

## 天心微仄 万物将盈

——古诗词中的小满

刘金祥

节气的轮回如同岁月的流逝,立夏刚过,小满即至。审度二十四节气,小满节气别开生面、独树一帜。其既不同于立春、立夏、立秋、立冬等“立”字节气所昭示的季节更替的戏剧性转折,也不同于春分、秋分、夏至、冬至等“分”“至”节气所体现的阴阳平衡或极端对抗,小满以其名称所蕴含的“将满未满”之义,彰显出对物候特征的精准描述——麦粒渐满、江河渐盈,勾勒一种极具东方智慧的时间观与存在状态。

作为农耕社会的重要表征和农耕文明的重要标识,小满备受古代文人的青睐和钟爱,留下诸多脍炙人口的“小满诗”。小满最核心的农耕意象,当属“麦秋至”,所谓“麦秋”并非秋天,而是指麦子成熟的季节。小满时节,麦梢渐黄,麦穗低垂,田野间弥漫着麦子即将成熟的香气,这是农人一年中最期待的时刻。宋代文豪欧阳修在《归田园四时乐春夏二首·其二》中写道:“南风原头吹百草,草木丛深茅舍小。麦穗初齐稚子娇,桑叶正肥蚕食饱。老翁但喜岁年熟,饷(餍)妇安知时节好。野棠梨密啼晚莺,海石榴红啖山鸟。田家此乐知者谁,我独知之归不早。乞身当及强健时,顾我蹉跎已衰老。”这首诗堪称写小满的绝唱。“麦穗初齐稚子娇”一句,以“稚子”比喻刚刚抽齐的麦穗,那青涩、娇嫩、充满生命力的姿态,被欧阳修写得活灵活现。“桑叶正肥蚕食饱”则写蚕事——小满时节,桑叶肥厚,春蚕已经食饱,即将吐丝结茧。麦与蚕,一为粮食,一为衣被,构成了农耕生活的基本轮廓。而“老翁但喜岁年熟”一句,点出了农人最朴素也最深刻的喜悦——岁年成熟。

小满自古就是一个丰盈与成熟的时节象征,代表着乡民的一种美好憧憬和真诚期许。元代诗人元淮在《小满》一诗中倾情描绘:“子规声里雨如烟,润遍红绡透客毡。映水黄梅多半老,邻家蚕熟麦秋天。”江南初夏

之时正值小满来临之际,绵绵细雨中传来杜鹃啼叫,迷蒙雨丝飘飞成烟浸染红绢,潮湿空气缭绕成雾濡涵客毡,熟了大半的梅子在水中倒映,邻家的桑蚕和麦子已近成熟,人们恍惚感到收获季节即将到来,全诗以象征手法寓示着美好生活的接踵而至,充满着安然与惬意、温润与静好。小满是一个极富诗意的时节,洋溢着丰收的喜悦和生命的激情,承载着中国农民古老而厚重的农耕信仰和农耕文化。明代诗人薛文炳在《闲居杂兴》中状摹:“最爱江南小满天,樱桃烂熟海鱼鲜。一声布谷啼残雨,松影半帘山日悬。”诗人最喜江南小满的深幽与繁茂,此时樱桃成熟海鱼鲜美,布谷鸟雨后阵阵啼鸣,远方青山和近处松影相映成辉。诗人携一缕清风相看,执一片绿叶对视,蓦然间充满向往的内心变得更加和缓与轻柔。古代关于小满的诗词多为对节气与物候的摹写和赞美,但有的小满诗词也蕴含着另一番情致和意蕴,宋代诗人

项安世的《十九弟生日(四月四日)其一》,是作者于小满当日缘景生情、寄托思念的一首诗作:“西堂旧作春池梦,南国今逢小满天。重四巧排黄阁印,百分宜泛紫金船。夜闻素月初生桂,晓看丹枝已属贤。万种春红都敛避,一庭槐日翠阴圆。”尽管诗人笔下初夏的风景依旧美丽,夏华盛开后迎来树木的蓊郁繁盛,池塘中的蓄水洁净丰沛,一轮皎月挂在澄澈的夜空,小满将至万物更加兴旺健壮,但是,逝去的亲人已看不到此番美景,这些风景似乎还蕴藉着远方亲人的牵挂与祝福。

小满,这个以“小”命名的节气,在中国古诗词中展现出一种独特的美学品格与哲学深度。它不是惊蛰的雷霆万钧,不是立夏的春去夏来,不是芒种的抢收抢种,而是介于“未满”与“已满”之间的一个诗意的瞬间。苦菜秀而靡草死,麦秋至而蚕丝成——这些物候特征在小满诗词中被赋予了生与死、荣与枯、期待与实现的深刻意涵。在加速主义的当下语境中,重读古诗词中的小满书写,或许能为人们提供另一种体验时间的可能。当人们习惯于追求“大满”“完满”“速满”时,小满所提示的“渐满”“微满”“恰好之满”,不啻为一剂清醒的药方。天心微仄,万物将盈,这或许就是古代小满诗词留给后世的最佳箴言。



●老树画画  
老树 枇杷

池塘小荷新发,  
庭下满地落花。  
傍晚百无聊赖,  
快递送来枇杷。

我的夏天,一定要有一碗绿豆汤,最好是刚从井水里镇过的。

早在宋代,《东京梦华录》便记载,夏日巷陌间,小贩挑担叫卖沙糖绿豆、冰雪冷元子、甘草冰雪凉水。那沙糖绿豆,便是最早的绿豆冰品雏形。而《武林旧事》的“凉水”清单中,甘豆汤(绿豆汤前身)与香薷饮、紫苏饮并列,是宋人夏日解暑的标配。

