孤陵尽藏楚汉风 一言“如约”照千古

□ 陈华英

一生守一诺，信义存千古。

繁华的郴城文化路西侧，高楼大厦之间，有一方静谧天地。这里便是义帝陵，一座承载着楚汉风云、镌刻着千年忠义的帝王陵寝。它没有秦始皇陵的雄奇壮阔，没有明十三陵的恢宏规制，却以一方丘冢、一块古碑、一片树林，默默诉说着秦末乱世里，一位悲情帝王的一生，也见证着郴州这座古城与一段王朝更迭史的深切关联。

牌坊

义帝祠

郴城闹市中的帝王陵

驻足陵前，首先映入眼帘的是高高的石阶上四柱三门的石牌坊，“义帝陵”三个鎏金大字笔力遒劲，在春日的阳光下熠熠生辉。牌坊两侧的对联“帝子曰归，摘天上白云作心香长奉；义旗是举，镌山间青碣成华表高擎”，书写着后人对义帝的缅怀与敬仰，其背面对联“有人逐鹿，一弑一尊，当年项暴刘则善；无路穷泉，速生速死，此日民贱君尤轻”，藏着对乱世之中人命如草芥的慨叹。

整座陵园占地3539平方米，以义帝祠、神道、墓冢为南北中轴线，呈对称式布局，严谨规整，古意盎然。入门处的右侧是展馆，正前方是义帝祠，穿过义帝祠，后面便是神道，沿神道缓步前行，尽头便是陵园的核心——义帝墓冢。

展馆以图文形式介绍了义帝一生的轨迹，以及义帝陵从汉代始建至今的历史沿革。

义帝祠雕梁画栋、庄严肃穆。门前的对联“眼前突兀，乾坤花雨一抔土；架上翻飞，楚汉风云两卷书”，彰显着祠宇的厚重，也道尽了历史的沧桑。

踏入义帝祠，首先映入眼帘的便是一尊3.8米高的义帝青铜像，通体温润，神态庄重，身着帝王冕服，仿佛在诉说着千年的隐忍与坚守。

青铜像两侧的墙壁上，绘制着大型楚汉风云壁画。壁画分为多个场景，层次分明、意蕴深远，生动再现了义帝、刘邦、项羽三者之间的关系。

从义帝祠后门走出，可见左右对称分布着两座汉白玉六边形护碑亭，分别存放着义帝新碑原刻与复制碑。义帝新碑原刻为红砂石质，一碑三刻，正面为北宋嘉祐四年《义帝新碑》，由张俞撰写，约1000字，述说义帝被徙于郴、弑于郴、葬于郴的经过，盛赞义帝“武、仁、智、孝”；背面为元朝至正五年陈元明撰写的《重修义帝庙记》，痛斥项羽“阳尊阴弑，是亡秦之续耳”，盛赞义帝“德音英厉，真义主也”；左侧面为清道光十八年郴州知州胡钧所作《满江红》词，字里行间满是对义帝的同情与敬仰。此碑是历代修葺义帝陵的直接实物证据，也为我们串联起义帝跌宕起伏的一生。

义帝祠后门正对着神道。神道两侧依次排列的辟邪、独角兽、石虎三对镇墓石兽，神情肃穆，昂首伫立，仿佛在忠诚守护着这位沉睡千年的帝王。

神道尽头，便是义帝墓冢。墓中间的封土高约5.2米，底径8.5米，底座围砌着0.6米厚的麻石，朴素而庄重。墓冢前有一块墓碑，上书“义帝之墓”四字，笔势沉稳，历经风雨仍清晰可辨。碑前一张汉白玉供桌，默默承载着千百年来后人的祭拜与追思。

墓冢前方竖立着一对6.4米高、20吨重的大理石华表，华表上刻有“楼头有伴应归鹤，原上无人更放羊”的对联，暗合着义帝从牧羊郎到帝王、最终被弑的悲剧人生，也为陵园增添了几分悠远的沧桑感。

