

汉语成语中的「犬马」意识

郝铁川

每个人都有做人的资格和尊严。但汉语中却有不少把自己贱称为某些尊者之“犬马”的成语，如：

犬马恋主：比喻臣子眷恋君主。如三国曹植《上责躬应诏诗表》云：“踊跃之怀，瞻望反侧，不胜犬马恋主之情。”亦作“犬马之恋”，唐代刘禹锡《苏州谢上表》云：“江海远地，孤危小臣。虽雨露之恩，幽遐必被；而犬马之恋，亲近为荣。”

犬马之报：比喻真诚地报答某尊者。如明代高明《琵琶记·旌表》曰：“且自收下，卑人自效犬马之报。”

犬马之诚：比喻自己对尊上的诚意。如宋代文彦博《请继上奏封陈事理》：“犬马之诚，坚于报主。”

犬马之疾：谦称自己的疾病。汉代张衡《东京赋》：“东京之懿未罄，值余有犬马之疾，不能究其精详。”

犬马之劳：比喻甘愿像犬马一样听凭主子或他人驱使。《水浒传》第五八回载：“厅上厅下一齐都道：‘愿效犬马之劳，跟随同去。’”亦作“犬马之力”，如《水浒传》第六七回载：“不才愿施犬马之力，同共替天行道。”

犬马之决：指臣僚的果敢决断。如《汉书·息夫躬传》载：“其有犬马之决者，仰药而伏刀。”

犬马之年：对尊上自称自己的年龄。如三国曹植《黄初六年令》云：“将以全陛下之德，究孤犬马之年，此难能也。”

犬马之心：指臣下对君主的忠心。《史记·三王世家》曰：“臣窃不胜犬马心，昧死愿陛下诏有司，因盛夏吉时定皇子位。”宋代刘敞《知襄州谢上表》：“犬马之心以劳力，故能有养桑榆之景。”

犬马之养：指供养父母。宋代王安石《上相府书》：“故辄上书阙下，愿殡先人之丘冢，自托于管库，以终犬马之养焉。”

从目前史料来看，上述成语大都出于汉代以后，这决不是偶然的。因为先秦时期儒家所主张的君臣、父子、兄弟、夫妻、朋友等关系，是一种虽不平等、但尚能相互尊重的五伦关系。如同《礼记·礼运》所言：“父慈子孝、兄良弟弟（悌）、夫义妇听、长惠幼顺、君仁臣忠，十者谓之义。”人伦中的双方都是要按照一定的规矩相互尊重。因此他们明确反对把臣下视为君主的“犬马”。如《孟子·离娄下》曰：“君之视臣如犬马，则臣视君如国人。”

但自从西汉董仲舒提出“罢黜百家，独尊儒术”之后，俗儒们为迎合君主专制政治的需要，吸纳了“臣事君，子事父，妻事夫，三者顺则天下治，三者逆则天下乱”（《韩非子·忠孝》）的法家理论，把先秦儒家所主张的君臣、父子、兄弟、夫妻、朋友等相对相互尊重的五伦关系，逐步改造成以君为臣纲（君叫臣死，臣不得不死）、父为子纲（父要子亡，子不得不亡）、夫为妻纲（嫁鸡随鸡、嫁狗随狗、嫁个扁担抱着走）为核心的绝对服从的伦理关系，卑贱者开始在尊贵者面前贱称自己为“犬马”，并最终成了习惯用语。

因此，成语中卑者为尊者之“犬马”的意识，源于先秦法家，成于汉代儒家，是先秦至汉代“五伦”由相对相互尊重关系演变为绝对服从关系的产物。无怪乎朱熹感叹：上古迄宋的“千五百年间”，“尧、舜、三王、周公、孔子所传之道，未尝一日得行于天地之间也。”（《朱文公文集》36卷《答陈同甫》）谭嗣同极而言之：“两千年之政，秦政也”；“两千年来之学，荀学也”（谭认为儒家合流始于荀子——笔者按）。