真正让绿豆汤站稳“夏日良饮”地位的,是元明两代的医食典籍。元代忽思慧的《饮膳正要》载,绿豆“味甘寒,主烦热,和五脏”,能清热解暑、止渴除烦,是暑天里的清润之饮。到了明代,《本草纲目》为它定论:绿豆“解诸热,解酒食诸毒,治痈疽疮肿、痘毒”,一碗绿豆汤,从市井小食,成了人人信赖的夏日佳品。《金瓶梅》里,西门庆家的夏日餐桌上,也常见冰镇过的

绿豆稀饭,丫鬟早早熬好,用井水浸着,等主子乘凉归来,喝一口凉丝丝的甜汤,满身暑气便消了大半。

及至清代,绿豆汤已是南北通吃的“国民甜汤”。《清嘉录》记苏州人度夏:“家家煮绿豆汤,调以冰糖,盛瓷盆,置井中镇之,午后取饮,谓之冰绿

## 绿豆汤

晓奕

豆汤。”当时的北京人夏日亦爱此味,茶馆里的冰镇绿豆汤,一碗入喉,连喉间燥热都能压下。老北京讲究分“清汤”“浑汤”:清汤是豆刚开花,汤色碧绿透亮,喝的是清爽;浑汤是豆熬得软烂,汤色浑黄,喝的是绵密舒坦。

梁实秋先生在《雅舍谈吃》里,也

忆过北平(北京)的绿豆汤:“绿豆熬得极烂,汤色浑黄,加糖冰镇,甜中带沙,暑气全消。”他特意提,熬绿豆汤最忌加碱,一加碱,豆的清香味尽失,只剩涩味。

我深以为然。熬绿豆汤,精髓全在一个“慢”字:不加碱,只用砂锅小火慢煨,熬出绿豆本真的清香,汤色清亮、豆香甘甜。放几块冰糖融化,自然放凉,再入井水镇片刻,才是正经的绿豆汤。

那些加了芋圆、珍珠、椰奶的花哨版本,配料满溢,反倒遮了绿豆本身的清润,我向来不爱。至多在汤里撒一小撮干桂花,不用多,几粒便够,借一点暗香。冰镇后入口,绿豆的沙甜、冰糖的清甜,混着一丝桂香缠在舌尖,清清爽爽,不腻不齁,这才是夏天该有的味道。

## 星期文库

“上古史话”系列之四

## 司法鼻祖皋陶

李向伟

皋陶和禹、契、伯益等一样,在尧时代就被举用,但没有明确具体职务。舜即天子位后,皋陶被任命为“士”,又称“大理”,就是掌管刑狱的司法官。

随着任命下来的,还有天子的殷殷嘱托:“蛮夷不断侵扰,抢劫杀人,内外都不安定。你担任司法官,要运用好甲兵、斧钺、刀锯、钻竿、鞭扑这五种刑罚,把握好原野、市、朝这三个行刑之地。应改为流放的,要根据罪行轻重,流放到远近不同的三类地点。执法公正严明,百姓才会信服。”

皋陶在“士”的岗位上公正廉明,工作非常出色。《史记》说:“皋陶为大理,平民各伏得其实。”

史前时代没有文字,遵纪守法教育,靠的是言传身教。口口相传的规矩,就是“法”和“礼”。礼和法相互渗透,相互影响,谓之“礼法并行”。负责司法的皋陶,非常注重个人品德修养,首先做尊礼守法的模范,同时也非常注重对民众的教化。皋陶主张实行德政。他总结出人应遵循的九种品德:“宽而栗,柔而立,愿而恭,治而敬,扰而毅,直而温,简而廉,刚而塞,强而义。”(《尚书·皋陶谟》)。用现在的话说,就是宽宏而又威严,灵活而又坚定,敦厚而又恭敬,多才而又谦恭,和顺而又刚毅,正直而又温和,平易而又方正,刚正而又充实,强大而又良善。皋陶的这“九德”,涵盖人格修养的九个方面,全面而不偏颇,充满辩证思维。这大约也是“君子”之品格的最原始“画像”。

皋陶还说:“日宣三德,夙夜翊明有家。日严振敬六德,亮采有国。翕受普施,九德咸事,俊乂在官,百吏肃谨。”早晚努力奉行其中三德,卿大夫可保采邑。严肃恭敬地实行六德辅佐王事,诸侯可保封国。践行全部九种品德,就可人尽其才,百官政务井然有序。

“九德”不但是皋陶掌管刑狱的工作心得,也是很有见地的治国理政方略。这也从一个侧面,反映了皋陶治国理政的才能。禹曾把皋陶视作接班人首选,确实很有眼光。

禹“平水土”立下大功,接班人的地位更加稳固,皋陶心悦诚服,不骄不妒,工作兢兢业业,对天子和禹忠心耿耿。他要求百姓都要尊重禹,以禹为范,如果不照着做,就按律处罚——“令民皆则禹,不如言,刑从之。”

禹在自己年老时,将皋陶选为第一顺位继承人,并授政给他,可惜皋陶还没等到即位,就去世了。《史记·夏本纪》记载:“帝禹立而举皋陶荐之,且授政焉,而皋陶卒。”

皋陶曾作理官,其后人以官“理”为姓,后改为“李”,因而皋陶也是天下李氏始祖。