墓冢四周芳草萋萋，树木葱茏，尽显静谧幽深。

先入定关中者王之

凝视着这方静默的陵寝，思绪不由得穿越千年，回到那个群雄逐鹿的乱世。

义帝熊心出身显赫却命运多舛，他是战国时期楚怀王熊槐的孙子，秦灭六国后，家道中落，沦为乡野间的牧羊人，隐于民间，不问世事。若不是秦末乱世的烽烟，他或许会以牧羊人的身份，平淡度过一生，永远不会登上历史的舞台，更不会成为楚汉争霸的牺牲品。

公元前221年，秦国统一六国，秦王自称始皇帝。秦末陈胜、吴广起义后，天下群雄并起，六国旧贵族纷纷起兵反秦。

公元前208年，楚将项梁得知陈胜已经死于战场，便召集各路将领商议大事。范增认为陈胜失败是因为不立楚国国君的后代而自立，建议项梁拥立楚国国君的后代，以凝聚楚地民心、号召天下诸侯反秦。

项梁于是派人到民间寻找楚怀王的孙子熊心，当时熊心正在放羊，项梁便立他为王，仍称楚怀王。

项梁立熊心为楚怀王，并非真心辅佐，而是看中了他“楚怀王之孙”的身份。彼时，陈胜起义失败，反秦力量群龙无首，项梁需要一面旗帜，凝聚楚地百姓的力量，而熊心，便是最合适的人选。

公元前208年6月，熊心即位，定都盱台（今江苏盱眙）。

此时的熊心，虽为楚怀王，却只是一个傀儡，大权尽掌握在项梁手中。他沉默隐忍，在乱世中默默积蓄力量，等待着属于自己的机会。

这份隐忍，在项梁战死之后，终于迎来了爆发。

公元前208年，项梁在定陶被秦将章邯击败，战死沙场。消息传来，反秦阵营人心惶惶。

楚怀王抓住这个机会，果断出手。他收编了吕臣和项羽的军队，亲自统率，并迁都彭城，打破了项氏家族独揽大权的局面。他任命宋义为上将军、项羽为次将、范增为末将，率军北上救赵；同时命沛公刘邦西进关中，并与诸将约定“先入定关中者王之”，还特别下令“入秦无暴掠”。

此时的熊心，已不再是任人摆布的牧羊郎，而是成了真正能够号令诸侯、主导反秦斗争的核心人物。

这是熊心一生中最具亮色的一笔。

然而，乱世之中，权力的博弈从来都是残酷的。熊心的崛起，触动了项羽的利益，也为他后来的悲剧命运埋下了隐患。

公元前207年，项羽在巨鹿之战中破釜沉舟，击败秦军主力，威震诸侯。随后，他率军西进，于公元前206年进入关中。

此时刘邦早已平定关中，驻军霸上，并派兵把守函谷关，阻止项羽入关。

项羽大怒，挥师攻破函谷关，进驻鸿门，由此上演了历史上著名的鸿门宴。

鸿门宴后，项羽凭借强大的军事实力，掌控了天下局势。此时的他，早已不满于熊心的统治，更不愿遵守“先入定关中者王之”的约定。

《史记·项羽本纪》记载：“项王使人致命怀王。怀王曰：‘如约。’项王怒曰：‘怀王者，吾家所立耳，非有功伐，何以得专主约！’乃阳尊怀王为义帝，曰：‘古之帝者地方千里，必居上游。’乃使使徙义帝长沙郴县。”项羽派人向楚怀王禀报入关后的情况，楚怀王说：“按照之前的约定办事。”项羽大怒，说：“楚怀王是我家拥立的，他没有任何功劳，凭什么能独自决定约定！”于是假意尊奉楚怀王为义帝，说：“古代的帝王，拥有千里之地，必定居住在江河的上游。”随后派遣使者将义帝迁徙到长沙郡的郴县（今湖南省郴州市）。

