

热历史

史海钩沉

以和为贵

□姬黎明

据《荀子·宥坐》记载：孔子做鲁国司寇时，一对父子打起了官司。孔子将儿子拘押，采用“拖延战术”，三个月迟迟不裁决。后来父亲主动请求撤诉，孔子也就释放了他的儿子。当时鲁国的执政季孙氏对此不满，认为孔子主张以孝治国，但却赦免了不孝子。孔子解释说：治理国家应以教化为主，百姓不孝是教化不够的缘故，为政者不能行教化而一味用刑，这与杀无辜之人又有什么不一样呢？孔子息父子讼的故事被后世所推崇，并发扬光大，历代化干戈为玉帛的司法案例不胜枚举、串珠成线。

据清代《陆稼书判牍》记载：康熙年间，陆陇其任某地知县时，有兄弟二人因争财打起了官司。陆陇其不查谁是谁非，只让弟弟唤叫“哥哥”，哥哥唤叫“弟弟”，互相唤叫不到五十声时，双方都泪沾衣襟，自愿息讼。

在《论语·学而》篇中，有子讲：“礼之用，和为贵。先王之道，斯为美。小大由之，有所不行。知和而和，不以礼节之，亦不可行也。”

《论语》既强调“和为贵”，又强调“以礼节之”，认为不能为了“和”而“和”，如果不能按照礼法原则去规范，“和为贵”是行不通的。也就是说，要在礼法的轨道上追求和谐秩序。（《法治日报》）

生活史

古人如何防溺水

□戚舟

炎炎夏日是溺水事故的多发季节，每到这时，各种防溺水知识科普活动陆续举行，以增强人们的安全意识。那在各种条件都有限的古代，人们是如何防溺水的？又是凭借什么工具自我保护的？

首先是加强宣传教育。古人也有防溺水“标语”，简短而有力，如西汉刘安主编的《淮南子·原道训》中有句“夫善游者溺”，意思是擅长游泳的人，反而可能更容易因疏忽大意而溺水；还有战国《荀子·哀公》中所说“水能载舟，亦能覆舟”，其本义道出水的利害关系，犹如一柄“双刃剑”，能助人强也能使人遭殃。这些警句在人们的口耳相传下历久弥新，比今天的防溺水顺口溜还记。

夏汛来临前，古人不仅防溺水，还要治水疏洪。自大禹后，治水官是夏日必备，管子曾说：“请除五害之说，以水为始。请为置水官，令习水者为吏。”范仲淹不仅是文坛巨匠，还是治水能手，曾通过先疏导后加高加固的方式治水，既控制了潮水，又保护了沿海沿湖的农田与百姓，其所修堤坝被称为“范公堤”。高高的堤坝犹如安全“警戒线”，提醒着人们敬畏水、珍爱生命。

游水虽危险，却不能矫枉过正，只要心怀安全意识、手有安全“装备”，适当戏水是可取的。古人早就发明出了防溺水“神器”，如宋代高承编撰的《事物纪原》中记载“燧人以匏济水”，《易经》中说“包荒，用冯河”，两句中的“匏”和“包荒”都是葫芦之意，也叫“腰葫”或“腰舟”，游水时将空心大葫芦绑在腰间，可不就是今天的“游泳圈”？比“腰葫”更像游泳圈的叫“浮环”，如南宋文人张淏在《云谷杂记》中所说：“今浮环以杉木为之，而涂以漆，腰之可以渡水。”要说最好的游泳“神器”，当然还得是流行于唐宋时期的“浮囊”。唐人李筌在《太白阴经》卷四中说：“浮囊，以浑脱羊皮，吹气令满，系缚其孔，缚于腋下，可以渡也。”将防水性好的羊皮做成充气囊，多么睿智的创造啊，较之形似游泳圈的腰葫与浮环，浮囊的制造原理更是与游泳圈如出一辙。

千小心万小心，还是一不小心落了水，怎么办？不要慌，古人教你应急救护知识。首先要知道溺水后生命受到威胁主要是因为缺氧，正如宋代的“泄水论”提出排水先“通气”的观点，宋人已有现代“心肺复苏”的救治理念。明人通过“俯瓮法”将此理念用于实际，是借助瓮子挤压胸腔促进呼吸的办法，类似于今天的“胸外按压”。清朝的“开口法”不仅结合通气、按压的救治方法，还强调了“开口”的重要性，已接近当今CPR（心肺复苏术）“开放气道”的内涵。切不可采取倒立控水法，明代的《急救良方》和清代的《急救广生集》都有提及，因愈倒立愈堵塞口鼻呼吸，救治效果适得其反。（《团结报》）

