

读史札记

# 孙叔敖“三方”免“三怨”

□ 滴水水

孙叔敖是春秋时期楚国的令尹(国相),司马迁《史记·循吏列传》将其列为华夏循吏第一人。《列子·说符》载:一天,隐士狐丘丈人对孙叔敖说:“人有三怨,子知乎?”孙叔敖向他请教何谓“三怨”。狐丘丈人说:“爵高者,人妒之;官大者,主恶之;禄厚者,怨逮之。”孙叔敖思考后说:“吾爵益高,吾志益下;吾官益大,吾心益小;吾禄益厚,吾施益博。以是免于‘三怨’,可乎?”隐士听后赞同道:“善哉言乎,尧舜其犹病诸。”狐丘丈人十分感慨,说孙叔敖说得对,这“三怨”对于尧舜这样的贤帝也都是难以解决的。

狐丘丈人说的“三怨”,是社会政治生活的常态,古今皆有。爵位、权力和俸禄与官职成正比且相伴而生。官职越高,爵位越高,权力越大,俸禄也越厚。然而,爵越高,位数就会越少,一旦占据了更多人觊觎的目标,挡住了别人晋升、获取尊荣的道路,必然招致众人的嫉妒;对于一个政权而言,施予社会的总权力是有限的,其中一个人拥有的权力更大,就意味着主上的权力在减少,而且权力越大对主上地位的威胁也就越大,因此很容易招致主上的憎恶;丰厚的俸禄,会使人拉大与众人生活的差距,锦衣玉食,极易导致骄奢淫逸,从而招致众人的憎恨。孙叔敖是楚庄王手下官职最高的人物,作为奴隶社会一个强国的国相,招致“三怨”再正常不过,狐丘丈人告诉他可能面临的“三怨”,我感到是对孙叔敖这位贤相的诚恳提醒。

孙叔敖清楚狐丘丈人这位隐士说的“三怨”是客观存在,但他并不认为这是高位者必然招致的结果,关键是自己的政治理想、思想品德和道德修养。他从容理智向狐丘丈人表达了自己身居高位而避免“三怨”的三个方法:首先,他爵位越高,心气越低。他清楚高爵位是以低爵位和无爵位为基础的,自己显贵是以不显贵的广大民众为基础的,绝不能对居处下位的民众颐指气使,一定要深怀卑谦之心,把来自于民众的显贵荣耀最大限度地还给民众。这样在受妒的高位上才能免除一些嫉妒。其次,他权力越大,处事就越要小心翼翼。孙叔敖清楚自己的权力边界,始终把自己的行为谨慎地控制在这个边界之内,绝不擅权用事,留足主上发挥意志的充足空间,免除主上的威胁之感。同时,慎重地按照规范、制度去行使权力,力求处政的平和妥善。第三,他的俸禄越厚,对民众的施予就越广。他不把丰厚的俸禄作为自己安逸享乐的本钱,而是当作施行德政、厚爱子民的本钱,这样民众就失去了怨恨他的基本理由。因此,狐丘丈人情不自禁地赞叹:“善哉言乎!”

孙叔敖以自己为相的“三方”打破了狐丘丈人高位“三怨”的世态断言。不过,他应对的“三方”,绝不是嘴巴智慧,绝不是脱口秀,也绝不是思辨的高水准,而是他秉持一生的为官之道。史书记载,他是我国古代为官清廉廉洁的典范。《史记·循吏列传》说,他“三月为楚相,施教导民,上下和合,世俗盛美,政缓禁止,吏无奸邪,盗贼不起。”又“秋冬则劝民山采,春夏以水,各得其所便,民皆乐其生。”《淮南子·人间训》说,孙叔敖在出任令尹前,“倾尽家资,历时三载,决期思之水,而灌雩雩之野”,主持修建了中国古代历史上著名的“芍陂”,借淮河古道泄洪,筑塘堰灌溉农桑,造福淮河两岸。后又主持建造了中国最早的大型渠系水利工程——期思雩娄灌区,相当于现代新建的梅山灌区中干渠所灌地区。他治水业绩显著,得到楚庄王赏识,遂令其为相。辅助楚庄王后,他以民为本,宽刑缓政,止伐生息,农商并举,政绩赫然,翹楚中华。