“阳尊”二字，道尽了项羽的虚伪与野心。他表面尊熊心为“义帝”，实则明升暗降剥夺其权力，还决意将其流放至江南蛮荒闭塞的郴县，妄图将其逼入绝境。他确实也在实施赶尽杀绝之手段——暗中下令给义帝迁徙途中所经之地的三位诸侯王——九江王英布、衡山王吴芮、临江王共敖，命他们伺机在途中杀害义帝。相传，衡山王和临江王都不忍行此不义之举，最终九江王英布遵令行事。

公元前206年10月，英布派遣将领一路追杀义帝，最终在郴县穷泉旁追上并刺杀了他。

相传，英布的将领杀死义帝后，将剑插入石罅中擦拭血迹，拔出剑后，石缝里随即涌出泉水，人们便将这眼泉水称为剑泉。剑泉位于现郴州市第一人民医院中心医院前的五通桥下。

义帝被杀后，当地百姓怜其无辜、念其忠义，将他安葬在后山，亦即今日义帝陵位置。

公元前205年，刘邦率军至洛阳，得知义帝被项羽所弑，当即袒胸大哭，下令三军披麻戴孝，为义帝发丧3日。他又派遣使者通告各路诸侯，称天下共立义帝，如今项羽弑君，大逆不道。自己亲为义帝发丧，愿率领关内兵士，与诸侯共同讨伐弑君的项羽。各诸侯王纷纷响应。

项羽众叛亲离，最终于公元前202年兵败垓下，于乌江自刎。

公元前202年，汉王朝正式建立，刘邦遂派遣安国侯王陵、绛侯周勃、舞阳侯樊哙至郴县凭吊义帝，以帝王之礼修缮义帝陵。

忠义精神赓续传承

站在义帝的封土前，抚摸着冰冷的麻石，心底满是复杂的情愫——既深感惋惜，又满怀敬意。惋惜的是，这位从乡野牧羊郎一跃而为号令诸侯的楚怀王，终未逃过乱世的裹挟，被流放弑杀，短短数年间大起大落，空有政治抱负而悲剧落幕；敬佩的是，即便身处强权环伺、生死悬于一线之际，他仍坚守本心、不卑不亢，以一生践行“信”与“义”的真谛。

项梁战死、楚军受挫之时，他临危亲掌军权，重用宋义以制约项羽，打破项氏独大格局，尽显果敢决断与政治智慧。制定灭秦方略时，以“先入定关中者王之”的公正约定，激发各路将士的斗志；又明令“入秦无暴掠”，体恤民生，仁厚为怀。面对项羽的威逼，他不为苟全而背约，一句“如约”铿锵掷地，彰显出宁死不屈的风骨。

他虽无项羽之勇、刘邦之谋，却以“义”为本、以“信”为道，诠释了一诺千金、心怀天下的真正内涵。北宋张俞在《义帝新碑》中以“武、仁、智、孝”四字概其一生；北宋苏轼称其“天下之贤主也”；南宋洪迈言：“众所尊戴者曰义，义帝是也。”

历史的洪流中，强权或许能盛极一时，但道义终将照亮千古。岁月流转，楚汉风云早已散尽，项羽的乌江悲歌、刘邦的帝王伟业皆已化作历史尘埃。唯有这座义帝陵，在郴城的烟火人间里默然伫立，见证着岁月沧桑与时代变迁。

义帝陵是郴州最古老的历史见证，是郴州深厚文化底蕴的重要组成部分。它于1956年被列入湖南省第一批重点文物保护单位，2013年入选第七批全国重点文物保护单位，获得国家层面的认可与保护。两千多年来，郴州百姓常来祭拜祈福，将其诚信守义、不屈不挠的品格，赓续传承、生生不息。