近代百姓“蔬菜消夏”口口清凉

□邹曠

炎炎夏日，火伞高张，家中厨房堪比火炉蒸箱。汗流浹背的人们除了懒得做饭，大多也会因天气燥闷而食欲下降。当此盛夏，相比油渍渍的肉食，更多食客会偏爱清爽可口的蔬菜，以此缓解酷热。夏天吃素也是近代人的一门养生之法，1931年炎夏，上海生活媒体《利利周报》便提示读者“夏日酷暑，最宜素食，该天气过暖，肠胃中不宜油腻”。那么，百年前人们是怎样用蔬菜制造夏日清凉的呢？

黄瓜



▲1916年《儿童教育画》上的黄瓜图

即便放到物质谈不上丰裕的百年前，黄瓜也是很多城市居民的一款“大众蔬菜”。

夏日吃黄瓜，最宜清炒或生食，大可一解肚里油腻与心中烦躁。1935年6月，《新民报》刊发的生活散文将夏季称作“黄瓜时节”。作者表示他很喜欢在夏天吃上一盆“青绿色的，切得一片片像铜板厚薄的生炒黄瓜”。1951年，《亦报》报道称：“入夏以后，卖黄瓜的渐渐多了，北京有一种‘大刺黄瓜’，一般有一尺到一尺二三，直径平均一寸，重有半斤，实在是国内少见的品种。‘大刺黄瓜’长得很直，而瓜皮上的肉刺比较显然，当然不至于扎人，口味也还不错。常见劳动人民或小孩子买只来当街大嚼一番，觉着不胜痛快！”

稍施佐料的爽口凉拌，也是夏日里黄瓜的不错归宿。1939年，一位上海作家在《时兆月报》上回顾了自己童年的夏日配菜：“暑假中我们一空下来便吃黄瓜，有时早菜不买，采条黄瓜，切成块子拌一拌盐，过粥吃怪爽口的。”

黄瓜做成的酱瓜更是盛夏过粥下饭的灵魂伴侣。

1917年，北京生活参考类杂志《讲演汇编》记载了当地腌黄瓜的制作流程：“新摘黄瓜，嫩者整用，老者开作两片。去其子瓢，盐腌二三日晾干，泡入酱油十余日，取出用沸汤过之。凉水洗净，再晒干，入好面酱腌食。”

南方人做酱瓜，同样视制酱为第一要务。1923年，上海《妇女杂志》告知读者要在黄瓜成熟之前预

先备下酱料：“小暑第一日剥蚕豆去皮煮酥如糊，与面粉揉和，每二斤搓成方条一块，名为酱饼。填锅中覆豆豉酱同蒸，约一刻钟取出，各切为小块盛淘米箩中，上覆稻草二三把置空室中。每日须去草颠簸三次，如是七日后略晒，倒入缸中洒以盐，覆水高出酱饼二寸，暴烈日中三次，每次一天。入小磨磨细，再置缸中暴之十次。”

苦瓜



▲1964年《瓜类蔬菜栽培技术》所绘苦瓜植株

近代长三角的苦瓜虽种植不广，但这种清凉蔬菜，确实已是大城市里声名远播的重要夏日食材。1940年7月，《申报》讲述老上海消夏饮食的新闻谈到“夏季菜蔬中，瓜类也占着重要的地位，如冬瓜、黄瓜、丝瓜，和广东人爱吃的凉瓜、苦瓜等”，这便是将苦瓜与大众蔬菜冬瓜、黄瓜、丝瓜等同视之了。

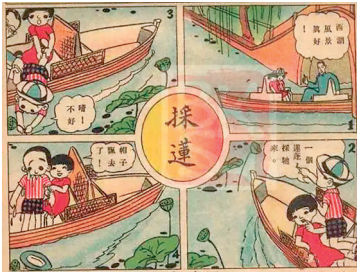
1937年，金陵大学农学专家黄智明在《广东特产苦瓜种植法》里生动点出了苦瓜的鲜明地域特征与“跨地域”之难：苦瓜“俗称凉瓜，为广东特产，世界各国及中国北省罕作蔬食之用，惟广东人深好之。每年初上市之苦瓜，一斤价值常在一元以上”。然而黄智明也诚恳建议畏惧苦瓜之苦的食客莫因此轻易疏远了这道别致的夏日美味：“瓜味苦，而有特别芳香，别饶风味。此中佳况，或非浅尝者所能领略焉。”