而他作为一人之下,万人之上的国相,吃穿简朴,家徒四壁,妻子穷困,负薪而食,连马都不得食粟。孙叔敖功绩卓著,楚庄王多次赏赐,他坚辞不受。做了楚国三次国相,去世时连副棺椁都买不起。“孙叔敖疾将死,戒其子曰:‘王亟封我矣,吾不受也,为我死,王则封汝。汝必无受利地!楚越之间有寝丘者,此地不利而名甚恶。楚人鬼而越人禴,可长有者唯此也。’孙叔敖死,王果以美地封其子。子辞而不受,请寝丘。与之,至今不失。”《列子·说符》这段话的意思是,孙叔敖临终对儿子说:庄王多次要赏给我土地,我都没有接受。我死后如果庄王非要赏赐你土地,千万不要接受肥沃的土地,因为肥沃之地,向来是人们争抢的对象。他告诉儿子,在楚越之间有一个寝丘,不仅土地贫瘠,地名也很不吉利,是人们畏惧嫌弃的地方。那里虽然土地贫瘠,但只要辛勤劳作,可食温饱。尽管地名不吉,可长久拥有。孙叔敖死后,楚庄王果然重赏沃地,孙叔敖儿子坚决拒收,并说了孙叔敖临终心愿,庄王满足了孙叔敖的愿望,将寝丘之地“与之”,而“至今不失”。

孙叔敖离开我们已经2600多年了,他高位应对“三怨”的“三方”,却仍然闪烁着为政者睿智的光芒,我辈当深悟之。



700多年前,南宋爱国诗人、抗元英雄文天祥在镇江脱险虎口,写下了脍炙人口的《脱京口》组诗。作为镇江人,细读他的诗篇,细品他的事迹,无限敬佩。

南宋德祐二年(1276年)正月,在宋军处于败局的情况下,文天祥受命以南朝丞相的身份到杭州附近的皋亭山与元人谈判,慷慨陈词,强烈要求元军退兵。但北军统帅伯颜仗势,背信弃义,谈判不成,又强扣南宋谈判代表,准备将文天祥押解去元人占领的大都(今北京)。在北上途中经过镇江时,文天祥吟出《镇江》诗一首,前言曰:“至京口,予以十八年,曾自镇江趋京(杭州),自京趋镇江,俯仰感叹,为之流涕。”京口,作为历史上的军事重镇,他此前曾经来过一次。这里曾经的惊涛骇浪,令他产生许多感慨。他在诗中说:“铁瓮山河旧,金甌宇宙非……中流怀土稚,风雨湿双扉。”又作《回京口》一首,有句曰:“早作田文去,终无苏武留……”铁瓮,中流,这些镇江人熟悉的词汇,早在他的心中涌起;田文、苏武,这些与扣留、逃脱相关的人名,更是急切地给他提醒。英雄的诗句,说明他当时早已作出设法摆脱元军控制的决定。

文天祥有《指南录》一集,回顾他在镇江前后的际遇,抒发了视死如归的精神,谱写了高亢铿锵的历史乐章。其中《脱京口》十五首,详细记载了他冒险在北军严密控制下于京口脱离虎口的经过及当时的心情,读之犹如身临其境;令人深感切肤之痛,从而深受教益。

《定计难》:  
南北人言苦泣岐,壮心万折誓东归。  
若非所察列生枝,夜半何人敢突围。  
作为南宋大臣,文天祥自然不会认同元人蛮横无理的行径。此时,他苦于北军的扣押,因而满腔愤慨,决心不回归东土誓不罢休。为作逃脱之计,他与随从亲信余元庆、杜济等人在镇江人沈颐家一起密商。诗在小序中交代:商讨时,杜济说:“这次行动,如果走漏风声,逃脱不成,我