墓冢

义帝新碑原刻

忆春耕

□ 张家文

阳春三月，我和老伴及一些好友来到苏仙区五里牌，开展春游活动。

阳光明媚，芳草飘香。我们行走在乡间弯曲的田埂上，呼吸着带有花香的空气。放眼望去，田野一片葱绿。此刻，五十多年前那些春耕繁忙的日子，历历在目。

那时，我在安仁县牌楼人民公社松林大队驻村。进驻时正遇一年中最重要的农事——春耕。社员们有的着手浸种育秧，有的忙于割草积肥。几位使牛耕田的老农，把年前冬天用桐油油得光亮的犁、耙等农具，从队屋里搬了出来。

春耕是从耕田开始的。此时的田间繁花似锦，红花草籽开着朵朵小花，花香弥漫田野，勤劳的蜜蜂在花丛间忙着采蜜。田里泥土已经泡软。陈大伯、谭老叔几位犁田的老把式扶着犁、赶着牛往各自田里走去。陈大伯年过六十，是队里的犁田老手。他用的牛是队里那头最肥壮、力气最大的水牛。当弯木牛轭架在大水牛肩上时，牛也兴奋起来，鼻子里喘着粗气，“哞哞”地叫了几声，抖了抖身子，好像也在期待着大显身手的这一天。到了田边，陈大伯一声吆喝，大水牛便拉着犁往田间走去，开始了一年春耕生产的第一犁。

掌犁耕田看似很简单。有人说，不就是牛在前面拉，人在后面走，很轻松啊。有的年轻人甚至觉得很好玩。我经历过，才知道犁田是一门技术活。犁多深、怎样做到深浅一致，翻过来的泥坯能否均匀平铺在田间……全凭掌犁人的技术。犁田时要做到两手并用。一只手挟稳犁尾，保证深浅一致，犁深了泥土会翻起来，这时就要把犁尾往下压一压；犁浅了达不到效果，就要把犁尾往上抬一抬，保证一犁挨着一犁，让翻过来的泥坯有规律地平铺田间。另一只手拿着一根竹竿，竹竿下端连着系牛鼻子的绳索，不停地左拉右挡，以保证牛不走偏。手中还系着一根鞭子，当牛偷懒不走时就抽它一下。

这时候，妇女及辅助劳力就跟在后面，把没有完全覆盖的红花草用脚踩到泥坯里面，让它们在泥土里及时腐烂，化草成肥。

乡亲们在田间劳作，嬉笑声、吆喝声，唤醒了沉睡一冬的大地。这时候，鸟雀也从四面八方飞来凑热闹。它们拍着翅膀，一会儿直冲云霄，一会儿俯冲地面，一会儿歇在牛背上，蹦蹦跳跳、喳喳鸣叫；一会儿又在新翻的泥土上，寻觅蚯蚓、蚂蚱等美味，给春天的田野带来生机与活力，也给劳作的人们增添了乐趣。

一丘田犁完以后，紧接着就要进行第二道工序——耙田。刚刚犁翻过来的泥土还比较硬，块头也比较大。这时候，掌耙的人站在耙上，指挥牛拉着耙，在泥土上横竖来回耙三四遍。坚硬的耙齿深深地插进泥土，把原本坚硬的泥土划成碎块。同时，泥土里的红花草也被耙齿搅成碎末，有助于迅速腐烂，变成水稻需要的肥料。经过耙田，原本高高低低、成块状的泥坯，已经被耙齿划成小碎块，整个田地浸泡在水里。

经过七八天的沉淀，水田里已经开始冒出水泡。那是红花草及野草腐烂后发出的混合气体，这些气体散发出一股青草腐烂的酸腐气味。

此时，还要给田土再翻犁一次。不过，这时的泥土已经稀软，翻犁也就没那么辛苦吃力了。

第二次翻犁后，还不能直接插秧，还有最后一道工序——耖田。耖田的时候，田里只留浅浅一层水，便于观察整块田的平整度。此时，田土已成泥浆，散发出一股泥土的芳香。

此时的农田，已经平展如镜。浅浅的一层清水下面，是豆腐脑般软嫩的细泥。十天后这里已是一片绿色，移栽过来的嫩绿秧苗，将在这大田里茁壮成长。社员们笑了，期待在这片肥沃的土地上收获丰收的喜悦。

