

“民族哲学”的鲜明提出及重要论证

——读李琳之历史专著《何以华夏》

□ 王秀琴

观、家庭观、伦理观、历史观以及相关关联的生产、生活、天文、数学、符号(图腾)、音乐、绘画(线条)、姓氏、生产方式、生活规律等方面面的改变、改善及提高”，以及每次迁徙之后，总会在比较漫长的时段里形成、稳定、选择、滥觞、沉淀而成一种比较全新的先进文化，这种先进文化成为接下来好长一段时期的文化体系、思想观念和人们知识体系的主载、基石和内核存在，作了详细叙述、细致呈现与有力分析，得出了“就是在这样一次次的迁徙运动中，华夏民族及其文明经历了一次次蜕变、拓展、融合、前进、积淀，回旋往复，螺旋式上升，波浪式前进”，从而造就了伟大的中华民族及其文明史散发着令人耀目的光芒屹立于世界民族之林而熠熠生辉。由这种艰难而伟大的多次迁徙运动，作者殚心竭虑想要揭示给世人的是：

首先，作者坚持了“多元一主”的核心观点，以反映华夏先人独特世界观、人生观、宇宙观和朴素的原始的宗教信仰的八卦符号、文字、文化、精神、理念等始终是华夏民族内在的强大基因，它只有不断丰富加强，而始终不曾断裂断代。哪怕是现在，几千几万年过去，身为华夏民族子民，我们依然能感受到先祖文化影响的深远，深切感受到先祖文明内核中基因绵延的伟力，虽是同根同系，但形态各异，气象万千，显示着“多元一脉”。它们不可避免地打上了地域特征的烙印，使本系同根生的华夏文明与当地地气、地貌、地域等地理因素相结合相融合，从而形成了属于具有该地域特色的华夏文明的一支分子，与华夏文明形成母子和整体与局部的关系。这些子文明的存在，使华夏文明的传播成为可能，且见证华夏文明就像一粒种子不知何时落地生根，经历几千年风雨，慢慢长成一棵根系发达的大树，所有的迁徙都是为保留文明火种，使这棵大树愈健硕、根部愈丰满、枝干愈庞大、果实愈丰满而培土加肥，使其吸收营养的能力愈强大，从而使整个大树屹立于世界民族之林而当之无愧。其实在作者笔下，一次次迁徙实质上是一次次文明中心的或转移上升或衰落趋微。其背后呈现的是华夏族群内部各部政权势力的强弱变化与制衡现象，政局的改变，政权的交接，文明接力棒的传递，真正是你方唱罢我登场，谁能掌握先进文明，谁能顺应民心，谁能很好地适应环境，谁拥有经济政治文化等实力，谁就能扩充势力，扩张地盘。从这个意义上来说，文明的背后是战争血腥，是武力充斥，是暴力冲突，是无情杀戮，是刀光

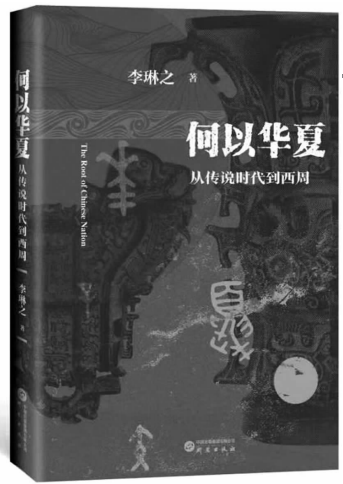
剑影，是民心向背，是哀鸿满地，是血流成河，是艰难演进。迁徙无疑就是“抢波攻浪”，是相同或不同族群间手心手背间的争夺，像阴阳两极，像首尾两端，是分庭抗礼，是扯旗造反，是相互征服，是资源争夺，是地盘攻抢，是财富劫掠，是政治、经济、军事等总和上的较量，是“强势族群打败弱势族群，先进文化取代落后文化，先民们为了选择更好更适宜的生存空间而不断迁徙而使自己更好地生存下来”的无情选择。这种方式使人种、文化种、文明种得以很好地保存和传递，这是宇宙的奥秘，大自然的规律，人类成形的基因链，同时也符合达尔文“适者生存不适者淘汰”的自然法则。待到国家雏形建立，社会分工越来越越细，贫富差异越来越大，社会明显分化出了阶级、国家、政权、国家机器等，野蛮时代看似结束，其实以文明掩盖下的野蛮时代才真正开始，社会的演进更有组织化、制度化、有序化，这才是中华民族及其文明一个更为突破性的变化，之前漫长的“何以华夏”皆为预演或模拟，但这又似乎必不可少，这就是《何以华夏》真正存在及讨论的价值与意义所在。

