

学会跟自己“打官司”

文 / 郭光文

“跟自己打官司”，是孔子在《论语·公冶长》中提及的“自讼”，亦是自我批评的形象比喻，核心是让人兼具“被告”“律师”“法官”三重角色，对自身过失开展深刻思想斗争，实现道德层面的自我警醒、反省与修正。步入新时代，勇于自我批评更是中国共产党人的光荣传统与优良作风，更需要我们学会“跟自己打官司”，坚持自我净化、自我完善。

跟自己打官司，要有“严于解剖自己”的勇气。人生这场官司，最难的不是胜诉，而是敢不敢把自己列为被告。1937年，陕甘宁边区高等法院院长雷经天主审黄克功案，二人本是长征患难之交，黄克功犯案后倚仗功劳要求戴罪立功，干部群众呼声不一。身为审判长的雷经天历经激烈的思想斗争，最终秉持司法公正判处黄克功死刑。这份不畏私情、不乱本心，敢于向自己“开刀”的坚守，既是令人敬佩的人生境界，更是共产党人鲜明的党性风骨，在今天依然有着深刻的教育意义：不拿客观原因宽谅自己，不因外界影响动摇自己，更不让私人情感俘虏自己。

跟自己打官司，要有“吾日三省吾身”的毅力。人生在世，最难打的官司从不是与别人对簿公堂，而是以理性为法官、以良知为律师，每天在内心的法庭上自己起诉自己。古之圣贤皆以自省修身，孔子恪守“吾日三省吾身”成至圣先师，曾国藩每日反思得失为一代名臣，徐溥以“数豆子”之法律己，终成四朝元老。共产党人更将自省修身融入血脉，延安五老之一的谢觉哉便是典范，他一生坚持跟自己打官司，81岁仍每日自省，恪守“戒骄戒躁”“毋怠毋荒”，自觉以法纪约束自身。其《六十自讼》坦陈立场转变之艰，反思自身局限，立下“弥补五十九年缺点”的自我要求，尽显“活到老、学到老、修养到老”的初心，其严于自省的品格，更是党员干部的表率。愚人终日与他人争对错，智者时刻跟自己论是非。练就这种“吾日三省吾身”的修身本领，不仅要有持之以恒、锲而不舍的决心，而且要有自始至终、一以贯之的耐力，尤其要有坚韧不拔、百折不挠的韧性。

跟自己打官司，要有“跟自己过不去”的倔劲。看似冥顽不化、实则清醒理智的人，敢于把自己告上心灵法庭，才不会成为生活的被告。一个人的成长与成熟，本质上就是不断将过去的自己推上被告席，以新的认知做出终审判决的过程。诸葛亮街亭失利后上书自贬，主动担责剖因，尽显自省自觉；中国革命青年的楷模恽代英，将个人修养与救国救民相融，遇事必较真、凡事严律己，其《自讼语》让严于律己的形象跃然纸上；开国大将黄克诚一生自律，复出后拒绝翻修破旧居所，儿子结婚时严令一切从简、不准动用公车，以一言一行诠释着对自己的严苛。无数共产党人正是带着“跟自己过不去”的倔劲，坚持从高从严要求自己，从而在跟自己打官司的过程中守住初心、赢得胜诉。

当前，我们正以中国式现代化推进强国建设、民族复兴的伟大征程，广大党员干部尤其是各级领导干部，应当筑牢思想深处的自我审判“法庭”，学会跟自己打官司，始终做到常修为政之德、常思贪欲之害、常怀律己之心，坚持权为民所用、情为民所系、利为民所谋，永葆共产党人的先进性和纯洁性，唯有如此，方能肩负起这一光荣而艰巨的历史使命。

坛藏百味

文 / 马珂

坛子菜作为日常饮食中不可或缺的佐餐佳品，凭借乳酸菌自然发酵而成，因酸香爽口的独特风味，成为流传民间的传统手艺。每到蔬菜成熟的时节，人们总会把吃不完的鲜菜腌制起来，制成坛子菜留存食用。

前几天，湘西的朋友来长沙办事，特意带了当地坛子菜给我尝鲜。正在上高中的女儿尝了后赞不绝口，提议我们也动手腌制两坛，我欣然答应。

恰逢周日，一早我让女儿烧好开水，倒入一只洗净晾干的陶瓷坛中，加入适量精盐后放在厨房冷却。随后，我们驱车前往市郊的租种地，拔回几根新鲜的莴笋和萝卜。回家后，我们把它们去掉叶子、菜根和表皮，洗净后分别切成块状和条状装在两只簸箕里沥干水分。

在我的指导下，女儿将莴笋片放入盛有凉开水的陶瓷坛中，盖上盖子在罐口的凹槽中加入清水，然后置于窗台。萝卜条则用簸箕摊晒在阳台之上，待枯萎后揉上精盐装入干爽的坛中。女儿同时将制作过程配上精短文字发到朋友圈里“炫耀”。待女儿第二周放假回家，腌制的莴笋片和萝卜干都大功告成。晚餐时我分别炒了一碟，吃着亲手制作的坛子菜，女儿连声称“美味”。

吃着自制的坛子菜，我们忽然萌生了“考古”的兴致。原来，早在七千年前的仰韶文化时期，我们的祖先就开始培育和种植蔬菜。随之而来的是如何保存一时吃不完的生鲜蔬菜这一现实难题。在漫长的劳动和生活实践中，祖先们开始摸索腌菜制作工艺，为蔬菜储存找到了解决方案。北魏时期，农业科学家贾思勰在《齐民要术》中，首次系统记载了泡菜的制作方法。自此，腌菜技术在民间悄然兴起，历经千年传承，至今仍在餐桌上占据着重要位置。

