子在与学生解读《尚书·武成篇》时讲的一句话。《武成篇》中,记载了周武王讨伐商纣王的一段历史:双方战争非常激烈,尤其在殷都朝歌郊外牧野这个地方的恶战,“血流漂杵”。春米的杵杆,都漂浮在血泊中。孟子读了这段文字记载,告诉学生:“吾于《武成》,取二三策而已矣。”只需看其中几句话就可以了。孟子对“血流漂杵”这一记载表示怀疑的理由是:“圣人无敢于天下”,周武王伐商纣王,“以至仁伐至不仁”,怎么可能出现“血之流杵”的状况呢?

《尚书》是中国上古历史文件和部分追述古代事迹的一部书,相传由孔子编选而成,战国时代即已成为儒家典籍。孟子对《尚书》中的有些记载持有怀疑,由此引发“尽信书,不如无书”的感叹,告诫学生在读书时要培养自己的独立思考能力,不要盲目信从权威经典。

作为孔子思想的早期传承人,孟子对权威著作甚至儒家典籍持独立思考和勇于怀疑的这句话,给后世两千几百年间的华夏读书人留下了一份宝贵的精神食粮。作为传统文化研究者,我同样受益匪浅。

中国传统文化书籍,可谓汗牛充栋。其中既有《周易》《诗经》《春秋》《老子》《墨经》《公孙龙子》这一类原创性著作,更有对原创性著作进行考辨疏解的大量权威性著作。因此,阅读这些古籍经典,不仅要读前一类书

籍,还要有不能尽信的存疑之心,更要对后一类书籍怀有一份独立思考之心。如果真的博览群书,一概信以为真,恐怕会读书越多头脑越昏,产生无所适从的感觉。以首部经典《周易》为例,由于卦爻符号的玄奥、卦爻辞的艰涩,尽管历朝历代皆有鸿儒大家的疏解之书,却往往莫衷一是,甚多曲解原意之见。以《周易》最后一个爻辞“有孚于饮酒,无咎;濡其首,有孚是”为例,历史上第一个对《周易》进行系统解读的《易传》解释为:喝酒也须讲究礼仪。历来认为《易传》作者是孔子,因此《易传》一直被作为《周易》的最权威解读,而列为《周易》的一部分,甚至在现代的多篇文章书本里,引用《易传》的内容,都冠以《周易》或《易经》的名字。实际上,《周易》的最后这个爻辞,是以饮酒为例,告诉世人:做任何事情,不仅要有信心,更要有实力。然而,由于《易传》的权威性,在尔后两千多年的时间里,读书人几乎都信从了礼仪这一解读,未从信心与实力的关系上去理解,与周易的本义擦肩而过。

《诗经》,据说是孔子从三千多首古诗中选取三百零五首集成的一部书,到了汉代,又由著名经学家郑玄进行训诂、注释而列为儒家的五经之一。由于郑氏的“以《礼》注《诗》”,这些古诗的内容依旧,含义则多被扭曲。以第一首诗《周南·关雎》为例:郑氏却从一开头便扭曲其性,赋予“关

雎”这样一个礼教内涵:“关雎,后妃之德也。”后妃,即君王的老婆;后妃之德,即君王大老婆的职责。“关关雎雎,在河之洲;窈窕淑女,君子好逑。”作为君王的后妃,要协调好幽居于深宫中的众多女子(三夫人、九嫔)的关系,相互之间和睦相处,共同取悦于君王。“窈窕淑女,寤寐求之;求之不得,寤寐思服。”后妃睡在床上也在思考如何寻找美女,与之共同侍奉君王;寻找不得,深感自己失职,以致“辗转反侧”,翻来覆去睡不着。

这样的曲解,在今人眼里难免笑掉大牙,然而在汉代以后的近两千年时间里,却被大多数读书人奉为经典,少有人持怀疑态度。

我是比较相信流行至今的《诗经》是经过孔子整理编序的。类比是中国人的传统思维方式,孔子将《关雎》这首关于青年爱慕和追求美女以及追求必得的诗歌列为三百零五首诗之首,是要表达他的“君子好德如好色”这一思想:一个人如果能像爱慕美女一样爱慕“德”,追求美女一样追求“德”,并且怀有一颗追求必得之心,那就符合一个君子的标准了。这个“德”当然不是“后妃之德”,而是君子之德。

对古典书籍的曲解,还存在于纯学术性的古典领域。例如,先秦名家公孙龙的几篇文章,在当时就被人曲解。最典型的是“白马非马”这一命题,被曲解为“白马不是马”,甚至还编造了这样一个故事:某人骑白马过关,守关人索要马的过关费,某人口

吟“白马非马”,然而还是难免马的过关费。公孙龙因此而冠以诡辩家的头衔,长达两千多年,直至二十世纪八十年代开始,才有学者从逻辑学的角度分析,认为公孙龙的“白马非马”,是将具有种属关系的“白马”与“马”这两个概念加以区分;公孙龙是战国时期深入研究概念问题的真正名家,而非诡辩家。