麻油馓子是镇江标志性的传统食品之一,儿时不仅茶食店有售,还时常看到餐饮摊上麻油馓子出锅,更多是那些走街串巷挎篮挑筐或推车高声叫卖“麻油馓子、脆麻花”“京江脐子、蛤蟆酥”的。随着声音越来越远,那种特别的香气扑鼻而来,吸引大家来买。

麻油馓子是一种非常古老的传统面食,据传春秋战国时期晋国公子重耳在政治避难流亡时仅有介子推等几位大臣一直跟随,他们在卫国的深山里迷了路,因数天没有进食,重耳饿晕过去。介子推为救重耳咬牙从自己腿上割下一块肉炖给重耳充饥,重耳感激涕零。19年后重耳回国登基成为春秋五霸之一的晋文公。提拔奖赏了一批与他度过流亡生涯的随从,因“介子推不言禄,禄亦弗及”,介子推隐姓埋名于山林。晋文公为逼介子推出来,放火烧山,不料介子推决不出山“抱木而死”。为了纪念介子推晋文公下令把绵山改名“介山”,并把放火烧山的这一天(即

# 万古流芳的英魂

## ——浅读文天祥京口脱险诗

□ 沈伯素



“文天祥镇江脱险渡口遗址”刻石

们这些随从者死了倒没有什么,只是丞相你……”文天祥斩钉截铁地说:“决不后悔!”并掏出匕首,道:“事不济,自杀!”随即众人也一致“以死自劾”。这次“定计”,岂止是商讨,正是诗中所说的“研案判生死”,那时刻是“生死之判”,不亦壮烈?

根据既定大计,要设法寻找在患难中能够相助的合适人选。诗曰《谋人难》:

一片归心似乱云,逢人时漏话三分,  
当时若也私谋泄,春梦悠悠那续坟。  
文天祥的一片归心在这里倾吐肺腑。为在镇江城区寻找心怀抱朝的人,他们不敢泄露私谋。终于找到一位贩卖私盐的同乡,答应让英雄搭船渡江。又使展手段笼络到一位元军老兵,谎以觅船贩运私盐,得到老兵慨然相许。然后穿小巷,过荒野,至江边,来到北固山甘露寺下等待上船。如果不是逢人只说三分话,机关泄露,便会一切落空!此时诗人想到金山石排山下的郭璞坟,可见,他在内心担忧的同时,袒露出了视死如归的情怀。

接着诗人写了《踏路难》:  
烟火连烧铁瓮关,要寻间道走江干。  
何人肯为将军地,北府老兵思汉官。

在诗的小序中说,京口“通衢多隘,去江向十里,老校引间道……”诗作说明,在烽火连连、敌情严峻的境况下,只有隐蔽地通过小道走到江边,才能在预定的出江之口——甘露寺下履行预定之计,这恰恰是十分困难的事。文天祥这位为全国人民敬仰的抗元英雄,在这里用上了“铁瓮”“北府”等词汇,重笔把甘露寺隐喻出来,对他脱险的地点作出历史的交代,这不仅是对今日北固湾那座矗立江边,刻有“文天祥镇江脱险渡口遗址”刻石(如图)的最权威注解,也是世人解读镇江甘露寺历史地位的最权威说明。

在《候船难》的小序中,简要说明了那次脱险一开始就有十分险恶的遭遇:“与二校约待于甘露寺下,及至,船不知所在。”(实际上船儿因潮低搁浅暂时未到)在这种生死攸关的意外情况下,他们一行人无不认为必死无疑了。他写道:“予携匕首,不忍自残。甚不得已,有投水耳。”诗曰:  
待船三五立江干,眼欲穿时夜渐寒。

若使长年期不至,江流便作汨罗看。

文天祥等英雄站在江边等船,望眼欲穿的心境是不难理解的。至此,他以视死如归的非凡气度,比镇江边的江流为汨罗,这正是他自比屈原,表达宁为玉碎,不为瓦全,以身殉国壮志精神的自我写照。

