

【文化观】



“安大简”中的诗经与楚史

□肖焕

日前,“简载华章——安徽大学藏战国竹简展”正在中国文字博物馆展出,本次展览也是“安大简”在国内博物馆的首次展出。同期,“安大简”发布整理研究工作最新成果,收录了《善而》《哀诵》《申徒狄见周公》三篇文献,“安大简”记录的文本世界得以再次扩容。

“简载华章”展览以《安徽大学藏战国竹简》第一辑和第二辑公布的150枚竹简内容为核心,通过“初识竹简”“学诗以言”“夫子海语”“论军问政”四大板块,系统介绍竹简作为先秦重要书写载体的基本知识,还重点展示了目前所见时代最早的《诗经》文本,以及孔子语录、《曹沫之陈》等文献。

安徽大学藏战国竹简,简称“安大简”,是2015年安徽大学从海外抢救回来的一批珍贵竹简。在相关专家鉴定和对竹简样品进行年代检测后,“安大简”的出生年龄被认定约在公元前400年至公元前350年之间,属战国早中期。学界一致认为“安大简”是继“郭店简”“上博简”和“清华简”之后,先秦珍稀文献的又一次重大发现。

1167个编号的安大简,并非是1167枚完整的竹简,其中包含一些残断的竹简,完整的竹简约900枚。“安大简”长短不一,长的达48.5厘米,有上中下三道编绳;短的仅21.3厘米,有上下两道编绳;宽度在0.4-0.8厘米不等。最早被研究人员接收的时候,竹简被塑料包裹,状态潮湿,夹杂着一些淤泥,有的已发生氧化、粘连。在前期清理阶段,工作人员用竹签、竹夹、毛笔清洗,尽量完整地保留简文笔画、简背信息以及编绳等,清洗后的竹简字迹清晰,字形为楚文字。每枚竹简上的字数不等,在30—40字之间。竹简写作格式并不统一,有的首尾留白,有的顶格书写;有些简背有刀刻和墨书痕迹,或者是编号,或者是文字。从字迹看,安大简的抄写者并非同一书手。

一“简”传千古,往事越千年。“安大简”内容涉及经学、史学、哲学、文学和语言文字学等领域。首先是《诗经》,所见诗歌50余首,均为“国风”部分。诗歌编排次序与传世文本不尽相同,文字也有不小的差别,异文很多。其次是楚史,一组内容是从楚国先祖颧项一直到楚惠王时、秦国白起攻打楚国为止,历代楚王的在位始终年份、楚王妻子以及其在位时发生的历史大事;另一组主要辑录楚国重要史事以及楚国与其他国家之间发生的重大事件。其三是儒家类古书,主要是《仲尼曰》和《曹沫之陈》。《仲尼曰》主要记载孔子语录,之所以不叫“论语”,是出于谨慎起见。这部分孔子语录,有的见诸《论语》,有的见诸《孔子家语》,有的文字不尽相同,但意思相同或相近。《曹沫之陈》与上海博物馆藏楚简《曹沫之陈》是同一篇文献,但有少数字不同。其四是楚辞类。

2019年,“安大简”第一辑《诗经》问世,2022年,“安大简”第二辑发布,包括《仲尼曰》和《曹沫之陈》两篇重要文献。其

中,《仲尼曰》或为当时发现的最早《论语》文本。

学者认为,安大简《诗经》是最接近成书年代——战国时期的版本,这个抄本有可能抄的是很古老的本子。如《诗经》中常见的“窈窕淑女,君子好逑”,安大简记录的是“要翟淑女”。“要”的字形是一个人两手叉腰,根据字形分析,判断是“腰”的初文。“要翟”意思是细而长的腰身,“要翟淑女”就是指美女。学者认为,“最开始就是形容女子貌美,后来人们附加了品德方面的含义。这就是安大简的意义,它年代早,文字形式不同,能够帮助我们判断古诗的含义。”再如,颜回是孔子最得意的弟子,孔子对他的评价也极高:“一簞食,一瓢饮,在陋巷,人不堪其忧,回也不改其乐,贤哉回也!”“安大简”中记录的孔子对颜回的评价是:“一簞食,一勺浆,人不胜其忧,己不胜其乐,吾不如回也。”简文“一勺浆”比“一瓢饮”更具体,也没有“在陋巷”的描述,也许颜回的生存处境并不像后世所说那样清苦,末了一句“吾不如回也”,对比今本的“贤哉回也”,更能表达孔子对颜回的偏爱。

2025年11月,“安大简”发布第三辑成果,收录了《善而》《哀诵》《申徒狄见周公》三篇文献,前两篇为研究楚辞的形成与流传提供了新证,后一篇为战国早中期墨家思想在楚地传播提供了史料支撑。

其中,《善而》共28支简,总体保存完好,略有残缺。从简文内容、语言风格看,当是《楚辞》佚篇。简文表达了作者遗世独立的孤独感,抨击了秩序颠倒的社会,表现出面对残酷现实的无力及对道义的坚守。学者认为,和屈原相比,《善而》的作者在意象的丰富性、辞藻的华丽程度方面稍显逊色,但这篇作品对于探讨楚辞的源流具有重要的意义。

