



《赵赵说千字文》连载

胡赵赵简介

《赵赵说字》主讲人，曾任《新周刊》总主笔，现为多家机构文化顾问。2014年，赵赵主持修复出版了“百年语文第一书”《澄衷蒙学堂字课图说》；《赵赵说字》即是在该书基础上，结合中国传统文化底蕴和训诂学，试图带领读者走向汉字源头的一门课程。

体会大自然的律动 律



本义：准则、规范、标准



“律”是个形声字，左半部分是双人旁(亻)，和行走、道路有关，代表某种行为。右半部分的“聿”本义是笔，后来给这个字加了竹字头，就成了繁体的“聿”。甲骨文中，“笔”的形态就像是一只手抓着一支笔在写字的样子(𠄎)，这就意味着用笔书写某个指导人们行为的规范。所以“律”(𠄎)在甲骨文中的本义就是准则、规范、标准。



《说文解字》中说，“律，均布也”，即平均分布。清代段玉裁所著的《说文解字注》中解释：“律者，所以范天下之不一而归于一。”意思是“律”就是把没有秩序的事情变得有秩序、有准则、有标准。

《说文解字》取的是“一律”的意思，比如“法律面前人人平等”，强调的是它的一致性。

纪律、规律

“律”在使用时有两类表达，一类指规范，比如纪律（纪律的“纪”左半部分是绞丝旁，右边是“己”，它是个形声字。写法在甲骨文中, 金文中, 像绳子缠绕捆绑，意思是另起丝头作结记事，古时候是用绳子来记事的，“纪”就是另起一章，另外开一个头），就是在做事情的时候，要遵循的守则。

再比如规律，“规”的左半部分是“夫”，代表大人的意思。右半部分是“见”，就是要去见大人，向专家虚心求教，求教什么呢？求教规矩，这就是“规”的意思。

格律、乐律

“律”的另外一大类意思与声音有关。比如说诗歌有格律，音乐有乐律，这些“律”是宇宙自然相应的时候发出的声音，是一种大自然的规律。（在中国古代，记录音乐的音高的时候，和二十四节气进行了结合。）

“平均律”：如果你对一件事做了很多次，就会逐渐接近成功

社会学有一个概念，叫平均律。它实际上来自统计学的概率理论，意思是尽管你无法知道你做哪件事会成功，但是根据平均律，如果你对一件事做了很多次，就会逐渐接近成功。

音乐里也有平均律，叫十二平均律。它将八度音程分为十二半音，便于转调，同时也便于很多人去学习欣赏。

“律”这个字除了是指导我们社会性的法则之外，也是指导自然界的一种法则——声音的律，这能使我们知道大自然的规律，并在大自然的律动里，体会到我们和万物相融在一起的感觉。

未完待续

《菜农笔记》连载

冯广博简介

冯广博，十堰人，现居广州。马拉松爱好者，天台菜农，从2015年10月起在《信息时报》开设专栏《菜农笔记》，出版成集，是自清袁枚《随园食单》以来此类型独一无二的生活小品文。

腊八粥里忆童年

腊八节，儿子阿布起床时问我：查查多少度？一查，气温要到25℃。

腊八在我的印象里，已经是很冷的季节，但这几天广州好像越来越热，怎么越来越像夏天？

今天腊八哦，晚上给你煮粥，你想怎么吃？

我要吃南瓜粥！阿布说，我们种的南瓜还没吃呢！

说真的，我从来没有觉得腊八是个节日。只有在很小的时候有印象，那时母亲一定会煮腊八粥。电话里，二姐介绍说，煮腊八粥大概会加大米、黄豆、红小豆、绿豆、玉米、萝卜丁、花生、猪肉（切成小坨坨），再加盐，熬成粥即可。当然，如果有糯米、薏米、黑米、红薯、小麦、莲子、红枣都可以放，任选八样。

那时候，我吃腊八粥一定会挑肉吃，至于里面配了其他什么料，真的不记得了。

儿时，晚饭吃过腊八粥，我们姐弟四五人一定会去给屋子周围的树喂“腊八儿”（腊八粥的鄂西北方言叫法），就是用刀子把树砍一些豁口，然后给树喂一小勺吃剩的或专门留的粥。在喂的时候还要说：“今年喂腊八儿，明年繁抓抓儿。”算是对树结果实的祝福语吧！

我们都喜欢抢着拿刀剁树，给树留下伤疤，这个日子是唯一合情合理不会被骂的。要在平时给树砍一刀，一定会被大人劈头盖脸责骂。

究竟为什么要给树喂粥？二姐的解释是，大概是在冬天给树排水的一种方式，尤其是果树，排点水第二年结的果更多。至于怎么流传了这个习俗，什么时候传下来的，她也说不清。二姐说，有好多年没有给树喂过“腊八儿”了。已经搬出老院子老屋好多年了，不知道还在老院子的大姐会用这种方式给树排水吗？

每逢佳节必吃素。等我回到家，妻子梅果已经煮好了腊八粥。准确地说，是有机素食营养粥，用有机糙米、有机小米、有机荞麦、有机燕麦、红小豆、黑豆、黑糯米、薏米、芡实及莲子煮成。另外，应阿布的强烈要求，加了南瓜。不用加油盐，除了香味，还有南瓜的甜味。

虽然我们种南瓜，花和叶子早被我们吃得七零八落，但我们种的南瓜，还是很顽强，居然成熟了一个，大约有两公斤重，摘了一直放在家里，还没有开吃。这个南瓜就成了腊八粥的主料。

据说我国喝腊八粥的历史，已有一千多年。有说最早开始于宋代，每逢腊八，不论是朝廷、官府、寺院还是黎民百姓家都要做腊八粥。到了清朝，喝腊八粥的风俗更是盛行。在宫廷，皇帝、皇后、皇子等都要向文武大臣、侍从宫女赐腊八粥。在民间，家家户户也要煮腊八粥。中国各地腊八粥品种繁多，能摊在白米中的食材非常多，如白果、菱角、玫瑰、红豆、花生、红枣、莲子、核桃、栗子、杏仁、桂圆、榛子、葡萄等，有数十种可供选择。

至于吃粥，广东地区可能是中国最会做粥的地区，有皮蛋瘦肉粥、状元及第粥、艇仔粥、生滚田鸡粥、田螺芋头粥、生菜鲮鱼球粥、柴鱼花生粥、鱼片粥等等，潮汕的砂锅粥也独步天下。

不过，就个人经历来说，腊八好像已经不再像个节日。腊八粥，八样还是几样，已经不再重要。比如我们，准确地说，用了十一种原料，不关“八”什么事。需要强调的是，我们种的有机南瓜，味道真的很好啊！

未完待续

