

良莠杂糅话孝道

——评析《壮族师公二十四孝经书译注》

□ 尹福建(壮族)

《壮族师公二十四孝经书译注》(关士京译注)是用“壮欢”传唱二十四孝故事的山歌集。故事来源于宋代学者郭居敬编录的《全相二十四孝诗选》。二十四孝总体是宣扬孝道思想,但故事情节和某些做法则是良莠杂糅,精华与糟粕并存。为此,在该书出版之际,有必要与读者朋友分享我读后的感受。

首先,从良性方面来谈,至少有两个价值是值得肯定的。

一是扶助弱者。二十四孝的故事全是儿女对父母的尽孝,强调的是亲情关系,但从人性角度考量,却是对弱势群体的一种关怀和扶助。人生都要经历从壮年到老年的衰变过程,当一个人从风华正茂到风烛残年的转变,不可避免地成为弱势者,在无法自食其力之时,得到后代的关怀和照顾是人伦常理。在一个以家庭为单位细胞的社会里,年轻力壮的子女孝敬老态龙钟的父母实际就是对弱者的同情和帮扶。在壮族二十四孝经书里,这样的故事着实感人至深。汉文帝为了服侍年老体衰的母亲,他宁愿把皇位让给长兄惠帝,自己带着母亲到外地去管理北番,尽到了一个“天子之孝”。子路在外当官,却无时无刻不惦记年迈父母的温饱,从百里之外背米回来赡养父母。唐夫人看到耄耋之年的家婆,牙齿尽落,无法咀嚼食物,干脆用自己的乳汁喂养婆婆。

二是感恩回报。感恩是一种美德,古今中外天下同理。“谁言寸草

心,报得三春晖”,“滴水之恩当涌泉相报”,这是中国家喻户晓的感恩名句。国外如卢梭的“没有感恩就没有真正的美德”,洛克的“感恩是精神上的一种宝藏”等名言无不是对感恩的肯定和倡导。中国的“孝”就是对父母养育之恩的一种回报。从某种意义上说,孝伦理是人类亲代之间具有普遍意义的相互保护机制。晚辈对长辈的报恩,代代相传,也就是生命个体自身不同阶段之间的互助行为。陆绩从小就懂得感恩,到别人家做客,看见柑橘就想到生病口渴的母亲,自己舍不得吃一口,拿到主人送给的柑橘就赶回家递给母亲。朱寿昌思念失散多年的老母,毅然弃官寻母,历尽千辛万苦找到母亲后,他尽心尽力奉养母亲以回报母亲生养之恩。

其次,如何解读故事中的“愚孝”。

壮族师公根据自己的理解对汉

族故事进行了一定程度的改编和重组,但总体看,仍然保留了故事“孝”的主题和故事主要情节。在宣扬“积善行孝、知恩图报”的同时,也遗留了远古时代的观念。有些故事显得荒诞离奇,有些则缺乏科学依据、充斥迷信意识,有些甚至有违天伦和法制。这就是被五四时期的新文化提倡者斥为“愚孝”的行为。那么,今人如何理解产生于古代的行孝故事呢?

第一,从生产方式的角度来看。人类从愚昧走向文明开化,是伴随生产方式的改变而发展的。有什么样的生产力就有什么样的生产关系。在茹毛饮血的时代,解决生存和种族延续是人类自身的第一需要。因此,那些在今天看来显得残忍和无法无天的行为,放到那种年代就是合情合理的。比如,埋儿奉母、杀儿养母的故事,今人无论如何不能接受,连鲁迅先生在他的杂文《二十四孝图》也对此进行深刻的批判。但正如在远

古分食没有劳动能力的老人是一种道德行为,在遭受饥荒和灾难关头,舍弃暂无生产能力的幼小生命以延长富有劳动经验的老者生命是一样的道理,其目的是防止人类的毁灭。当然,这些行为只能在生产力极端低下的困境下产生,而在科技高度发达的今天,人类可以解决因资源匮乏而顾此失彼的难题。这种孝行已显得不堪回首。

第二,从故事表达的内涵来看。壮族师公二十四孝经书中的大部分故事至今仍然不过时,但也有部分故事里的极端做法所显示出的超越常理、违背常识,读来令人不安。鲁迅也说:“其中最使我不解,甚至于发生反感的,是‘老莱娱亲’和‘郭巨埋儿’两件事。”他认为这是对子女的侮辱。的确,二十四孝的故事某些做法显得残忍、愚昧、荒诞,可是,故事情节只是观念的载体,我们大可不必机械地模仿和照搬古人的做法,不是鼓

