

【人生随想】

# 给新生的成长建议

□雨茂

我所在的大学文学院举办新生入学教育,邀请我代表写作教研室做专业学习指导。年年都讲一样的问题,难免因循守旧,形成惰性,流于形式。如果新生认为我只是在说教,在给他们灌心灵鸡汤,只能起反作用。于是我围绕三个关键词展开探讨:选择、探求、写作。

## 选择

生在一个多元富足的时代,选择很多,我们反而无所适从。早上起床,对着满衣橱的漂亮衣服,不知道穿哪一件好;进食堂,面对南甜北咸、东酸西辣的美食,不知道吃什么好;到图书馆,看到汗牛充栋的典籍,不知道借哪本书好;置身自由宽松的学习环境,没有家长、老师的严格管束,反倒没有目标,无所事事,无所适从……

在资讯发达的“后真相”时代,要探求真实或者有价值的信息,变得异常困难,这确实非常吊诡。为什么呢?

一方面,我们仿佛非常自由、非常独立,可以随时获取信息,自主选择相信哪一方;另一方面,我们又不得不接受影响,比如情绪情感、生活习惯、消费理念、行为方式、思维范式、价值观念等。我们似乎拥有极大自由,但在选择上,往往有惊人的相似之处,比如喝同一品牌的奶茶,看同一部电影,追同名的偶像剧,读相同的畅销书,玩一样的游戏……

因为我们生在一个无处不受影响的时代,在抵抗影响的同时,又在不知不觉中接受影响。要对抗可能让我们误入歧途的影响,必须知道别人如何对我们的行为、态度、观念施加影响,又是如何说服我们的,我们才能做出正确的选择,做出符合自身兴趣爱好、人生追求、理想信念的选择。怎么做呢?阅读典籍以铸魂,行走大地以广识,多交益友以正身。

30年前我上大学时,有同学整天睡懒觉、打纸牌、看录像、谈恋爱,有人虽然读书,但止于武侠言情,沉湎于快餐读物,拒绝阅读经典。四年过去,才发现自己像一个营养不良的病人,知识结构出了严重问题。现在的大学生大多是2000年后出生的网络原住民,面临的诱惑前所未有。如果你们沉迷玩游戏,游戏就会玩你;如果你们热衷刷视频、看网文,有人就会依托大数据与精确算法依照你们的喜好不停推送,让你们偏食,最终营养不良……

读万卷书,行万里路,交良师诤友,这就是我的建议。

## 探求

尽信书不如无书,要创造性地读书,要探求真知,学以致用。如何去探求呢?胡适先生的观点可以给我们启迪。

胡适晚年有一个著名的演讲《一个防身药方的三味药》,给即将毕业的大学生赠送了三味防身之药:问题丹、兴趣散、信心汤。这三味药同样适合现在的大学新生,我在适之先生的基础上改造后送给大家。

问题是一切知识、学问

的来源,是活的学问、活的知识,都是为了解答实际的困难或理论上的困难而得来的。要带着问题主动学习、理性思考、寻求解决。

要发展专业知识以外的兴趣、业余的兴趣。人生是丰富多彩的,专业并不是人的全部,一个人不能囿于自己的专业知识,业余爱好有时可以助推一个人在专业上取得更大的成就。

无论是“问题丹”还是“兴趣散”,都必须以信心为基础,没有信心,什么事情都无从谈起。只要有信心,加上勤奋努力,就能绘出最新、最美的图画,因为勤耕必获,功不唐捐。我们要带着问题和兴趣学习,探求真知,努力践行。要克服盲目性,选择适合自己的奋斗方向。

在互联网时代,人类的知识是以几何级数增加的,很难再出现百科全书式的人了,但要注意学科之间的交叉融合。不仅要学习语言文学,还要学习历史学、哲学、心理学、社会学、管理学、信息学等学科知识,既要触类旁通,又要融会贯通。

我们要探求学识的宽度、眼界的高度、思想的深度、做人的大度,既要脚踏实地,又要仰望星空。

## 写作

写作是对碎片化知识的整理,是串起珍珠项链的绳子;写作是全面深入思考,让我们生活得更理性;写作是发声的渠道,让我们与他人对话,与世界建立联系;写作是有尊严地生活,让我们不至于为他人背书,不至于人云亦云;写作是个人历史的记录,让我们在宏大历史的裹挟下找准自身的位置。