儿时的我生活在乡村，记忆里，当地每家每户都摆放着腌制酸菜、咸菜的陶瓷坛子。我们从小看着大人们揉盐、入坛、密封，一步步将新鲜蔬菜变成风味独特的坛子菜。中学时代每次返校，我们的书包里总会塞满装着各种自制家常菜的玻璃瓶子，而坛子菜更是其中最常见的美味。毕业后，我的第一份工作是小学教师，曾被调到一所远离公路的山村小学任教。学校是一列砖木结构的平房，孤零零地矗立在荒丘之上。学校几位本地老师都住在家，只有我一人寄宿学校。因离家太远，我只能每周徒步回家一次，可带到学校的蔬菜，很快就吃光了或没两天就变质枯萎。

为了改善这种状况，我开始学着制作坛子菜。周末回家时，我会去市场买些辣椒、萝卜、豆角、白菜带到学校，留出两天的食用量，其余的加工成酸菜或咸菜。酸白菜是制作方法最简单的菜品之一，将洗净的白菜放入铁皮桶里，再将加入精盐的开水倒入，确保没过白菜，盖上盖子静置两天，就能食用。这种方法既简单快捷，又能让蔬菜存放多日。在乡村小学任教的那些年，是我人生中腌制坛子菜最多的时期，一坛坛风味各异的腌菜，不仅解决了我的饮食难题，更成为那段岁月里最温暖的味觉记忆。

后来我发现，坛子菜的身影遍布大江南北，让人们的味蕾在尽享独特风味的同时，也让人从生活中获得一份温馨、一份快慰、一份美好，成为刻在舌尖上的文化印记。

点心之“心”

文 / 谭梓健

元旦那日，我在给学校国际部的东南亚学生上完中文课后，请他们一起吃了点心。一位来自马来西亚的男生问我：“老师，为什么这些要叫作点心呢？”

我一时回答不上来，虽然这词我用了半辈子，吃过的点心更是无数：从外婆做的芝麻糖，到茶楼里一屉屉冒着气的虾饺烧卖，可从来没想过它为什么叫“点心”。

点心，点的究竟是哪里的“心”呢？

网上有个流传甚广的故事，与梁红玉劳军有关，将士们吃了，算是“点点心意”。故事是好的，有烽火连天里的温情，像戏文里的桥段。可我知道，这类传说多半是后人附会的，就像许多地名典故，好听是好看，当不得真。

还是查正经书罢。手边有本《能改斋漫录》，宋代吴曾撰的。翻到“世俗例以早晨小食为点心，自唐时已有此语。”下面还记了桩唐人事：有个叫郑僂的，为家人准备饭食，特意嘱咐：“我未及餐，尔且可点心。”读到这里，心里那点模糊的疑惑，忽然被照亮了一块。原来在唐朝，点心根本不是我们现在想的精巧甜食，它就是“正餐前垫一垫肚子”的意思。是实实在在的点饥，点那个空瘪肠胃的饥。古人用字俭省又准确，一个“点”字，妙极。不是吃饱，是稍加涂抹，好比作画时惜墨如金的那么一笔，让等待正餐的时光不那么难熬。

这发现让我有些兴奋，仿佛瞥见了古人的日常生活。我想，郑僂或许是公务繁忙，归家迟了；或许是体贴仆役，让他们先“点”一些。不论如何，这话里透出的都是细碎的、温存的人情。点心最早的模样，大概就是一块蒸饼，半碗粥羹，朴实得近乎简陋，离后来那些花样百出的“细点”远得很。

顺着这条线再想，便觉得“点心”这个词的变迁，是无比有趣的。唐朝是“点饥”，到了宋朝，看看《东京梦华录》里的记载就大不一样了。汴梁的早市上，“油饼、胡饼、蒸饼”之类唤作点心的，已然是商品，是热闹生计的一部分。再到明清小说里，公子小姐们饮茶时佐的“点心”，就更是精致风雅的闲情了。从果腹的必需，到生计的买卖，再到消闲的享受，点心的分量，从肠胃一路走到了心头。这变迁无声无息，却实实在在地嵌在我们说话的腔调里。

这么一想，许多记忆都串起来了。我想起小时候在外婆家，下午总有些饿。外婆便会从那个老旧的饼干筒里，摸出几片她自制的、烘得微焦的鸡蛋糕，说：“先点点心，等你妈下班就开饭。”那蛋糕粗糙，蛋腥味也重，但那种被惦记着、怕你饿着的感觉，至今还暖着。那便是最古意的“点心”了，点的何尝是饿，分明是长辈的慈心。后来长大了，在粤式茶楼里，一壶普洱，两件虾饺烧卖，与友人对坐半晌，这时的“点心”，点的又是另一种“心”了，是闲适，是交情，是浮生里偷来的一段光阴。

所以这位学生可谓是问到了点子上。点心最初点的，是实打实的“饥心”，是肚肠。可日子久了，文化浸透了，它点的便真是“心意”了，是制作者的手艺心，是享用者的闲适心，是人与人之间的心贴心。词义像河流，从狭窄的源头出发，一路汇聚支流，终成宽阔的河面，承载的东西便多了，也深了。