以上仅简析了文天祥《脱京口》中与镇江紧密相关的四首。品读他的脱险诗,那种精忠不贰的英雄气节跃然纸上。《脱京口》与他后来所作《过零丁洋》诗的精神完全一致。“人生自古谁无死,留取丹心照汗青”,情调高亢,激励了后世无数为理想而奋斗的仁人志士。文天祥终于脱险了,他来到了真州(今仪征)。如果没有这次脱险,就没有后来他的更加壮怀激烈的南方一系列抗元的英勇战斗!但是再后来,他失败被捕,任凭敌人威逼利诱,仍誓死不屈,终于更加可歌可泣地在元大都英勇就义。

文天祥的《脱京口》,生动地体现了他不仅具有精诚爱国、洁身自爱的优良品德,更显示了他的机警精明智慧。

英雄的灵魂,是我们这个民族彪炳千古的精神。

# 古代防疫之法

□ 卜庆萍

从“疫”字可以看出,古人很早就知道疫病相关知识,因此古代防疫之法多种多样,尽管古代医学很不发达,但古人的努力在数千年的实践中,亦发挥了积极的作用。

## 隔离之法

我国诸多历史文献中,记载了古代“隔离”之法。《睡虎地秦墓竹简·法律答问》载,秦国将麻风病人集中迁移到“疢所”居住的规定。《汉书·卷十二·平帝纪第十二》载:“民疾疫者,舍空邸第,为置医药。”《晋书·王彪之传》亦载:“永和末,多疾疫。旧制,朝臣家有疾疫,染易三人以上者,身虽无病,百日不得入官。”这说明秦晋时期,古人亦知道对疫症患者“隔离”的重要性,因而制定了相应法令。到了南北朝时期,“隔离防疫”已经成为了一种制度。萧齐时,太子长懋等人曾设立了专门的病人隔离机构“六疾馆”,以隔离收治患上疫病之人。隋朝与萧齐类似,专门为麻风病人设立“病人坊”。

## 养正之法

《内经》曰:“不相染者,正气存内,邪不可干,避其毒气。”古人重视内求,认为正为本,邪为标,预防感染,首重扶正,正旺则邪不能侵,所以“养正”乃是关键。

## 艾灸之法

古人认识到,艾灸可“壮固根蒂,保护形骸,熏蒸本原,却除百病,蠲五脏之痛患,保一身之康宁。”所以古人非常重视趁未病时艾灸,以避免感染疫毒。《扁鹊心书》曰:“保命之法,灼艾第一。”扁鹊是说,艾灸能保命,不但可用于治疗,亦可



用于预防。可见,古代艾灸也是防疫之法。

## 药囊之法

古人认为,疫毒是一种偏性极重的邪气,可用药物偏性克制疫毒偏性。如将药囊悬挂或佩戴,或悬挂于门户、帐前,或佩戴于手臂头顶,可以预防疫毒感染,所以民间曾有“戴个香草袋,不怕五虫害”之说。

## 药浴之法

药浴之法,即通过中药药浴来避邪。《内经》曰:“一法,于雨水日后,三浴以药泄汗。”清代刘松峰在《松峰说疫》一书中记载:“于谷雨以后,用川芎、苍术、白芷、零陵香各等分,煎水沐浴三次,以泄其汗,汗出臭者无病。”这就说明,药浴也是古人常用的防疫之法。

## 粉身之法

古人认为,身上抹粉也能预防瘟疫邪毒。晋代名医葛洪在《肘后备急方》中,记载了用皂荚、牡丹、细辛、干姜、附子等配制而成的药物,既可纳鼻中吸之取吐,亦可外粉周身,用以祛邪辟秽,甚至还可用于治疗牛马疫病,一方兼而多用。

