

尊贤使能 方致邦兴

——历史上举贤任能的典型范例与为政智慧

毛文园

周公“握发吐哺”

周公姓名虽且，是周文王第四子、周武王之弟，是西周初期杰出的政治家、军事家和思想家。因其采邑在周，故称周公。灭商纣两年后武王驾崩，周公受武王遗命辅佐年幼的成王执政。周刚立国，内忧外患交织，政局动荡不安，周公认识到必须广纳天下贤能，方能助其渡过难关。

在代成王摄政期间，周公放下权位身段，坚守礼贤下士之心。他从不怠慢来访贤士，洗头时多次握住湿发中止梳洗，吃饭时数次吐出食物起身迎客，“一沐三捉发，一饭三吐哺”的典故便源于此，这也是成语“握发吐哺”的来源。《墨子·贵义》记载，“昔者周公旦朝读书百篇，夕见七十士”，《吕氏春秋·慎大览·下贤》亦载其“所朝于穷巷之中，瓮牖之下者七十人”，典籍中的这些细节，生动勾勒出周公勤政爱才、不分贫富贵贱招揽贤士的圣贤形象。

周公认为，要巩固江山必须敬贤选能，提拔杰出人才，他反复告诫成王，立政之要在于慎重选拔“吉士”担任各级官员，确保政务清明。

史载，周公摄政七年间，揽贤之举盛况空前：以师礼求见者十人之众，以友礼相待者十二人，优先延揽僻巷茅屋中的贫寒士子四十九人，选拔任用的优秀人才超百人，受其教化熏陶者逾千人，官驿接待前来朝见的贤达更是多达万人以上。

周公对殷商遗民中的贤能之士格外礼敬，此举成功赢得了政治认同。平定东方叛乱后，殷族人多势众，其安定与否直接关系到周王朝的统治根基。在周公建议下，武王将因不满纣王暴行而被关押的箕子放出监狱，并释放其他被纣王关押的贵族，还为前朝诤臣比干培土修墓，对于“百姓爱之，纣王废之”的贤者商容，武王令人修整其居所并加以抚慰，还授予箕子、微子、商容等人高位。这些善举迅速收服了殷商遗民之心，使他们真心归顺周王朝。

周公的尊贤选能，更体现在打破世袭制的用人革新上。《史记》记载，周初卿相及以下官员的任用摒弃世袭制，均以贤能与否为任用标准。

正是凭借礼贤敬贤的诚意，周公麾下聚集了大批贤才。在众贤辅佐下，周王朝推行“以德配天”“敬德保民”“明德慎罚”“制礼作乐”的治国方略，实现了“一年救乱，二年克殷，三年践奄，四年建侯卫，五年营成周，六年制礼作乐，七年致政成王”，步入成康盛世，“刑措四十余年不用”，天下大治的局面自此形成，周公尊贤选能的佳话亦千古流传。

秦昭王三拜范雎

范雎是战国时期魏国的杰出人才，以卓越的政治和军事才能闻名。他早年效力于魏国中大夫门下，因遭人诬陷通敌，险些死于鞭答之下，侥幸逃生后更名换姓，辗转投奔秦国。当时主政秦国的秦昭王，是一位志在一统天下的雄主，在延揽人才方面展现出非凡的胸襟和气度。

范雎心怀壮志，渴望在秦国得到重用，一展治国抱负。但初到秦国时，因无人引荐，他始终未获赏识，被迫流落市井。范雎并未气馁，积极寻找机会，在使者王稽的引荐下，向秦昭王上书陈策。当

秦昭王读到范雎对秦国现行“近交远攻”战略的抨击时，当即下令火速召见范雎。

见到范雎后，范雎却默然不语。秦昭王意识到可能是自己礼遇不够，便接连三次向范雎行跪拜之礼，表达求贤诚意。见状，范雎才开口畅谈秦国内部形势，并系统阐述“远交近攻”的战略构想，秦昭王听后深表赞同。“秦昭王三拜范雎”的典故，也成为古代君主敬贤礼贤的千古佳话。

范雎受重用后，果然不负厚望。他协助秦昭王清除了以魏冉为首的权臣集团，在军事外交上坚定推行“远交近攻”的策略，同时推行内政改革，强化中央集权，使秦国国力日益强盛。

在范雎主政之前，秦国朝政长期被宣太后（秦昭王母）和魏冉（宣太后同母异父兄弟）把持。魏冉在昭王前期五次为相，执政长达25年，形成专权局面。他妒贤嫉能，任人唯亲，大肆提拔家族成员，同时推行“近交远攻”的错误战略，导致秦国出兵成本高昂，发展陷入停滞，根本不具备称雄天下的实力。