有专家警示,不善于写作会带来职业生涯发展障碍。其实,不善于写作,也会带来学业生涯发展障碍。

据学者研究,75%的专业作家或非专业作者不愿意写作,尴尬的是人们不得不写作。人们不喜欢的只是写作的过程,但喜欢写作的结果,有时还喜欢孤芳自赏,所以人们常说,文章是自己的好。

如何写好文章呢?首先要抛弃应试作文那一套僵化的教条,回归生活,回归个性,回归自然,回归文学。然后把写作当成一种生活方式、一种与天地沟通的手段。

我手写我心,不为沽名钓誉写作,不为取悦写作,不为收买写作,不违背良心写作,既不有意拔高以示高尚,也不刻意就低以示卑微。文字能够抓人,源于作者的生活态度、人格魅力与审美特质。

我记得有一位同学在“散文欣赏与写作”课程体会中写下:中学时为了迎合阅卷老师的喜好,背了数不清的美文好句、感人事例,而后一遍遍写、一遍遍改,捏造了一篇篇优美而“感人”的记叙文、议论文,却从未写过自己真正经历的事、体验过的情。到了大学,老师不再要求我们如中学那般写作了,可以“我手写我心”了,但经历过中学作文的“折磨”,我的手已经写不出我的心了。

读这则体会时,我感到震惊,也为这位同学的坦率而欣慰。有了这种态度,加之改变僵化的写作理念,多观察、善体验,多思考、勤练习,就一定能够写出让自己满意、他人叫好的文章。



□萧萧

中国人食蟹的历史非常久远,早在周朝时,蟹就被当成一种珍贵的贡品,《周礼·天官·庖人》记载:“凡其死生鲜薨之物,以共王之膳,与其羞羞之物,及后世子之膳羞。共祭祀之好羞,共丧纪之庶羞,宾客之禽献。”其中一句“共祭祀之好羞”中的“好羞”便是指蟹。不过那时的螃蟹做法简单,“谓四时所膳食,若荆州之醉鱼,青州之蟹胥。”蟹胥,即螃蟹酱。古代的青州有海,大体位置在泰山以东至渤海之间,其出产的螃蟹酱主要用蟹黄同其他调料制成,据说油分很大,用于调味可以增加食物的鲜美,被视为高级调料的一种。此时的蟹胥与鱼脍的吃法一样,在保持食物原味的原则上,并没有深加工。如果吃可以文武区分的话,此应为螃蟹的“武吃”,还不那么讲究。

到了以浪漫著称的魏晋时代,螃蟹的吃法较之以往有了质的飞跃。《齐民要术》里记载此时螃蟹已经有了蒸、炸、面拖、酒醉等各种烹饪形式,还出现了要加糖蜜的糖蟹。《齐民要术》中称这种用糖和盐腌制的制作手法为“藏蟹法”。在隋唐时期,糖尚属贵重之物,大多用于皇官贵族之食物中,非普通老百姓可以享用。隋炀帝就对糖蟹情有独钟,《清异录》记载:“炀帝幸江都,吴中贡糟蟹、糖蟹。每进御,则上旋洁拭壳面,以金缕龙凤花云贴其上。”隋炀帝到扬州的时候,吴人进贡糟蟹、糖蟹,隋炀帝会亲自擦拭螃蟹的背壳,然后将专门刻成的龙凤花云图案的金箔贴到糖蟹壳上。这道蟹品菜肴名曰“镂金龙凤蟹”,可见螃蟹作为美食的受宠程度。

唐、宋皆为盛世,像唐诗宋词一样,食螃蟹也多了几许风雅。诗仙李白尤其喜欢啖蟹佐酒,“蟹螯即金液,糟丘是蓬莱,且须饮美酒,乘月醉高台。”当时李白的理想抱负不能实现,心情是十分孤寂苦闷的,但蟹螯就是仙药金液,糟丘就是仙山蓬莱,姑且先饮一番美酒,乘着月色在高台上大醉一回又何妨?在这里,蟹和酒成了文人墨客心中的绝佳拍档。当蟹施施然走入皇宫的“烧尾宴”,又是另一番盛景。“烧尾宴”是唐代著名的宴会之

一。据史料记载,韦巨源于景龙年间官拜尚书令,便在自己的家中设“烧尾宴”请唐中宗。菜肴共有五十八种,其中有一道美味叫“金银夹花平截”,初看不知所云,细看做法是“蟹肉剔细,包入卷筒”,方知食材乃螃蟹。这款菜的精妙之处就在于吃螃蟹肉却不见螃蟹身,剔出蟹肉和蟹黄,放入既薄软又有韧性的食材中卷成条状,再切成长短相等的小段后装盘,金色的为蟹黄,银色的为蟹肉,平截的断面如花盛放于盘中。美食关乎美名,还真是名副其实。