## 烧烟之法

清代《验方新编》中,有空气消毒之方,以“苍术末、红枣,共捣为丸如弹子大,不时烧之,可免时疫不染。”苍术味道芳香,内可化湿浊之郁,外能散风湿之邪,烧烟亦有空气消毒之功效。可见古人面临疫病时,不但有隔离、养正等方法,还有烧烟消毒法。以中药药烟给空气消毒,这样可以干扰病毒,祛毒祛疫,调和环境,使人不病。

## 消毒之法

古人的消毒,一般是针对病人用过的所有衣物。大多用蒸煮的方法,进行高温灭菌。清代贾山亭《仙方合集·辟瘟诸方》说:“天行时疫传染,凡患疫之家,将病人衣服于甑上蒸过,则一家不染。”

时代往前跳了一大步,科学有了大的飞跃,我们有足够的信心,战胜突发疫情。

# 闲话麻油馓子

□ 于锡强

清明节的前一天)定为寒食节,全国禁止烟火,家家户户不生火做饭,只吃干粮。谓之“寒食”。因寒食节之前三天晋国全城不许生火烧饭,那么如何填饱肚子呢?祖先便提前准备好可以不用生火而冷吃的食物,即有一种油炸的环状面食应运而生,用作寒食节期间的餐食。因馓子为寒食节备用,故被称为“寒具”,又称捻头、环饼等,俗称“馓子”。苏东坡喜欢吃馓子,为此曾写过一首《寒具》:“纤手搓成玉数寻,碧油煎出嫩黄深,夜来春睡无轻重,压扁佳人缠臂金。”(“寒具”是馓子两汉时期的别称)

镇江流传句老话,“清明不吃 饺子和馓子,死后阎王老爷要打板子。”即 饺子和馓子专供清明时上坟祭祖、修整坟墓时食用的。随后麻油馓子逐渐成为大众喜爱的食品,也成了孝敬长辈、馈赠亲友的佳品。

麻油馓子虽是一种手工制作的油炸类面点,但用料讲究,其主料是面粉、麻油、糖、盐等,用的是上等精粉、小磨麻油,因而越嚼越香。工艺严格有序:发酵,揉面,切条,抻面——拇指粗的面剂拉成筷子粗,然后在手上一圈圈缠着,绕毛线一样悬空挂着,估计分量差不多了,就用一

根筷子拦腰一抄,丢进油锅一炸,一圈黄澄澄的麻油馓子就完成了。看炸麻油馓子也是一种享受:用两根长筷子绷住两头,下油锅炸至半熟,两手合拢,一扭一叠,就拼成了一个扇形,然后继续油炸,捞起来,就是一圈圈缠缠绕绕、金黄焦脆的麻油馓子。炸好的馓子轻轻叠放到竹筐里,以保持馓子的完整。制作麻油馓子也有不少技巧。优质的麻油馓子色泽金黄、股细、条匀、通酥、香脆,在抻面、醒面、绕面和炸面等环节就需要一点手法和诀窍。

麻油馓子有多种吃法,最常见的是茶余饭后当作休闲食品干嚼,吃起来很是酥脆,越嚼越香。起初一人先吃,听到声音闻到香味全家都会情不自禁先后加入大嚼麻油馓子。另一种是泡或煮,那可是老镇江很实惠的“晚茶”,在碗里放一把馓子,撒些白糖,倒入开水或煮沸的荤汤,盖上闷泡一会儿,类似现在泡方便面一样便当。煮麻油馓子像下面条一样放进开水锅里煮沸,馓子变得软润,上面漂着些油花,加点调料吃起来滑溜溜、软绵绵,香喷喷的味道绵而不糊、甜而不腻。水煮或汤泡麻油馓子更是产妇坐月子滋补品,老婆婆总要买上几斤麻油馓子,每天抓一把放入锅里煮沸后打只鸡蛋再加一勺老红糖,给产妇补身体。

随着时代的变迁如今麻油馓子也不多了,但往事并未随风飘散,在那平淡生活中麻油馓子难以忘怀的滋味、香味依然如故挥之不去……成了老镇江永久的记忆。