励天下的子女们真的去“卧冰求鲤、为母尝粪”,正如今天我们教小孩子“凿壁偷光”的故事只是为了让他们明白要努力学习的道理而不是让他们去在家里的墙壁上砸一个窟窿一样。

第三,从故事本身倾向性来看。二十四孝故事中,有些做法与今天的法律和道德相去甚远。“舍儿养母”的做法明显违反人伦。但我们读这些故事,更应该把握故事内涵的整体倾向,而不局限于事件的表面。“郭巨埋儿奉母”,师公分明感觉到埋儿的不可取,因此,以黄金为替代物,巧妙地终止了违反天理事情的发生。“曹安杀子养母”,面对始料不及的灾荒,曹安夫妇舍弃孩子去奉养老母,这种有违天伦的行为,确实是令今天的读者产生反感情绪。但壮族师公对杀儿并不表示赞同,相反我们能从三个方面窥见师公的良苦用心:一是师公让曹安的自责和老母对孙子的念叨,间接表达了对此种行为的不屑。二是师公安排了村长的过问,在得知曹安杀儿后立刻报官,官府也毫不含糊地将曹安捉拿归案,这正说明师公认定杀人是犯罪行为。第三,皇帝虽然出于褒奖孝行而免责曹安,但接着让他生下五男二女,这无疑具有纠错的用意。师公的这种改编蕴藏了他们的智慧和价值取向,在保留汉族故事行孝主题的同时,对其中的乖张行为进行了不动声色的否定。

“关爱”是《壮族师公二十四孝经书译注》所传达的“孝”的精华。



红瑶鸭血糕

□ 蓝剑明(瑶族)

融水红瑶自称“巴哼”,是瑶族中的一个支系,其民族风情浓郁,风味美食独特,红瑶“鸭血糕”便是外人闻所未闻的美食。

所谓“鸭血糕”,就是先备好一盘糯米,宰鸭时以鸭血淋透糯米,然后将淋了鸭血的糯米蒸熟成年糕状,出锅后再切成块即可食用。“鸭血糕”味道鲜美,既有鸭子的肉香,又有糯米的米香,皆因选料精良:鸭子为山区土鸭,米是本地盛产的大粒糯米。

说起“鸭血糕”的来历,还有一段“心酸”的历史。旧时食物少,常年难见荤,于是聪明的红瑶人便腌制酸鸭,这样一年四季就可以“食有肉”。红瑶人家养鸭每年分三个时段,每个时段养10只左右,每批养大的鸭子大多用以腌制酸鸭。于是便出现这般境况,每批宰杀10只鸭子,顶多也只煮一两只食用,外加一些下水,而宰鸭又是难得的“食有肉”机会,少不了请兄弟姐妹和亲戚朋友来共享。在鸭肉多数用于腌酸的情况下,“鸭血糕”扮演了弥补桌上肉食不足的角色。

“鸭血糕”原本是“补充肉食”作用,不料却成为一道独特的美食,因为它含有鸭血又以糯米为主料,因此既可当菜食用,又可当饭食用。嗜酒的人,在餐桌上食一两块“鸭血糕”,不用吃饭就可以随兴喝酒了。

“鸭血糕”除了可直接食用之外,如果连同鸭子煮成一锅鸭粥,这锅鸭粥也就算得上人间美食之佳品了。如果另外加上青菜煮粥,那又是另一道极品佳味。

另外值得一提的是,瑶家酸鸭风味独特,是娶嫁喜事婚必备礼品之一,也瑶家人一直用于招待贵宾的桌上佳肴。

40年前,我们老家的农村青年结婚,嫁妆其实不多,不过是马桶、三门橱、五斗柜、账桌、椅子、脚桶等等而已。还有就是几身衣服和蚊帐被褥了,根本没有什么家用电器。但是即便是这些基本的生活用品,一些贫苦人家还是置办不起。因此,当我看到邻家一向好强的水云姐出嫁时哭得那般凄凉时,我也止不住为之洒了几滴酸楚的泪。那年与水云姐同时出嫁的还有翠柳姐,两家的轿子船(娶新娘用的花船)都停在一个码头上。翠柳姐的轿子船可是气派多了,不仅装了一船的陪嫁,还有一台咏梅牌的合式木壳收音机,一直在船上高声歌唱,唱得前来看热闹的乡亲们连连惊叹。直到两位新娘上了船,直到鞭炮声响过,两家的轿子船离岸,大家还在议论,翠柳家的嫁妆可真多啊,可她出嫁时咋就不哭呢,一滴泪也没掉。那时的新娘娘都要哭的,此乃水乡习俗,谓之哭嫁,一来是表达新娘舍不得离开爹妈心中伤感,二来也是对夫家生活的担忧的意思。但其时风光无限的翠柳姐,哪里还哭得出呀。

这之后,就如城里一样,农村人结婚也渐渐地兴起了要“六十四条腿”,就是要3张沙发12条,组合柜4条,4张椅子16条,高低柜4条,桌子4条,茶几4条,床4条,2个床头柜8条,梳妆台4条,写字台

