

《超越猿类》 一部生动的人类道德心理进化史

壹度书话

记者 吴璇

在人类发展的漫漫长路中，是什么因素让我们从猿类这种生物中脱颖而出，构建起如今复杂的人类社会与文明？最近出版的一本名叫《超越猿类》的新书，为我们揭示了其中关键。



《超越猿类》
作者：维克多·库马尔
里奇蒙·坎贝尔
译者：殷融
出版：广西师范大学出版社

进化路上的生存密码

人类与黑猩猩等类人猿拥有共同祖先，在进化的进程中，人类逐渐产生了独特的道德情感。起初，人类通过个体选择、亲属选择和互惠利他主义，使道德在自然选择中不断发展，进化出同情、忠诚、信任、尊重、怨恨和内疚等道德情感，这些情感对小型群体的生存至关重要。作者举了这样一个例子：在原始部落中，当某个成员受伤时，其他人会给予帮助和照顾，这就是同情与忠诚情感的体现，这种情感让部落成员紧密相连，共同面对生存挑战。

作者指出，道德情感依赖深度共情能力，它是同情和忠诚等联结情感的基础。人类的深度共情能力使我们能够真切感受他人的情感，进而发展出信任和尊重等协作道德情感，以及怨恨和内疚等反应性情感，这为更复杂的合作提供了可能。与黑猩猩相比，人类道德情感的适用范围更广、更具灵活性，这让我们能建立起更庞大、更复杂的社会群体。

基因与文化的共舞

随着人类社会的发展，道德规范开始了从基因到文化共同进化的转换。文化传播的规范与人类学习、内化这些规范的心理能力相互影响、共同发展。规范心理通过责罚违规者来强化合作，伤害、忠诚、互惠、自主和公平这五组核心道德规范与情感紧密相连。在不同文化中，这些核心道德规范有着不同的表现形式和优先级，形成了丰富多样的道德文化。

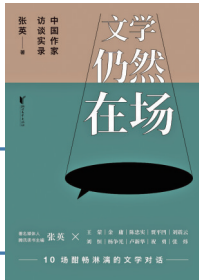
比如，在一些部落文化中，忠诚规范表现为对部落绝对的服从和守护，为了部落利益可以牺牲个人；而在现代社会，公平规范体现在法律面前人人平等，保障每个人的基本权利。道德规范与道德情感共同构成了人类道德开放性和多元性的基础。当道德规范出现不确定性或冲突时，道德推理便发挥作用，通过对类似案例进行一致性推理，道德观念成为解决争端、协调共同生活问题的灵活机制，同时也促进了知识的获取与传播。

推动社会进步的力量

回顾过往，人类道德有进步也有倒退。废除奴隶制无疑是道德进步的光辉典范，它体现了人类对平等和公正的追求；而贫富差距的增大则是道德倒退的表现，反映出社会的不平等和不公正。道德进步和倒退取决于人类应对排斥和不平等问题的能力，这背后是道德心理、复杂社会结构以及人类认知水平这三个关键因素的相互作用。

书中还关注到性别平等、阶级平等、种族平等这些现实议题，指出道德知识的传播能推动社会改革，促进社会融合。

《超越猿类》一书通过对人类道德心理进化历程的深入剖析，让我们清晰认识到道德在人类崛起过程中的关键作用。它不仅是解决相互依存生活问题、维护集体团结的生物文化适应，更是推动人类社会制度发展、知识创新和智力进步的重要力量。阅读这本书，能让我们站在历史和进化的高度，思考人类道德的发展，为我们理解自身、解决现实问题提供深刻的启示。

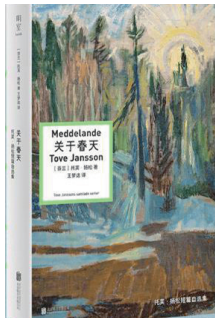


新书架

《文学仍然在场》

作者：张英
出版：浙江文艺出版社

本书是著名媒体人张英的作家访谈录。收录张英对王蒙、金庸、陈忠实、贾平凹、刘震云、刘恒、杨争光、卢新华、祝勇、张炜等作家的访谈。跟随文学逐梦者张英，与中国当代文学代表作家对话。读懂作家的创作与理念，还原文学攀登者的前行之路。



《关于春天》

作者：[芬兰]托芙·扬松
出版：北京联合出版公司

芬兰国宝级作家、国际安徒生奖得主托芙·扬松生前亲自编选，写给读者的一封动人“情书”。28篇晶莹剔透的臻品，既包含了她早享盛誉之作，还有8篇她专门为本书创作的新作。

板鸭趣事

板鸭的“板”是平板的板，也是板实的板。既指板鸭盐渍风干时压制呈板状，也是喻其制作之后肉质的紧实——凡以“板”形容者，多少都与紧实、筋道有关，如徽州腌肉称“刀板香”，河南、安徽一些地方的“板面”。“板鸭”之号，也不是尽属南京，湖南有酱板鸭，福建有建瓯板鸭，安徽有无为板鸭，江西则有南安板鸭，做法各有不同，“板”到何种程度不一；其为腌腊，趋于板状，则是一样的。南京板鸭名声独大，除了因是大码头的特产，多半还因顶着“贡鸭”之名。

这名头食之无味，弃之可惜。一物如主要的用途尽归于请客送礼，多半就是这个命。南京板鸭几乎是馈赠专用，请客时都少见——请吃饭是客来南京，这时候盐水鸭可以登场了，何劳板

鸭？忝为南京人，我只有数得过来的几次吃板鸭的经历。印象无一例外，只得一个“咸”字。经“干、板、酥、烂、香”的赞语的提示，“干”和“板”可以补上，“酥”“烂”“香”实在说不上。还有称其“肉质细嫩紧密”的，则更是不知从何说起。在腌腊制品那儿找“细嫩”，是不是找错了地方？

“咸板鸭”吃起来咸味重，是意料中的（一如咸肉必咸），但很少有人对它能咸到什么程度有充分的估计。食不得法，会感到板鸭简直没法吃。正确的“打开方式”，应该是在清水里久泡，去其咸意，而后再蒸或煮。外地人不知就里，往往是洗一洗就上锅下锅，结果是咸到难以入口。即使泡过，且你以为泡的时间够长了，亦难改其咸。



《南京味道》

送礼是“聊表寸心”，送出手则目的已然达成，没有几个人会连带着把注意事项一起奉赠。我猜后来的板鸭已然不是早先的“裸”赠，包装上必有食法的提示，问题是会有人去遵照执行，且我们的说明大多是含糊其词的，明白的自然明白，不懂的还是不懂。结果馈赠的“贡鸭”，其命运很可能是束之高阁地供着，等最后不得不处理了，不明不白弄了吃一下，伴随着对板鸭之美名的极度困惑。

（选自《南京味道》，余斌 著，译林出版社）

记者 李尚 整理



《缝纫机与金鱼》

作者：[日]永井美奈
译者：董纾含
出版：湖南文艺出版社

佳景奶奶一面应付高龄带来的身体虚弱、认知障碍等，一面任由思绪跳跃回溯，察觉人生中关于绝望与幸福、抛弃与守护的痕迹。这本书从老人的第一视角向读者展示了衰老将给身体和心灵带来怎样的变化，健康与尊严能否双全，以及照护者可以如何走近老人的心。

本版图片均为资料图片