《哀诵》共22支简,其内容为舜死后,舜之二妃对亡夫的悼念、追忆及相关复杂感情的表达,可与《礼记》《列女传》《博物志》等文献相关记载印证。这篇简文是目前所见关于二妃悼念舜类题材最早的楚辞类作品,对于厘清文献记载中错综复杂的舜之二妃相关问题,有积极的价值。

《申徒狄见周公》共60支简,简背有编号,编号分为三组,三组简可依次编连成一篇竹书。简文记载了周公与申徒狄的对话,反映了战国时期游士阶层的活动和思想主张,与信阳长台关竹书中所记周公与申徒狄的问答应是同一篇文献的不同抄本,且更加完整,呈现了战国早中期墨学在楚地的流传。

安徽是楚晚期都城所在地,特别是获评2024年度全国十大考古新发现的武王墩墓,同样出土了竹简,它们和“安大简”一样同属于楚简。同为楚文字,尽管字体、书写风格较像,但内容不一样,“安大简”是古书典籍类,武王墩的竹简是遣策类,是记录墓葬物品清单的。“安大简”上已经辨认出来的字,可以作为武王墩竹简辨识的依据。这些沉睡千年的竹简,正以独特的方式展开一场又一场跨越时空的对话。

□刘中才

每年的腊月初八,腊八粥的醇香总会如约而至。作为承载深厚文化底蕴的传统节日,腊八节的起源最早可追溯至远古神农时代的岁终祭祀仪式之中。

据《史记·补三皇本纪》记载,炎帝神农氏以其初为田事,故为蜡祭,以报天地。汉代应劭在《风俗通义》中进一步阐释:“腊者,猎也,言田猎取禽兽,以祭祀其祖也”。此节指向先秦时期的冬日“腊祭”,传递出先民以田猎祭祀来表达对祖先深切追思的传统习尚。

不过,腊八节的发展历程,实际上是一段跨越时空的文明史,仅从称谓的变迁便可窥见其中的多重文化语境。东汉蔡邕在其撰写的典章制度论著《独断》中梳理腊祭的历史沿革后发现,历朝历代的腊八名称迥然有别,“夏曰嘉平,殷曰清祀,周曰大蜡,总谓之腊”。这种在称谓上的更迭差异,折射出祭祀文化的传承与演变。在时间维度上,也呈现出多个变化节点。东汉经学家许慎在《说文解字》中记载:“冬至后三戌日腊祭百神”,说明汉代腊日并无固定日期。南朝学者宗懔在系统记录荆楚地区岁时民俗的《荆楚岁时记》中则有“十二月八日为腊日”的明确记述。由此可知,魏晋南北朝时期,腊八节才确立为农历腊月初八。这种岁律的调整,既有对时间的统合,更是本土祭祀传统不断融合的体现。

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、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。

若从习俗的视角加以探究,早期腊八节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,扮作金刚力士驱逐疫病,而且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”的诗句描绘腊八时节的围猎盛况。王维的同题诗《腊日》中则有“凝寒迫清祀,有酒宴嘉平”的记录,说明祭祀和宴饮在唐代腊八节颇为流行。此外,唐人韩鄂所撰的《岁华纪丽》有“明旦是腊,

赐神药”的引述。这一腊日赐药的典故传说,反映到唐代节俗,则表现为宫廷赐物,其间腊日受赠的臣子通常会撰文以示感谢。

迨至两宋,腊八习俗发生很大变化,腊八粥逐渐走向民间市井。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,或馈送檀施、贵宅等家。”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。

熙宁五年腊八节,苏轼应杭州灵隐寺方丈相邀去喝“腊八粥”,看到该寺前“全民喝粥”盛况,苏轼喝了腊八粥之后,留下一首七律《留题灵隐寺方丈》。其中“高堂会食罗千夫,撞钟击鼓喧朝晡”,指的就是当时千人喝粥的盛况;“凝香方丈眠氍毹,绝胜絮被缝海图。清风徐来惊睡余,遂超羲皇做几蘧”,是说喝了腊八粥又午睡一会儿,养胃又养生;吃饱睡足踏上归途,还有“归时栖鸦正毕逋,孤烟落日不可摹”的美景。

从美学范式看,腊八节的独特魅力在于其文化的包容特质。魏晋南北朝时期,腊八节承载着祭祀祖先、驱疫祈福和纪念佛陀成道等多重意义。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有“国宴”,并赏赐百官“腊八面”,状元吴宽曾赋诗《腊八日赐宴》记录了这一时刻。

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”,制作腊八蒜。乾隆皇帝更是亲自作诗《腊八粥》,以“松榛枣栗杏胡桃,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。北方地区的腊八日以粥、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”。

及至民间,腊八粥则是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。腊八粥繁复精巧的制作工艺,不仅满足了口腹之欲,更蕴含着“集百味而成一味”的哲学深意和文化之美。

【字说节气】

腊八节里的华夏岁时