1993年，我还是一个小主治，就开始接触一种全新的手术方式——腹腔镜。那时最愿意看到的就是年轻姑娘面对自己肚子上那个小小伤口时的满意笑容。这对于医者，是一种满足和成就，因为患者的肚子上再也没有了难看的疤痕。微创技术最初在我的眼里，最大的好处就是实现了女性对肌肤完美的追求。

二十多年过去了，妇科微创技术的临床应用更加成熟。随着术式的拓展、手术难度的增加，我们向极限的挑战让我对微创技术又有了更全面的认识以及更深层的思考。当我们在创造生命奇迹的时候，当我们把不可能变成可能的时候，我们是否能更多地为患者女性后续的幸福生活做出努力和尝试呢？这些年来，这个目标成为了我探索的动因……



泽如时雨

（彩墨）

夏宇

辗转十五六个小时后，终于抵达里斯本，开始了我们“上海老记者团”的“双牙”（葡萄牙、西班牙）之旅。出得机场，便有当地导游迎接。一上大巴，这位个子颇长的中年人便用略带台湾口音的普通话自我介绍：“我姓丘，是从印度尼西亚到西班牙定居的华人……”哦，是旅居欧洲的印尼华侨，距离中国大陆“远开八只脚”，对真正的中国人大概是会很生分的吧！

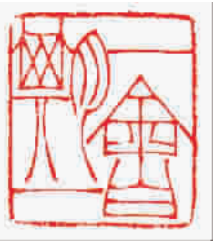
孰料，就是这位出生域外，从未到过中国大陆的导游丘小成，却满口是“我们中国人”，“在我们国内”，对中国国情和现状了如指掌。他曾去中国台湾读书，1985年到西班牙留学，获马德里大学艺术史学硕士学位。

毕竟是学有专长，术有专攻，一路上丘导游侃得最多的，还是历史、宗教、文化、艺术。从葡萄牙和西班牙的崛起与衰落，到《圣经》对欧洲的影响以及宗教流派；从印象派的内涵和解析，到毕加索、米罗、高迪的天才创作；从地理气候对国家性格民族精神的塑造，到中西文化的异同与特色；从斗牛的起源、发展、规则、程序，到弗拉明戈舞蹈的风格……他如数家珍，侃侃而谈，信息含金量极大，而随口蹦出警句格言式的论点，更让大家直呼精彩、过瘾。“过程是最美的，结果是美的坟墓”，“印象就是消失的结果沉淀在想象的过程中”，“矛盾就是美，有矛盾才有创意，矛盾的极点就是美的极点”，“孤独是强制的寂寞，寂寞是自我的孤独”……暂且不论这些哲理箴言是他的“专利”，还是当了“二传手”，大家都听得津津有味，还纷纷做笔记，觉得这个导游有学养、有品位，让我们这些“老记”们每天在南欧上文学课、美术课、历史课、宗教课。

当然还有时政课、社会课、人文课。葡萄牙人、西班牙人的性格特征、心态表情、社会福利、生活习惯、衣食住行，在丘导一个个有趣的故事和讲述中，



闲云野鹤



一期一会

袁慧敏 篆刻

那是一个周二的上午，一个16岁少女在妈妈的陪同下来到我的诊室，一袭白裙，清纯可人。可是因疼痛而泛白的面色却告诉我，她病得不轻。细问之下得知，她因反复下腹痛2年，无月经来潮而处于极度痛苦中。一系列检查显示，女孩没有宫颈和阴道，且B超提示已经出现双侧卵巢内膜样囊肿！她得的是临床上称之为先天性无阴道，宫颈发育不良的疾病。青春时期可因子宫内膜脱落，经血无法排出而出现周期性下腹痛，亦可因经血逆流而引起盆腔子宫内膜异位症及卵巢内膜样囊肿！通常情况，为了解除患者的痛苦，防止经血逆流导致更为严重的盆腔子宫内膜异位症，医生会在知情同意的情况下替患者切除子宫。清楚地记得，这对母女在听到诊断和既往处理后错愕和痛苦的表情。女孩的妈妈当场泪流满面，因为她十分明白，切除子宫对于女儿而言，面临的将是怎样的未来：花季少女的生理之痛，以及无法预估的心理之伤。