到了宋朝,螃蟹的吃法与时俱进。光是《梦粱录》《武林旧事》里面记载的螃蟹做法就有几十种之多,如持蟹供、洗手蟹、酒蟹、醉蟹、糖蟹、醋蟹、蟹羹、蟹生、炒蟹、五味酒蟹等。其中颇具盛名的是“洗手蟹”,高似孙在《蟹略》中记载了它的吃法:“今人以蟹,沃之盐、酒,和以姜、橙,是‘蟹生’,亦曰‘洗手蟹’。”意思是将螃蟹腌好了之后,就可以直接用手拿着吃,可谓简单粗放,就是不知味道如何。宋朝的另一道名菜“蟹酿橙”,《山家清供》记载的制法是:剔取螃蟹肉装入掏空的橙子中,入甑中,用酒、醋、水蒸熟,用醋、盐供食。就是把新鲜的橙子切去顶,挖掉果肉,只保留一点汁液,再把蟹肉、蟹黄放进去,之后用酒、水、醋调和成的汁来蒸熟,出锅佐以醋、盐食用。螃蟹的鲜味带着隐隐的橙香,闭眼想一下,口水就流下来了。据《武林旧事》记载,皇后归省时,皇帝赐筵十四盏的第八盏就是“螃蟹酿橙”。此菜为何能成为官中名菜?细究一下,此等吃法张弛有度、活色生香,当为螃蟹的“文吃”。在吃蟹方面,“吃货”苏东坡最有发言权:“左手持蟹螯,举觞瞩云汉。天生此神物,为我洗忧患。”

如果问谁是中国爱蟹第一人,明末清初文学家、戏剧家李渔当之无愧,其所著《闲情偶寄》中称“终生一日皆不能忘之”,家人称他是“以蟹为命”。他爱蟹亦尊重蟹,且吃蟹有道。他认为,凡是吃蟹都应保全它本来的体态,蒸熟它,放在洁白的瓷盘中,摆放在几案上,任凭客人自己拿、自己吃。吃的时候,要剥开一个吃完一个,折断一只脚就吃一只脚,这样蟹的香气和美味才能一丝一毫不漏掉。吃其他东西都可以让人代劳,只有吃螃蟹必须自己动手,一边剥一边吃才有滋味,别人剥自己吃则味同嚼蜡。一句“世间好味,利在孤行”,道尽“人间至味是清欢”的深意。

在李渔的心里,“蟹之鲜而肥,甘而腻,白似玉而黄似金,已造色香味三者之至极,更无一物可以上之。”因此,自螃蟹上市时起,他无一日不食之。考虑到螃蟹的季节性,担心难以继,他专门让人洗净瓮、酿好酒,用来糟蟹、醉蟹,且把糟蟹的糟叫做“蟹糟”,把醉蟹的酒叫做“蟹酿”,装蟹的坛子叫做“蟹甕”,家里侍弄螃蟹的婢女名字则干脆叫“蟹奴”,盛产螃蟹的九、十月份则称为“蟹秋”。李渔对螃蟹的痴迷由此可见一斑,不愧为“蟹仙”也!

中国人食蟹说到底讲究的是一个“雅”字,“蟹八件”将雅事升格。《考吃》记载,明代初创的食蟹工具有锤、镊、钳、铲、匙、叉、刮、针8种,翻译成现代汉语就是腰圆锤、小方桌、镊子、长柄斧、调羹、长柄叉、刮片、针。“蟹八件”的使用有一定顺序。当褐红色的螃蟹热气腾腾端上桌来,吃蟹人首先要用剪刀逐一剪下两只大螯和八只蟹脚,用锤对着蟹壳四周轻轻敲打,以铲打开背壳和肚脐,然后将钳、叉、刮、针轮番使用,或剔或夹或叉或敲,分别取出金黄的蟹黄、洁白的蟹膏、鲜嫩的蟹肉。据说用“蟹八件”拆完一只蟹至少得半个小时,敲打挖掘,慢工细活,叮叮当当,声如奏乐,妙趣横生,文雅而潇洒的饮食享受便在此,想不风雅都难。



扫码下载齐鲁壹点  
找记者 上壹点

编辑:孔昕 美编:陈明丽