那些年的干鱼

□ 李桂女

闺蜜芬在与我交谈春节美食时感叹：“如今的东西再好吃，也比不过当年在你家吃过的鱼。”

芬的话，一下子把我的思绪拉回到二十年前。那时我们同在一所乡村中学教书，生活简单而规律，吃住在学校，每天除了上课、陪伴学生外，就是彼此相伴。下午散学后的闲暇时光，几个相好的姐妹，不是到田野间散步，就是一起在屋子里玩纸牌。总有人脸上贴满长长的白色纸条，像妖怪，像幽灵，逗得人捧腹大笑。手气太好，或手气太不好的时候，芬就会闹着要我犒劳她一顿。不过是添一双筷子，我也乐意满足她。菜都是普通的家常菜，萝卜、白菜而已，我吃什么她便吃什么，但为了像样地待客，桌上必定多一道特别的菜——鱼炒青椒，或是鱼炒酸菜。

鱼是从老家带来的干鱼。老家在永乐江上游，河水如游龙，在青山绿树间蜿蜒流淌，水清泠泠的，冬日冒着薄雾热气，夏日清凉透骨。鱼吮着河里的水草、石缝间的泥沙长大，如同这片山水，纯然绿色、无污染。父亲网鱼也很讲究：春季不下河，他说这个时节鱼要下籽，网了可惜；到了秋冬，他才大显身手，每次归来都收获颇丰。网上来的鱼，能论斤称的大鱼占少数，大多数只有指头大小。鱼多的时候，光从网上取下来就要一上午。父亲处理得格外用心：将鱼肚子里的杂物全部清理干净，再用清水反复漂洗。

而烘鱼、熏鱼，是母亲的拿手绝活。她总是先在锅底抹上一层油，再把鱼平铺在锅里，用文火慢烘；烘至半干，便铲出来晾在竹筛里。熏鱼时，她在锅底撒上秕谷，把盛鱼的竹筛架在上方，盖上锅盖。灶里煨着火，干燥的秕谷慢慢冒烟，烟火香气弥漫在锅中，把鱼熏得白里透黄，带着浓浓的烟火气息。

我家的饭桌上，鱼总是变着花样出现：水煮鱼、青椒炒鱼、盐辣椒蒸鱼、油炸鱼……往桌上一摆，便让人食欲大开。母亲常说：“吃鱼多耗一担粮，吃肉省下一担粮。”这碗干鱼伴着我走过了最珍贵的青葱岁月，我从小学高年级开始住校，到初中毕业，至少有一半日子带的罐子菜是干鱼炒酸菜。高中几年，每次开学、中途回家或是托老乡捎带，母亲都会为我准备一罐干鱼：有时是辣椒油泼得红亮诱人，有时是干椿叶蒸得香气扑鼻，有时点缀几颗酸红辣椒，看着就让人垂涎。

工作后，有一次母亲带来的鱼还没干透，我便拿出来放在阳台上晾晒。宝儿的小伙伴把小鱼当成零食，你一条我一条地吃着玩，接着你一把我一把地往口袋里塞，每个人装一口袋，一溜烟跑了。后来，宝儿的青梅竹马还特意来问我要鱼吃，说我家的鱼美味可口，香喷喷的，是他吃过的最好吃的鱼。

美好的东西，是会长久留在记忆里的。其实我并不擅长做菜，招待芬的那盘干鱼，也是随意炒的：油锅烧热，把鱼放进去略加煎炸，再放配菜配料，煮软便出锅了。可就是这样简简单单做出来的鱼，让芬记了几十年。说到底，是鱼的材质好，是前期处理得用心啊。

如今，擅长网鱼的父亲早已远去，老家河里的鱼自由自在地生长，越来越多，越来越肥美。可是，想再尝到老家河里的那口鲜，已成了遥不可及的奢望。