阅读古代书籍时怀有独立思考、或对权威持怀疑态度,是推进文化发展的一股动力。但是,独立思考也须建立在厚实的文化积累基础之上,怀疑更须持之有据、言之成理。二十世纪二十年代开始,我国学术界掀起一股疑古之风,顾颉刚、钱玄同等一批学者,抱持与其信古,不如疑古、稽古的思想,对许多古籍进行了一次大规模的梳理辨析,成就是肯定的,却也出现了不少失误,将一些非伪作品误判为伪书。最典型的就是一些《老子》中有几句话与《荀子》中的几句话相同,便将《老子》一书误判为战国末期乃至汉初的杂揉之作。以致《老子》一书在先秦思想史研究中一度被边缘化。半个世纪之后的地下发掘证明,是荀子未加说明地抄录了《老子》的内容,疑古派的结论是错误的。

“尽信书,不如无书”,在出版业大发展,天天都有许多书籍面世的今天,更具有警示意义。一是须要挑选好书,二是在读书时须保持独立思考的意识,不能被人随随便便牵着鼻子走。读书,不是一件轻松的事。



二棟,三棟

□ 北风

苦楝树,我们叫“楝树”。“苦楝树”的“苦”,是说它的根、茎、叶、果,都苦味,为一种浑身上下的苦。大约崇明人都不喜欢其中的“苦”字,所以只叫它“楝树”。以前崇明人家,种植楝树的不少。据说,有些生女孩的家庭,孩子落地家长就特地在宅上种几棵楝树,到女儿长大就锯下来做嫁妆。楝树的材质,软硬适中,纹理美观,不变形,耐腐朽,易干燥,很适宜打橱柜一类家具。崇明岛没有森林资源,木材进岛需要跋山涉水,远道而来。这也因此帮助我们养成了人工植树的传统,加上如苦楝这样的树种,树冠宽阔,枝叶浓密,紫色花芳香,结果时还会引来鸟儿啾啾,会格外美化家园。

楝树种多了,崇明人获得的一项经验是,在锯掉树干后的树根上面再长出新的树苗,会长得很直而绝不弯曲。树干挺直(自然,不是所有树木都以挺拔直立为佳,不少树木的株干就是因为虬曲而备受人们喜爱,但楝树则“以直为贵”)以外,材质也不一样,其颜色会更加深褐一点,硬度也会更加好一些。这种第二次生长出来的楝树,叫“二棟”。也有锯了“二棟”而让长出“三棟”的。“三棟”的品质,更佳,其颜色更深沉,纹理更美观,材质更紧密,真的没有愧对它自己“一而再,再而三”的历程。

锯去老树干以后,会长出比原来树干特性更为优异的新枝,不仅仅局限于苦楝树一种。我见自家宅院里,一棵香樟树锯去蛀蚀的老枝以后,新发的树枝笔直,新长出的枝条比原来粗大了许多,开的花也比此前盛大不少。

老根留着但是老树干砍去,于这一棵树而言,或许就是一种最大的革除,而这样的革除却又是老树的一种彻底新生。想不到的是,新生居然会如此美好,如此焕然。

诗韵悠悠

随遇而安的岁月静好

□ 王玉华

对于一个成语的释怀
随遇而安
更喜欢霏霏的老沙嗓

自建的农家屋,菜地里摘菜
土灶上下锅
我的娘子做个烧火的小娘精

桂花落,菊开
小院里的空气,甜糯糯

要说最接近岁月静好的是什么?
我的指尖穿过你的秀发去抒情

青丝绕的芬芳
女贞、墨旱莲、乌犀、凝创花
城会玩的城巴佬的叫法很名贵
其实吧,样式的人儿
还是习惯冬青子、水杨树、
皂角、刨花的土名
土土的甜香
像你吃过桔子的唇,
咬过蟹膏的小白牙

心香一束

崇明习俗——斩山芋干

□ 陆洪兴

每当山芋收获后,家乡崇明的绝大部分农户会斩山芋干。

记忆中,院子里满地铺着新斩好的山芋片,空气中,弥漫着山芋被切开时,那股子带着泥土腥气的、清冽的甜香。人们手起刀落,那“笃、笃、笃”的声音,沉稳而富有韵律。

“斩山芋干”是一项大工程,非得选在连续几日、万里无云的“暴晒天”不可。准备工作,在前一日便已开始。先挑选个头饱满、沉甸,红褐色的外皮上还沾着些许潮润泥土的好山芋,放入一只大盆里,用板刷将它们一一洗净。清冽的井水哗哗作响,山芋们在水中翻滚,褪去泥衣,露出或紫红或淡黄的本来肤色,在阳光下闪着湿润的光。

接着,便是最见功夫的削皮了。大家搬个小凳,围坐在一起。削皮的小刀在指尖翻飞,长长的、带着些许泥土味的小皮,一圈圈地旋落下来,在地上堆成小小的一堆,结实的丘陵。孩子们也凑着热闹,学着大人的模样,却总是削得深一块浅一块,将圆滚滚的山芋削成了古怪的多面体,惹来一阵善意的哄笑。这其乐融融的劳动场面,本身就是一首温暖的田园诗。