百年前的上海，一些“胆大”的市民慢慢意识到了苦瓜之妙，粤菜馆里的苦瓜生意渐渐看涨。1935年《社会日报》登载的广告显示，那时冠生园在位于漕河泾的自有农场里栽培了苦瓜，收成在酷暑之季里专供冠生园旗下各店，做成苦瓜炒牛肉、苦瓜炒鸡片等菜肴以飨食客。当然，对于食性嗜甜的上海市民来说，从“满面愁容”尝试吞下苦瓜到爽快接纳这喉中清凉，尚需要一个心理建设过程。于是乎，1937年盛夏，《上海报》上的杂文《苦瓜》不禁吐槽“粤菜馆中有凉瓜炒鸡一味，或误点之，几致不能入口”。

1922年《星期》，一位客居杭州的湖南籍作家称那时杭州人不知如何用苦瓜做菜，但是“俟苦瓜红时，挖食其子”。

也有部分地区将苦瓜选作夏季菜肴的天然“保鲜剂”。

莲藕



▲1935年《儿童晨报》漫画“采莲”

许多人或许并不清楚，并非每片荷塘都能结出脆爽香甜的莲藕。常见的莲有三大类，其一是子莲，其二是花莲，另一种方才是以产藕为突出特征的藕莲。

1934年，《时报·号外》概述了那时中国莲藕的产业格局与品种分类：“藕的种植，大概野生为最多数，湖南、湖北、安徽、江苏、浙江等各处湖泽陂池，野生的莲藕，占到十分之六七。若下种子，还要分出两种来。一种由莲子种的，一种用藕芽种的。莲子种的发生较迟，藕芽种的容易发生。在茎节上就长出荷叶和荷花来。虽然荷花同藕是一而二，二而一，但其中亦有藕荷和菱荷之分。藕荷那藕味甜蜜，藕体粗长，荷花稀少，开的花色红者居多；菱荷，那藕节细短，味则涩劣，可是他开花独多，因此上结的莲房数也不少了。”

百年前，苏州是长三角最具优势的莲藕产地。1926年，华吟水在《联益之友》上称赞苏州所产之藕“吾苏之藕，负有盛名者曰‘南塘藕’，产葑门外斜塘、大荡诸地。地滨湖泊，壤腴水深，是以藕多硕大，鲜嫩适口。旅客来苏，咸以一尝斯味为美”。1927年《新闻报·本埠附刊》的新闻更直接将苏州与优质藕挂钩“藕之佳者，以苏州为最。故卖藕者，常高呼‘苏州嫩糖藕’以为号召”。近代上海市民盘中莲藕，也仰仗苏州荷塘产出。1944年，《海报》记者调查发现“上海市上所有藕，皆仰给于苏州。苏州每日上午，有藕船到上海，载藕二十吨，即四百担”。

求“鲜”若渴的文人们，也会在观荷之余，乐此不疲地品尝湖泥未干的新藕。1932年，徐浣花发表于《申报》的随笔《谈藕》，记述了他在扬州瘦西湖畔采购新采莲藕，直接“片而食之”的尝味经历。徐氏认为藕应当在出水后尽早食用，以免鲜味丧失：“城市所售者，或缘出水已久，或以气候变化，其颜色、香、味俱足者，似较难。食者盛以器者，纳浸深井，可保存原有风味不少。”

寻常人家餐桌上的藕菜亦可做到品类丰富，花样百出。1926年，《时事新报》文章称煮藕、糯米煮藕、藕圆、炒藕、藕粉等五种，为时人常见的吃藕选择。其中作者对“将藕研碎，以油煎之”的藕圆视为妙品，称之“其味不亚肉圆”。笔者喜好素斋，一道素食宴席里常见的“仿荤菜”——“糖醋排骨”便用到了藕片充实内里。好藕自得肉滋味，看来这是个古今公认的美食“真谛”。

（《中国食品报》）