不记得谁说过这样的一句话,每个人的味蕾,都住着一个故乡。而记忆中年夜饭的味蕾,总有属于母亲的味道。

小时父亲一个人在县城工作生活。我和两个哥哥跟随母亲住农村,那时还是生产队,母亲一个人挣的工分,分到的粮食不够,一年中有两三个月只能用玉米、红薯等杂粮填饱肚子,猪肉之类荤菜更是少见踪影。清汤寡水的日子让我们饿得像饿鬼,所以,一年一度的年夜饭便是我们一年最大的期盼。

年夜饭,鸡是重头戏。母亲在春天用鸡蛋孵出的几只鸡,年前一个多月已经关起来养得肥的,毛壳肉实。年夜饭的鸡都是做成白切鸡,杀了鸡后,用盐、姜、香料腌好,再清水蒸煮,那叫一个香啊!蒸的时候,还没揭开盖子,就已经香气四溢。馋得我们口水直流,围



乡村婚礼

□ 一春

4条,总计64条腿。有了这些家具往屋里一摆,多气派啊。

再后来,改革开放的春风吹遍了乡村,人们的思想观念跟着城里人有所改变,农村青年基本都是自由恋爱了,说媒当然还要的,不过是个形式,礼数可不能丢啊。嫁妆可就随了城里,要上了“三转两响一‘咔嚓’”,什么意思?三转指手表、自行车、缝纫机,两响是收音机、电视机,一“咔嚓”就是照相机。这时的嫁妆已经由过去的实用型逐渐过渡到享受型了,人们也由单纯的物质追求走上了精神追求的层次了。

后来,流行拍婚纱摄影,买结婚戒指。

再往后啊,一切的变化真有些让人始料不及了。越来越多的年轻人走出家门,外出打工,做生意,谋发展,不再是仅仅从土里刨食的人了,小老板大老板开发商大腕大款,越来越多了,农村人也不再像过去那样追随城里人的步伐了,农村姑娘嫁城里人,农村青年娶城里人甚至洋妞,也大有人在了。

如今的乡村婚礼不再是单一模式了,中式的,西式的,复古的,时尚的什么都有。这边的新

娘是一身洁白的婚纱,踩着《婚礼进行曲》幸福得不行。那边的一对又上了花轿了,新娘是凤冠霞帔红盖头,男的则长袍马褂黑礼帽。有人喜欢一长溜花车相迎,也有的偏还就爱上了骆驼祥子拉的黄包车,或干脆就是自行车,车上飘着大红彩球,拉车的骑车的全是些年轻力壮的帅小伙,一来就是两三百米的阵势,多抢眼!最原生态的还数咱们水乡的传统婚俗,一艘轿子船,十八弯水路到你家,花船上坐着心爱的她。得,转了一大圈,最乡土的还就是最时尚的了。

一种味道寄思念

□ 覃寿娟

着锅团团转。母亲知道我们的心思,总是在入桌前切鸡的时候,让我们分食四个鸡腿,我们呢,也舍不得一下子吃完的,拿个鸡腿,满村子转,心里得意至极。当然,家家的孩子都一样,拿个鸡腿出来,比比谁的大,谁的香。那鸡腿,仿佛就是天下最美的食物。年夜饭开桌的时候,母亲总是很少吃,只挑鸡头和鸡爪来啃,鸡肉总是留着我们吃。

人们过年喜欢讲个彩头,讨个吉利。鱼自然是不可少的,还不能在年夜饭上吃完,正所谓“年年有

余”。母亲喜欢把鱼和豆腐一块慢慢熬,放上辣椒、西红柿等佐料,快要出锅的时候,再撒上一些葱花。这样做出来的鱼,很鲜很甜。最重要的是,吃不完的鱼汁,在冰冷的冬天放上一夜,早上起来,就凝固成了鱼冻,用勺子挖着吃,也别有一番风味。母亲知道我们喜欢吃鱼冻,所以总会多做些,以解我们的馋虫。

每年的年夜饭,母亲总还要用油炸东坡肉丸子。肉并不是人们通常意义上所说的五花肉,而是白晃晃的肥肉,没有一丁点的瘦肉。

肥肉用白糖腌上两天,使甜味入肉,糖渗入了肉,肉就变得晶莹剔透。这时,把用水稀释好的面粉裹住肉,放在左手的掌心,再合拢手,让它在拇指和食指扣成圆形中流出,右手用勺子装好,下油锅,就成了一个个的圆丸。刚炸好的东坡肉丸子很香,往往等不及晾凉,我们就迫不及待地拿在手上吃,舌头被烫是常有的事。特别是里面用糖腌制过的肥肉,咬上,满嘴流油,又油又甜,一口下肚,五脏六腑,无一不熨帖,无一不畅快,最是能解心中馋。

母亲做的年夜饭,是我们在一年中觉得最好吃的东西,不仅是满足了我们的味蕾,还慢慢地流在我的血液里。所以母亲中年早逝后,每每吃着越来越丰盛的年夜饭,我总是觉得少了一种味道,多了一份思念。