山芋洗净、削皮,便到了核心的环节——“斩”。这“斩”字,用得极妙,它不同于精细的“切”,带着一种乡间的、爽利而豪迈的气概。用锋利的刀片向山芋切去,“喀嚓”一声,一片厚薄均匀的芋片便应声落下,掉进下方的竹匾里。那声音,干脆,结实,充满了收获的喜悦。厚薄是关键,太厚不易晒透,容易霉变;太薄则一晒便没了筋骨,吃时无味。这全靠主妇们手上的感觉,是岁月赋予她们的、无可替代的经验。

我最爱看的,是山芋片煮熟时的景象。大灶里的火,烧得旺旺的,映得人脸颊发烫。巨大的蒸笼座在铁锅

上,乳白色的蒸汽“噗噗”地往外冒,带着一股越来越浓郁的、温暖的甜香,渐渐弥漫了整个灶间,甚至飘出屋外,召唤着在田野里嬉戏的孩童。这香气,不同于生山芋的清气,它是一种被热力驯服了的、变得醇厚而踏实的甘美。蒸熟的山芋片,颜色转为一种温润的、半透明的浅黄色,质地也由脆硬变得柔软。用筷子轻轻一戳,便能插进去,带出一点黏稠的、糖分十足的汁液来。这时候,大人们会挑几片品相最好的,吹凉了递到馋嘴的孩子手里。那热乎乎、软糯糯、甜丝丝的滋味,是任何精致的糕点都无法比拟的,那是丰收的滋味,是慈爱的滋味。

然而,山芋干的灵魂,并非这短暂的蒸煮,而是接下来漫长而无私的“晒”。蒸好的山芋片被均匀地铺在干净的水泥地上,太阳像一位耐心的画家,用他金色的、柔软的笔触,一点点地描摹着这些山芋片。日光与风,是两位沉默的酿造师。它们带走了山芋片中多余的水分,却将那珍贵的糖分与淀粉,紧紧地锁在了逐渐收缩、坚韧的纤维里。

阳光静静地流淌,时间仿佛也放慢了脚步,专心致志地从事着这甜蜜的转化工作。在晾晒山芋干时,我偶尔会拈起一片半干的塞进嘴里,它已不再软糯,却有了韧韧的嚼劲,甜味也愈发集中,在口腔里久久不散。

晒好的山芋干,最终收敛了所有的张扬,变得坚硬、皱缩,颜色也转为一种深沉的、近乎褐红的赭石色。它们被哗啦啦地收进袋里,将被储存起来,静静地等待。

当漫长的冬天过去,家里的鲜山芋早已吃尽,菜园里也是一片青黄不接的萧索时,这山芋干便隆重地登场了。抓几把山芋干,与少许米粒一同下锅,慢火熬煮。不多时,那股被封存了一整



《盛放》(油画) 林妙琦

个秋天的阳光的甜香,便会再次升腾起来,弥漫整个屋子。煮好的山芋干粥,粥米软烂,山芋干则重新变得柔软而饱满,几乎要融化在粥里,将一锅白粥都染上淡淡的琥珀色,滋味也变得无比的甘甜、醇厚。用调羹舀起,吹着热气送入口中,那甜,不尖锐,不腻人,是一种厚重的、朴素的甜,它暖胃,更暖心。在那些清寒的早晨,一碗滚烫的山芋干粥下肚,浑身便都暖和起来,仿佛将阳光,也一并吞进了肚里,有了抵御整个冬天寒冷的底气。

山芋干也可以直接放在饭锅里蒸,蒸熟的山芋干,会渗出亮晶晶的糖水,吃起来格外香甜粘牙,也是人们喜爱的零食。

如今,超市的货架上,也能买到包装精美的、各种口味的山芋干,它们往往油光锃亮,甜得千篇一律,却总觉得少了些什么。少了那混合着泥土与草木的气息,少了那阳光与风的味道,少了那“笃、笃、笃”的斩片声里的期盼,更

少了那在冬日清晨,从一碗热粥里升腾起来的、足以慰藉整个苦寒的甘甜。

我终于明白,我所以为寻常的、属于童年与故乡的“斩山芋干”,其实是一场庄严而智慧的仪式。它并非仅仅是为了防止腐烂,更是一种与自然合作的、古老的存续之道。人们从土地里获取,借助太阳与风的力量,将秋天的丰饶,巧妙地延展至整个冬春。这期间,蕴含着农人对时令的深刻理解,对物质的无限珍惜,以及对未来生活的从容不迫的筹备。

那一块块其貌不扬的山芋干,是流淌在岁月里的一首绵长而温情的散文诗。它甜了我懵懂的童年,暖了我清贫的岁月,最终,成了我走到哪里都挥之不去的乡愁。而今,斩山芋干的盛景也渐次凋零,但那份甜,早已渗入我的骨血里。它提醒着我,无论走多远,我的根,曾深深地扎在那一片土地上,那里的人们,曾用最朴素的方式,将生活,过得如此踏实而甘香。