当天下午我照常手术，腹

微创，不只是奇迹

华克勤

腹腔镜下，当我手持修补用的生物网片时，我突发奇想这网片是不是可以用来修补和重建那个少女的宫颈和阴道？心动不如行动。当天晚上就查阅了大量的国内外文献，并对女孩的病情做了进一步评估后，我决定采用腹腔镜下生物网片重建宫颈和阴道来替代常规的子宫“一刀切”。基于多年来对先天

性无阴道患者多种术式积累的经验，我知道微创以及功能重建是本次手术的关键。腹腔镜保持腹壁皮肤完整性的优势已不言而喻，而多年临床实践更让我对于生物网片这种具有良好相容性、弹性及易塑性的材料所能实现的功能重建充满了信心。这样的手术方案，更重要的是保留了子宫，维持了正常的月经来潮，患者今后不但生育有望，更在解决临床问题的同时考虑和改善了患者日后的生活质量和对生活的信念。

尽管手术难度很高，但在充分的准备下，难关一一被攻克，电视屏幕上一个由生物网片替代的深度、宽度均适宜的人工宫颈及阴道建成了。女孩子的难言之隐初步得到解决。术后，病人的月经如期来潮，经血排出顺畅，手术成功了！

《红楼梦》第十九回写道，贤德妃元春赐给宝玉一碗糖蒸酥酪。《增一阿含经》云：“由牛得乳，由乳得酪，由酪得酥，由酥得醍醐。”管窥佛经可知，酪和酥是乳脂肪提纯过程中，不同阶段的产物。有人考证说，糖蒸酥酪即是满蒙小吃“水乌他”。富察敦崇的《燕京岁时记》称，“水乌他”是用酥酪和糖，在隆冬寒夜制作的，“食之口中有如嚼雪”。这种甜食，有做成梅花、方胜形状的，放在匣子中，说明它是固态的。而元春所赐的酥酪，盛在盖碗里，需要用勺子吃，可见质地柔软幼滑，有如凝脂。描写明代社会生活的《金瓶梅》中，也有一道类似的甜品：酥油、白糖熬的牛奶子。“白激激鹅脂一般酥油飘浮在盏内”，香甜美味，入口即化，又很滋补。

不论这道宫廷点心的做法有多么考究，它的原料不过是一碗牛奶罢了。所以，宝玉的奶妈李嬷嬷来怡红院，看见酥酪就要吃。她得知酥酪是宝玉留给袭人的，更是动了气，说：“我的血变的奶，吃的长这么大，如今我吃他一碗牛奶，他就生气了？我偏吃了，看怎么样！”李嬷嬷在年轻人眼中，是个聒噪、贪心的“老货”。她已经告老回家，却经常来怡红院倚老卖老，或是训斥丫鬟，或是抱怨宝玉，见到精美的饮食，还要连吃带拿。不过，在《红楼梦》时代，李嬷嬷的所作所为并不算过分。簪缨之家的乳母，虽为奴婢，往往享受很高的待遇，在府中受到尊敬，还有一定的话语权。少爷们的奶妈，地位尤其高。一旦少爷成家立业，还会顾念旧情，提携奶妈的家人。譬如第十六回中，为了元春省亲，贾贾要带人去姑苏聘教习、买戏子，王熙凤就推荐了贾璉乳母的两个儿子，还亲热地称他们为“奶哥哥”。

正因为有这些先例，李嬷嬷才觉得自己管宝玉的丫鬟、吃宝玉的东西，都是理所当然。稍有不合她心意，便张口闭口：“把你奶了这么大”，要打感情牌，让宝玉跟她一条心。宝玉年纪渐长，日益疏远奶妈，亲近和顺、细心的袭人，这让李嬷嬷大有危机感，萌生嫉