其次，就方法论而言，《何以华夏》为我们提供了一种(套)研究上古历史的方法，那就是以大量的相对应的考古资料和实物推理论证为主，以实地考察、文献记载、当地民间传说、逻辑推断和多学科并举式合理复原为辅，得出令读者比较可信的历史研究方法。《何以华夏》所举七次文明时期迁徙与扩张中，它们的落地生根，它们的起伏兴盛，它们的衰落式微，它们的交融交合，作者秉承科学理论和客观立场，那就是“为了生存下去，为了适应环境，强势族群强势进攻，先进文化强势推进”。为了印证这个理论，作者展开大量的有效论证，而论证离不开各科史料史籍的认真查阅。据初步统计，作者查阅的史料史籍门类有社会学、政治学、经济学、地域学、考古学、社会学、人口学、民俗学、地图学、墓葬学、人体学、骨骼学、基因学、营养学、图腾学、祭祀学、人类学、古人类学、历法学、血缘学、地缘法、天文学、星象学、流行病学、建筑学、风水学、语言学、水文学、精神信仰学、宗教学、图书学、贸易学、城邦学等几十种，涉猎查阅的图书典籍史料有几百种之多之广。可谓博学浩览，鉴别笃定，有效复原，合理想象，对每一个时代文明的形成、发展、交替、推进、融合、循环、渗透、再形成、再发展、再交替、再推进、再融合、再循环、再渗透，以相对理性和客

观立场，进行了大架构、大洞见、大觉醒、大手笔式的叙述和呈现，无不见作者李琳之的细心细致与知微见著精神。他将整个上古时期的历史文物都作了精细梳理、分类、排序与考证。这种方法让人大开眼界，精神令人佩服，这是怎样一个繁复而又需要耐心加耐心的工作和创作！我们也曾漫步浏览过若干个博物馆，也曾拍过不少古物照片，说实在话，当时觉得挺震撼，也曾想日后会细细研究，却终究都保存在了美篇里，因为不知如何下手研究，作如何研究用它们，从哪个角度作研究，直到这些日子细心阅读了李琳之先生的《何以华夏》，仔细分析比对了这种按时空研究法，才有茅塞顿开之感，感到李琳之先生是做了一件授人以渔功德无量的大好事大善举。

再次，华夏民族就是各个民族不断融合不断接纳不断碰撞冲突不断携手并进而形成的一个相互依存相互认同的命运共同体，从文化类型来说分为宫廷文化(庙堂文化)与民间文化，宫廷主人虽然不断更迭但作为文化一直不断推进，民间文化更是一直不温不火，以它缓慢的节奏向前推进，不断演化。而在每一次文明更迭交替过程中，都会发生一定程度上的暴力冲突、战争流血，虽然客观上对文明推进有好处，但对百姓对人民对社会则具有莫大的伤害。现代AI科技运用于考古使一些战争场面和人体得以复原，让我们清晰看到文明演进背后的血腥杀戮和战争无情。随着科技的提高，人类命运共同体将面临新的挑战。所以，作者给追求“平凡自由而审美生活理念”的我们的警示是珍惜来之不易的和平生活，愿这人世间温情美好的沟通交流多一些，人伤害人的战争少一些。窃以为一点遗憾是，作者若对七次文明大迁徙能进行更多图表形式加以辅助表达，其势力范围的扩张、从黄河流域到长江流域的推进与变化等让读者更加一目了然，就更完美完善了。

通过与李琳之先生微信交流，得知他本科、研究生主攻方向是哲学，研究上古历史文化已达三十四年之久，《何以华夏》这部历史专著是在《前中国近代》《元中国近代》《晚夏殷商八百年》三部专著的基础上完成的。李琳之先生以深厚的历史文化底蕴，既是一位历史学家在“描绘世界”，更是一位哲学家的“解释世界”，更是一位难得的文学家，在以幽默风趣的语言，使历史文化、哲学趣味化，文学别样化，鲜明提出“民族哲学”问题，并给予重要论证，这已经很了不起了，相信其价值会日渐突显。



《何以华夏：从传说时代到西周》，李琳之著，研究出版社，2023年11月。

就个体而言，哲学解决“人们日常生活中的问题”，也就是“日常生活背后隐藏的三观问题”，即“人的世界观、价值观和人生观”，甚至包括人对于自我的“世界的本原问题”，通俗而言就是“我是谁，我从哪里来，要到哪里去”；哲学作为“既是理论化的世界观，又是方法论，是世界观与方法论的统一”，对于一个民族而言，依然理论有效方法有致，依然可以解决“一个民族到底是怎样的民族，这个民族从哪里来，要到哪里去”这样的大问题。哲史学者李琳之在他最新出版的历史专著《何以华夏》中就鲜明提出“民族哲学”问题，而且以考古学为主作出重要论证，可谓“内容翔实、言之有物，论证严密、言之有据”，“具有重大的历史意义”和重要的历史价值。

“华夏民族是经过长期发展融合逐渐形成的，是一个族群融合与认同的结果”，这个观点是大家较为普遍认同的。而这个发展与融合过程又当如何？绝大多数人只知其一不知其二，知其所以不知其所以然。李琳之正是抓住世人这一认知空白、学界缺陷，以科学缜密的方法，建构了“贾湖—裴李岗—仰韶先人—大汶口时代—龙山时代—夏代—商代—西周时期”七次上古华夏迁徙扩张历程，从“迁徙原因、时间、地域分布、社会分化、成员结构变化、族群融合、思想观念、知识体系之间的变化，包括宇宙观、宗教