范雎分析了国内外形势，提出了著名的“远交近攻”战略和“攻人”之策。范雎指出秦国之前的战略失误，强调攻打远方国家劳民伤财，难以获利；“远交近攻”即联合远方国家，攻打邻近诸侯，逐步蚕食领土；“攻人”则是通过瓦解敌国人心，实现不战而屈人之兵的目的。之后，这一战略成为贯穿秦国政治、军事、外交的基本国策，极大地推动了秦国统一六国的进程。

秦昭王四十一年（前266），秦昭王下令废黜宣太后，将穰侯魏冉、高陵君、华阳君、泾阳君驱逐出关，正式拜范雎为相。针对魏冉集团的用人弊端，范雎倡导赏罚严明，按功行赏、重贤用能的用人制度，为秦国广纳贤才提供了机制保障。

此后，秦昭王全面采纳范雎的战略主张，取得显著成效。秦国国力持续增强，军事上接连取胜，逐步在诸侯争霸中占据绝对优势，为最终兼并六国、统一天下奠定了坚实的基础。

汉武帝频发求贤诏

汉武帝刘彻是中国历史上极具雄才大略的帝王，他始终秉持“要建非常之功，得有非常之人”的理念，对贤能之士的渴求远超常人。

汉武帝登基六年，颁布《诏贤良》诏书，开篇便言“朕闻昔在唐、虞，图画而民不犯，日月所烛，莫不率俾。周之成康，刑错不用，德及鸟兽，教通四海”，表明青年时期的汉武帝立志效法尧舜、成康等上古圣君，注重道德修养，力图开创盛世，实现四方归心。但即位初期，汉朝屡遭日蚀星孛、水旱火灾等灾异，汉武帝将治国希望寄托于贤良之士，号召天下贤才“咸以书对，著之于篇”，并承诺“朕亲览焉”，字里行间尽显求贤若渴之心。

随后，汉武帝又颁发《求贤诏》，提出“盖有非常之功，必待非常之人，故马或奔蹏而致千里，士或有负俗之累而立功名”，展现了汉武帝广纳贤才的宏大气魄。《汉书·公孙弘卜式儿宽传》记载：“群士慕向，异人并出。卜式拔于刍牧，弘羊擢于贾竖，卫青奋于奴仆，日磾出于降虏。”汉武帝的尊贤之风，引得天下贤才纷纷归附；畜牧出身、愿捐半数家产助国的卜式、行商之子、擅长理财的桑弘羊，奴仆出身的军事奇才卫青，匈奴降虏、后成一代名臣的金日磾，这些身世低微却身怀绝技的人才，均得到汉武帝的重用。

儒家学者董仲舒也慕名而来，提出“罢黜百家，独尊儒术”的重要建议，为巩固大一统封建政权提供了强大的思想引领。汉武帝采纳这一建议后，又推行察举制度，鼓励天下人向朝廷推荐人才，经过试用考核，对荐贤有功者给予奖励，对荐人失当者加以惩处，形成了完善的人才选拔机制。

汉武帝不仅善于聚拢人才，更懂得知人善任、扬长避短。他通过长期观察，发现骑奴出身的卫青具备卓越的军事潜能，便大胆破格起用。卫青不负所望，“奇袭高阙”“二出定襄”，大破匈奴于漠北，成为威震华夏的一代名将；对于霍去病，汉武

结语

“兴亡谁人定，盛衰岂无凭？”历史是一面映照古今的镜子，更是一部蕴含无穷智慧的教科书，其中不仅藏着国家盛衰存亡的规律、个人得失成败的奥秘，更有着可资借鉴的处世之道和治国之策，为人类的未来发展提供宝贵启示。

中华优秀传统文化凝结的先贤智慧，是中华民族文化自信的深厚源泉，更是我们今天继续勇毅前行的宝贵精神财富。在新时代的征程中，传承和弘扬尊贤使能的优良传统，汲取历史上的用人智慧，对于会聚天下英才实现民族复兴，具有重要的现实意义。

腊八节里的华夏岁时

刘中才

巧妙融合的体现。

何为腊八？《礼记·郊特牲》有云：“天子大蜡八。”此处的“蜡八”，特指祭祀与农业相关的八位农神，其中既有发明农耕的神农、掌管农事的后稷、司职田亩的田畯，也包括捕食田鼠的猫和围猎野猪的虎。这种兼容并蓄的祭祀传统，映照出古人对自然的敬畏之心与感恩之情。

