

热历史

# 从《资治通鉴》看力戒形式主义

□江文

北宋史学家司马光所著的《资治通鉴》以“鉴于往事，有资于治道”闻名于世，是中国古代治国理政智慧的集大成之作，备受历代政治家、思想家所推崇。《资治通鉴》中不仅反映了兴衰治乱的道理，也记载了许多政治事务的治理之道。通观《资治通鉴》全书，可以发现古代的形式主义主要有以下几种表现。

首先是文风虚浮华丽、言之无物。这样的文风对治理国家毫无裨益，不仅会影响政治，也会延伸到军事领域。比如，《资治通鉴》第202卷记载，大学生魏元忠曾经上奏唐高宗，他指出：“理国之要，在文与武。今言文者则以辞华丽为首而不及经纶，言武者则以骑射为先而不及方略，是皆何益于理乱哉！”魏元忠认为朝中的文风华而不实，只讲遣词造句，不追求经世致用，武官也只是求骑射功夫，而没有将精力放在战略战术上来，从而导致唐朝国力削弱，在西征吐蕃时遭遇失败。

其次是“形象工程”劳民伤财、浮华无效。据《资治通鉴》第11卷记载，西汉初年丞相萧何主持营建未央宫，刘邦见到宫殿如此壮丽，十分愤怒，批评萧何不顾连年战事劳苦而铺张浪费。而萧何却回答：“非壮丽无以重威，且无令后世有以加也。”刘邦转怒为喜，支持了萧何的做法。为此，司马光对萧何的言论进行了批驳，他在《资治通鉴》中提出：“王者以仁义为丽，道德为威，未闻其以宫室填服天下也。”他认为真正的权威是建立在仁义的基础之上的，而不是靠华美的建筑来彰显。在天下尚未安定之时，理当节俭用度，优先改善百姓的生活水平。

再次是以“处处留痕”代替正常工作。《资治通鉴》第192卷记载，有人告发大臣魏徵偏袒亲属，唐太宗派御史大夫温彦博查问，没有实据。温彦博在审查时认为魏徵没有留下办事的痕迹，远远地避开嫌疑，内心虽然无私，但也有应责备的地方。于是，魏徵上奏唐太宗说：“臣闻君臣同体，宜相与尽诚；若上下俱存形迹，则国之兴衰尚未可知，臣不敢奉诏。”魏徵坚持认为，上下级之间要以诚信相待，如果事事都过于追求



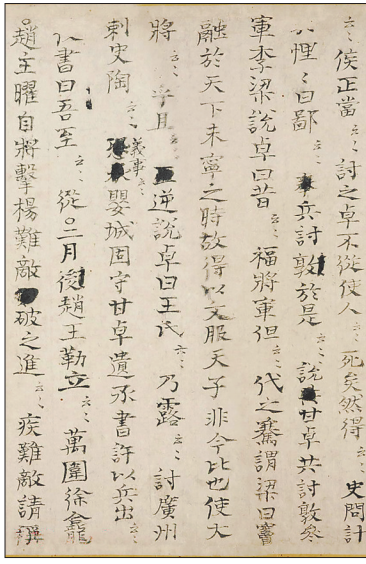
▲司马光（资料图）

“留痕”，会损害双方合作共事的信任基础，不利于正常工作。

同样，从《资治通鉴》中也能归纳出几种破解形式主义的方法。

首先是领导者要以身作则。正如唐太宗所说：“人主惟有一心，而攻之者甚众。”当面对复杂的利益纠葛和人际关系时，领导者必须要保持一颗淡泊简易之心，通过身体力行、以上率下，达到“躬化易于上风，体训速于草偃”的目的，以此来阻断形式主义生长的土壤。比如，《资治通鉴》记载，后周太祖郭威提倡质朴简易，不喜浮华，在立国后他对大臣们说：“文武官有益国利民之术，各具封事以闻，咸宜直书其事，勿事辞藻。”鼓励各位大臣直言上书陈事，不须修饰整饬。北魏时期，大臣们曾经请求加固京师城墙，修缮皇宫建筑，北魏太武帝拓跋焘不同意，认为国家的建设“在德不在险”，治国安邦关键在于人心向背、德行醇厚，不能过于注重外在形式。

其次是注重提升官员考核的实效。中国古代从秦汉开始都非常注重官吏的考核，到唐朝日趋完善。通过对各级官吏实行全面考核，来端正其为政态度，提升其治理能力，减少敷衍塞责行为的出现。但是，官员考核如果只注重形式而忽略效果，也会容易衍生出新的形式主义。为



▲司马光书法手卷《资治通鉴残稿》（资料图）

此，《资治通鉴》中特别强调了官员考核要注重实效。比如，第73卷记载了司马光对东汉考课之法的议论，反对依赖于繁琐的考核程序来判断官员的业绩，避免官员考核流于形式。

再次是精简政务。破除形式主义必须精简政务，减少不必要的规章制度和繁文缛节。《资治通鉴》第43卷记载，东汉时期光禄勋杜林的上奏。杜林认为汉朝初兴时，废除苛政，四海之内欣欣鼓舞。等到以后，法令逐渐增多，以致发展到有法不禁，有令不止，上下互相掩护逃避，弊病更加严重。光武帝刘秀采纳了他的建议，颁布诏书提出要精简官吏，考核实绩，精简政务，提高工作效率，更好地为百姓服务。

最后是重用厚重质朴之士。对于厚重质朴的名臣名将，《资治通鉴》中多有称赞，比如，西汉周勃“厚重少文”，丙吉“为人深厚，不伐善”，东汉吴汉“质厚少文，造次不能以辞达”等。涵养风清气正的政治生态需要树立良好的用人导向。选用这些厚重质朴、不尚华丽的高尚君子，罢黜那些华而不实、虚浮缥缈的投机之人，是破除形式主义的又一关键。（《学习时报》）