冬至吃扁食

老家称饺子为扁食，我们最喜欢母亲包的素扁食。

冬至前几天，母亲就张罗着购买做扁食的食材，当然，离不开最佳搭档——父亲这位好帮手。于是在母亲的“口谕”下，父亲开始在纸片上记录食材内容：白萝卜、粉条、豆腐、土豆、青椒等一一记清，鸡蛋当然不可或缺，因为家里有，就不需要再买了。像老黑酱、辣椒酱、豆瓣酱、花椒盐、芝麻盐等调味品平素就备好了，只等调用。

通常冬至前一天下午，母亲就准备馅料。

先用擀床擀白萝卜条。作为主料，最起码得两三个大萝卜。擀好后，放入80摄氏度左右的水中焯两遍，再用菜篱捞到盆里过冷水，用纱布将不烫手的萝卜包好挤出水分。

接下来擀土豆条。土豆条淘洗干净后，需要上火翻炒。放两勺油，大料同步放入，待油快冒烟时，再将蒜片和葱丝依次放入油锅，随着蒜葱泛黄，将土豆条和切好的青椒丝迅速倒入锅中，不停翻炒，半熟时，淋少许酱油上色，再加几

勺盐，入味，出锅。

与此同时，父亲开始剁萝卜，双刀挥舞，很快长条变断丝。炒好的青椒土豆也被母亲倒在案板上。父亲用力剁着，刀与案板碰撞发出“咚咚咚”的声响，节奏明快、韵律和谐，仿佛戏班子里的司鼓手有节奏地敲打着牛皮鼓，回味无穷。十几分钟后，萝卜、土豆、青椒已掺杂在一起。

母亲也没闲着，将打匀的蛋液倒入锅中，随着油温上升，蛋液慢慢凝固，赶紧用筷子打散，出锅。再淋少许油，待油温起来，将切好的姜丝和碎香菜撒入锅中，待姜与香菜的香味一出，顺手将豆腐丁撒入，不停翻炒，加少许盐，出锅。

此时，父亲剁馅已剁到了火候。母亲将炒好的鸡蛋和豆腐也倒在案板上，并接过父亲手中的刀边剁边翻炒，同时将老黑酱加放两勺、花椒盐两勺，继续翻炒。用筷子夹起少许素馅放入嘴里尝

尝味道，感觉有些淡，再放少许盐，翻搅一会儿，再让父亲尝尝，感觉味道正好时，一大案板素馅就算剁好了。母亲将剁好的馅铲到大圆盆里，再用勺背将盆里的馅抹成圆堆状，淋几滴香油，抹匀，为的是锁住馅料的鲜美。

有几次正好我也在场，能够帮助父母打下手，尝尝味道，洗洗案板，收收工什么的。看到一大盆白中有黄、黄中带绿、绿里裹翠，散发着鸡蛋、豆腐、葱、姜、香菜、椒盐及老黑酱混合香味的素馅，食欲随即即升腾起来。

晚上，父母就要早早歇息了，白天剁馅累得腰酸背痛，毕竟都到耄耋之年了，岁月不饶人啊。

冬至当天上午，父母就开始给我们几个子女挨个打电话，让我们晚上过来吃素扁食。说实在话，要不是母亲打电话叫吃扁食，还真不知道这天就是冬至了。

午后，母亲稍加休息，就起来开始和

面捏扁食了。老家素扁食的包法很特别，扁食皮在拇指和食指相互作用下，一左一右，交替捏紧，像变戏法似的，一眨眼的工夫就变成麦穗状，前面露出尖尖角，后面圆滚滚。面醒好后，母亲在案板上撒上面粉，将面团揉一会儿，切出一块，搓成长条状，再均匀地切成小面团，撒上面粉，用小擀面杖擀成圆片，只等包馅了。母亲唤父亲端出素馅，开始捏麦穗扁食。只见她捏起一个圆面片放进手心，拿起小勺挖出一勺馅扣在面皮里，摁实，抿光，将面皮折叠回来，紧捏面皮边沿，捏成麦穗状。一个多小时，一百四五十个扁食整齐齐准备妥当，就等我们到齐开宴。此时，父亲正在酸罐里用木槌捣蒜。母亲又将蒜苗切碎放在一个碗里倒入老陈醋。这样，一碗蒜醋、一碗蒜苗醋，再搭配上辣椒酱和豆瓣酱，谁想蘸啥就蘸啥。

夜幕降临了，室外变得更加寒冷。屋内，老老少少齐聚一堂，吃着父母做的香味扑鼻的扁食，有说有笑，仿佛又回到童年时代。是啊，父母在，家就在。那热腾腾的扁食里包的全是父母浓浓的爱！（孟向阳）