若从习俗的视角探究，早期腊八节的核心理念重在祭祀与驱疫。《荆楚岁时记》中记载，腊八之日，村人击细腰鼓、戴胡头，扮作金剛力士驱逐疫病，腊八节因而被称为“防疫保健日”。从敦煌壁画到民间傩戏，均能见到类似原始而热烈的驱疫场景。时至今日，陕西汉中、贵州安顺等地依旧保留着腊月击鼓驱疫的古俗。

唐代的腊八节，狩猎活动一度占据主导，而“喝粥”的习俗则鲜有记载。杜甫在《腊日》中曾留下“腊日常年暖尚遥，今年腊日冻全消”的诗句，岑参亦用“骑将猎向城南隅，腊日射杀千年狐”描绘腊八时节的围猎盛况。宰相诗人权德舆在《腊日龙沙会绝句》中留下“帘外寒江千

里色，林中樽酒七人期。宁知腊日龙沙会，却胜重阳落帽时”的诗句，说明宴饮在唐代腊八节也颇为流行。此外，唐人韩鄂所撰的风俗志《岁华纪丽》引述了“明旦是腊，赐神药”的典故。这一腊日赐药的传说，反映到唐代习俗中，则表现为宫廷赐物。其间，腊日受赠的臣子通常会亲自撰文，以表感谢。白居易的《腊日谢恩赐口蜡状》即有“今日蒙恩，赐臣等前件口蜡及红雪澡豆等”的详细记载。

迨至两宋，腊八习俗发生重大变革，腊八粥从寺院逐渐走向民间市井。北宋孟元老在《东京梦华录》中记载：“诸大寺作浴佛会，并送七宝五味粥与门徒，谓之‘腊八粥’。”自此，民间也纷纷效仿，以果子杂料煮粥食用。延续至南宋，赐粥之风有过之而无不及。吴自牧在《梦粱录》中描绘临安城的习俗时记载：“此月八日，寺院谓之腊八。大刹等寺，俱设五味粥，名曰‘腊八粥’；亦设红糟，以麸乳诸果笋芋为之，供僧，或馈送僧施，贵宅等家。”腊八粥又称“佛粥”，与释迦牟尼成道的故事密切相关——传说他在

菩提树下悟道前，曾接受牧羊女苏耶娑供养的乳糜（乳粥）。南宋陆游笔下的“今朝佛粥更相馈，更觉江村节物新”，则生动描绘出乡村邻里互赠腊八粥的温馨场景。

从美学范式看，腊八节的独特魅力在于其文化包容特质。魏晋南北朝时期，佛教传入中国后，腊八与佛成道日相互融合，使腊八节承载了祭祀祖先、驱疫祈福和纪念佛陀成道等多重意义。寺庙在腊八节向民众施粥的习俗，既体现了弘扬佛法的本义，也诠释了佛教慈悲济世的精神。明清时期，腊八节的传习更为丰富多元。明代宫廷在腊八日设“国宴”，并赏赐百官“腊八饭”，状元吴宽曾赋诗《腊八日赐宴》记录这一高光时刻。

清代宫廷对腊八节尤为重视，雍正皇帝曾下令每年腊八在雍和宫举办熬粥大典，分赐百官。与此同时，紫禁城内亦有腊八习俗，御膳房会特制“腊八醋”，泡制腊八蒜。乾隆皇帝更是亲自作诗《腊八日》，以“松榛栗果杏胡桃，黍稷粱豆堆累累。水火既济入鼎烹，声泻松风万壑

起”详细描述腊八粥的烹制过程。北方地区受宫廷和寺院影响，腊八日以粥、蒜为主，仪式感较强。江南一带或食腊八饭，或做腊八豆腐，文人雅士常有“腊八会”。

在民间，腊八粥则是百姓家中不可或缺的节令食品。晚清文人富察敦崇在《燕京岁时记》中记载，腊八粥者，用黄米、白米、江米、小米、菱角米、栗子、去皮枣泥等，合水煮熟，外用染红桃仁、杏仁、瓜子、花生、榛子、松子及白糖、红糖、葡萄以点染。其配料之丰赡、用工之讲究，足见时人之匠心。

尤为耐人寻味的是，腊八粥繁复精巧的制作工艺，并非仅仅为了满足口腹之欲，更蕴含着“集百味而成一味”的哲学深意与高古之美。每一粒承载着天地恩泽的谷物，在杂糅共煮之间，恰似万物和谐、阴阳调和之象，腊八粥由此也超越饮食本身，成为连接人与自然、世俗与神圣的文化媒介。