名人轶事

## 苏东坡为美食代言

□金陵小岱

当年苏东坡在四川老家时，就研制出了一个美食叫“荠菜粥”，味道不仅异常鲜美，可以与海陆八珍相媲美，还能治疗疥疮。

后来，苏东坡去杭州上任。当时杭州的郊外田野间开满了荠菜花。只是当时的杭州市民只会将荠菜用来清炒，或是加点切成丁的豆腐干，再浇点麻油凉拌，好吃是好吃，但吃起来就这两个方法，也容易腻。

此时，苏东坡研制的荠菜羹食谱被传播开来，一时间，杭州流行起了吃荠菜羹，郊区的新鲜荠菜也就更加畅销，当地百姓的收入也得到了提高。

据《鸡肋编》记载，再后来苏东坡被贬到了儋州，他又主动给美食代言了一回。这一次他想扶贫的是邻居老妪。这个邻居老妪早就听闻苏东坡学识过人，多次向他求诗文。苏东坡心想：你求我诗文也没用，不如给你做个代言吧！

苏东坡瞄上了邻居老妪卖的馓子，毕竟好吃啊！到了儋州以后，他隔三岔五就要去隔壁买点馓子吃。于是他大笔一挥，写了一首《戏咏馓子赠邻妪》：“织手搓来玉色匀，碧油煎出嫩黄深。夜来春睡知轻重，压匾佳人缠臂金。”居然把油炸馓子比喻成佳人手臂上缠的金钏，谁能受得了这种形容的美食诱惑？

写完后，邻居老妪就把这首诗贴在了家门口。一时间，邻居老妪的油炸馓子成了“网红美食”，收入也增加了不少，而馓子这种美食也得到了推广，至今都是我们茶桌上常见的茶点。（《山西妇女报》）

史海钩沉

## 清代文人写“禁赌”

□宗春启

清代政府严令禁赌，这符合广大百姓的愿望，因而得到了文人的响应，将禁赌写进了戏曲、小说之中。

根据《醒世恒言》中《十五贯戏言巧成祸》改编的昆剧《十五贯》里，就加进了批判赌博的元素：那个见财起意的娄阿鼠，就被塑造为一个赌徒，因为赌博输了钱，才去盗窃杀人的。

成书于乾隆年间的小说《绿野仙踪》中，有两个涉赌的人物。一个是小官吏之子朱文魁“好赌钱，每逢赌场，便性命不顾”。父亲死后，朱文魁将独霸到手的千金家私，全部在赌场被人赢去。输红了眼的他为翻本，丧天良地卖掉了自己的弟媳。不料弄巧成拙，弟媳闻讯出逃，自己的老婆反被人掳走，落了个人财两空。另一个便是小说中一个重要人物的温如玉，他父亲生前做过陕西总督，家中“堆金积玉”。他有两大爱好，一好冶游，一好赌博。最后，他千金散尽，一贫如洗，出家当老道去了。

蒲松龄的《聊斋志异》中，涉及赌博的故事不止一篇，《僧孽》《王兰》《赌符》都讲到了赌博的危害。

蒲松龄的《聊斋志异·赌符》篇后的“异史氏曰”，是一篇专为劝赌的骈文。其开头是：“天下之倾家者，莫速于博；天下之败德者，亦莫甚于博。入其中者，如沉迷海，将不知所底矣！”其结尾是：“呜呼，败德丧行，倾产亡身，孰非博之一途致之哉！”（《北京晚报》）

生活史

## 古人冬天吃腌菜

□陈品

自古以来，先民们就过着“春耕、夏耘、秋收、冬藏”的农耕生活，人们把经过贮藏的蔬菜叫作“蓄茹”“蓄菜”或“藏菜”，把质佳味美的冬贮蔬菜称为“旨蓄”。《诗经》里的《邶风·谷风》中记载：“我有旨蓄，亦以御冬。”郑玄笺：“蓄聚美菜者，以御冬月乏无时也。”

面对冬天蔬菜不足的情况，古人首先想到的是“腌菜”。腌菜在先秦被称为“菹”（菹），东汉刘熙《释名·释饮食》称：“菹，阻也，生酿之，

遂使阻于寒温之间，不得烂也。”这种食物保鲜方法有些类似于现在的酸菜与泡菜。

在周朝时，就有专门制作腌制品的人——醢（hǎi）人。可以说在他们的手中，几乎任何蔬菜都可以腌制。从《周礼》所记来看，其中以韭、菁、茆、葵、芹、落、笋7种蔬菜为主，称为“七菹”。

那时的腌菜一般是一整棵来腌，对于讲究些的人，如果觉得整棵蔬菜腌制太过粗糙，也可以将蔬菜切碎之后腌制。这其实也就是古人所说的“齏”（jī）。《释名·释饮食》

中称“齏，济也，与诸味相济成也”，意思就是切碎后腌制的蔬菜，相比完整的蔬菜味道更加鲜美。

到秦汉时，古人冬天食用腌菜的品种已比较丰富，且腌制的手法也更为成熟。《四民月令·九月》记载：“九月藏茆姜、藟荷，作葵菹、干葵。”意思是农历九月份开始收藏鲜嫩姜、藟荷，腌渍葵菜，晒干葵菜。这里也透露了古人冬天食用的另一个菜蔬品种——干菜。干菜与腌菜制作方法正好相反，须将菜蔬水分晒干，现在常见的“梅干菜”就是这样做出来的。（《北京青年报》）