变得清晰可近，触手可及。他对西班牙人尤其熟悉，认为他们大多是性情中人，感性重于理性，激情中好走极端，普遍热衷于聊天，亲友们周末聚在一起能聊个通宵。一位朋友的妻子，是擦桌子的话题就可以侃上三四个小时。西班牙人说话行事都特别夸张，如亲友相逢相拥吻脸颊，一定要从嘴里发出“zeze”“papa”的响声，才显得真诚。他教大家说“美女”的西班牙语“Guapa”，音同“锅巴”，遇见美女大

声叫“锅巴”，美女一定十分开心。他还示范在拥吻“锅巴”时发出的响声，令大家笑得前仰后合。12天，近3000公里，旅游大巴犹如一个移动的教室，连续不断地“讲课”，频繁热烈地提问，亲密无间地互动，不时爆发的掌声，乐不可支的情绪，驴友们在欢声笑语中获益匪浅。好几个驴友对丘导说，你应该到大学去教书。他每次都呵呵笑道：就是因为嫌在大学教书束缚太多，才当了一

个自由职业者！是嘛，能说他当导游就屈才了？要不是有这样的硕士导游，这次南欧之行怎么会成为文化之旅？旅游，“耳闻”与“目睹”理应等量齐观、相得益彰，而一个杰出的导游正是“耳闻”的最佳“声源”啊！

恨之心。宝玉留给袭人的一碗牛奶，越发让李嬷嬷觉得，宝玉是受了魅惑，全然不顾当年哺乳的情分。这道御制甜品，为读者津津乐道，不仅是因为谜一般的制作工序，更是因为它的背后，还有贾府某些剑拔弩张的矛盾。

不过，大观园内的有些片刻，甜食也能寄托浓浓的亲情。第六十二回中，宝玉的丫鬟春燕吃饭，吃到一种叫奶油松穰卷酥的甜点。那是一种油酥点心的，酥松的面皮带着浓浓的奶油香，里面藏着香甜的松子馅儿，贾府的上下、老幼都爱吃。

春燕却省下了两个奶油松穰卷酥，准备孝敬母亲。按照书中的描写，春燕娘是一个典型的“鱼眼珠”婆娘，贪婪、暴躁、粗鄙。她占干女儿芳官的便宜，还因为和芳官的口角，在春燕身上泄愤，边骂着污言秽语，边殴打女儿。饶是这样，春燕还记得母亲的好，有享用甜品的口福时，也想着要与母亲分享。

书中还有一道升级版的酥点——松穰鹅油卷，做法应该类似奶油松穰卷酥。中式酥点的面皮，通常是七分水、三分油和面，包裹面粉、糖和油脂揉合而成的油酥，通过反复的擀开、折叠，形成丰富的层次。这种做法，康熙年间的《食宪鸿秘》和《养小录》都有收录，可见相当普遍。

松穰鹅油卷，只不过把酥皮中的奶油换成了鹅油。用鹅油制作甜点，古已有之。《金瓶梅》中，就出现过玫瑰鹅油烫面蒸饼。鹅油是一种高级的动物油脂，用它和面，能使蒸点更蓬松，酥点更香酥。可惜，如今国内的点心师已不再使用鹅油制作糕点，反而青睐成本低廉、易于保存的“麦淇淋”。这种氢化植物油，含有反式脂肪，口味也逊于天然的动物油脂。只有欧美的一些糕饼店，还坚持用法国炼制的鹅油，做有传统味道的点心。

《红楼梦》可谓清代饮食的百科全书，不仅用风雅之笔，描绘了诸多传统美食、甜品小吃，更通过餐桌边的故事，写尽了世态和人情。

游记三首

季军

嘉善西塘

白墙灰瓦雨如烟，古意石桥月半湾。十里长廊今小憩，追风踏浪不辞艰。

磐安夹溪

峡谷幽奇万古存，危崖逼岸锁雄浑。端流激荡穿云隙，往事如烟欲断魂。

扬州江都

仙女归来不识途，只缘乡梓起宏图。龙王庙会思刘秀，全国百强振骊珠。

注：仙女，仙女镇，扬州市江都区人民政府所在地。



十日谈

生生不息红房子

新生命对于一个家庭而言是一场没有终点的接力。